

Menu



**Ici, tout est fait maison avec des produits frais,
préparé par notre famille avec amour.**

Menu du jour du Lundi au Vendredi midi

- Plat 15€
- Entrée, Plat 18€
- Plat, Dessert 18€
- Entrée, Plat, Dessert, Café 21€

Buffet à volonté
- Seul 16€

ou

- Avec Plat 25€

(Kefta, Chich Tawouk ou Shawerma)

Entrées, Mezzés Froids

Taboulé libanais (7,50€)

Persil, tomate, blé concassé, assaisonné d'huile d'olive et de jus de citron.

Fattouch (8,00€)

Salade libanaise légumes frais, pain grillé, fromage traditionnel, assaisonnée d'huile d'olive, citron, sauce grenade et sumac.

Houmous (6,50€)

Purée de pois chiches à la crème de sésame et citron.

Moutabal (6,50€)

Caviar d'aubergine à la crème de sésame et citron.

Mouhamara (7,50€)

Caviar de poivrons grillés aux noix, assaisonné d'huile d'olive et de mélasse de grenade.

Mousaka (7,00€)

Aubergine frite, pois chiches, oignon et ail mijotés dans une sauce tomate.

Labneh (6.50€)

Fromage frais libanais, filet d'huile de menthe et herbes aromatiques.

Feuilles de vigne (1€/pièce)

Feuilles de vigne farcies aux légumes frais et riz, assaisonnées d'huile d'olive et sauce grenade.

Basturma (10,00€)

Charcuterie libanaise : fines tranches de bœuf séché et épicé.

Mortadelle d'Alep (10,00€)

Charcuterie de bœuf à l'ail et généreusement garnie de pistaches.

Soujouk (10,00€)

Saucisse de bœuf libanaise, épicée et séchée.

Plancha de charcuterie (25,00€)

Basturma, Soujouk, Mortadelle d'Alep.

Kebbe Naye (20,00€)

Tartare de bœuf libanais servi avec de l'huile d'olive et du pain.

Entrées, Mezzés Chauds

Kebbeh (2,50€/pièce)

Boulettes de bœuf au blé concassé, farcies à la viande, aux oignons et aux noix.

Samoussa au fromage (2.50€/pièce)

Samoussa aux épinards (2.50€/pièce)

Samoussa à la viande (2.50€/pièce)

Feuilleté au soujouk (2.50€/pièce)

Rouleaux croustillants, au soujouk.

Feuilleté au fromage (2.50€/pièce)

Rouleaux croustillants, au fromage libanais et parfumés aux herbes.

Roulés NAY (2.50€/pièce)

Rouleaux croustillants au basturma et à la mozzarella fondante.

Toshka NAY (10€)

Pain pita grillé croustillant, renfermant une garniture de viande et de fromage fondant.

Falafel (1.50€/pièce)

Boulettes de pois chiches mixés avec oignons, ail, épices et herbes.

Batata Harra (8€)

Pommes de terre à l'ail, à la coriandre et au citron.

Frites (5€)

Servies avec sauce à l'ail.

Makanek (12€)

Sasijo libanaise à base de bœuf, arrosée de sauce tomate.

Nos Plats

Kefta libanaise (21€)

2 brochettes de kefta libanaise accompagnées de riz ou frites, biwaz et légumes grillés.

Kefta d'Alep (21€)

2 brochettes de kefta d'Alep, accompagnées de riz ou frites, biwaz et légumes grillés.

Chich Tawouk (21€)

2 brochettes de poulet marinées et grillées, accompagnées de riz ou frites, biwaz, légumes grillés et crème à l'ail.

Plat duo (21€)

1 brochette de poulet marinées et grillées, et 1 brochette de kefta, accompagnées de riz ou frites, biwaz, légumes grillés et crème à l'ail.

Plat trio (27€)

1 brochette de poulet marinées et ,grillées, 1 brochette de kefta ,et 1 brochette de boeuf, accompagnées de riz ou frites, biwaz, légumes grillés et crème à l'ail.

Makanek (20€)

2 brochettes de Makanek, accompagnées de riz ou frites, biwaz et légumes grillés.

Filet de bœuf (25€)

2 brochettes de fillet de boeuf accompagnées de riz ou frites, biwaz et légumes grillés.

Shawerma poulet (20€)

Émincé de poulet mariné et grillé, accompagné de riz ou frites, crème à l'ail et kabis (cornichons).

Lahme bi al-karaz (viande aux cerises) (21€)

Accompagné de riz.

Falafel (15€)

5 boulettes Accompagné de légumes frais ,kabis, sauce tahiné et du pain.

Moussaka (16€)

Accompagnée de riz.

Nos Menus

(les soirs et les samedis)

Menu Chich Tawouk (26€)

2 brochettes de poulet marinées et grillées, accompagnées de riz ou frites, de salade, houmous, moutabal, mouhamara et crème à l'ail.

Menu kefta Libanais ou d'Alep (26€)

2 brochettes de kefta, accompagnées de riz ou frites et de salade, houmous, moutabal et mouhamara.

Menu Duo (26€)

Menu Trio (32€)

Menu Shawerma poulet (25€)

Émincé de poulet mariné, accompagné de riz ou frites, salade, houmous, moutabal, mouhamara et crème à l'ail.

Menu végétarien (25€)

Houmous, batata harra, mouhamara, , taboulé, 2 feuilles de vigne, samoussa au fromage, samoussa aux épinards, moussaka et 2 boulettes de falafel avec sauce tahiné.

Menu filet de bœuf (30€)

2 brochettes de filet de bœuf, accompagnées de riz ou frites, salade, houmous, moutabal et mouhamara.

Menu enfant (13€)

1 brochettes de poulet ou kefta accompagnées de riz ou frites, jus et kinder surprise.

Menu Nay:

**Le menu parfait pour savourer ensemble
tous les petits plaisirs du Liban.**

38€/Personne

Entrées Froides /Personne:

Tabouleh, feuilles de vigne, houmous,
moutabal, mouhamara, batata harra.

Entrées Chaudes /Personne :

2 entrées chaudes au choix du chef.

Plat Chaud /Personne:

1 brochette de kefta , 1 brochette de
tawook, accompagnés de riz ou de frites,
biwaz et de légumes grillés.

Dessert /Personne :

Au choix du chef

Les boissons



« Buvez libanais, vous danserez dabké avant la fin du repas. »

Le Vin en Bouteille

LES BLANCS

Cuvée Lisette / Domaine Altugnac

100% Chardonnay – IGP Pays d'OC : Un vin blanc tout en fraîcheur et légèreté (17€)

Cuvée Caillou Blanc / Domaine Clos du Cailloux (bio)

Assemblage Viognier, Clairette, Marsanne, Roussanne – AOC Côtes du Rhône : Un Côtes-du-Rhône blanc aux notes gourmandes, très équilibré (28€)

Cuvée Papillon Blanc - Domaine Gilles Robin (bio)

100% Marsanne – AOC Croze Hermitage : Un Crozes Hermitage expressif dotée d'une belle finesse (45€)

LES ROUGES

Cuvée Lorette / Domaine de Rochemur

100% Gamay – AOC Brouilly (beaujolais) : Un vin rouge souple et fruité (22€)

Cuvée Ro Rée Rouge / Domaine Louis Cheze :

100% Syrah – AOC Saint Joseph : Un St Joseph aux arômes de fruits rouges croquants et d'épices (45€)

LES ROSÉS

Cuvée Seuil rosé - Château du Seuil (bio)

Assemblage ; Grenache, Cinsault, syrah, Cabernet Sauvignon – AOC Coteaux d'Aix en Provence : Un rosé floral et délicat (23€)

Le Vin Libanais

LES BLANCS

Château Ksara, Blanc de Blanc

Cépage: Chardonnay – Sauvignon Blanc – Sémillon. Le Chardonnay apporte finesse et élégance, le Sauvignon arômes subtils de noisettes et de fruits exotiques et le Sémillon la rondeur, le gras et la longueur. Sec, moyennement corsé et boisé. 32€

Château Kefraya, Les Bretèches

Cépages : Muscat à petits grains – Bourboulenc – Sauvignon – Viognier – Verdejo – Clairette. Un nez délicat de fleurs blanches subtilement fruité et une bouche marquée par la fraîcheur de saveurs exotiques et d'agrumes 28€

Domaine Ixsir, Cuvée Altitudes

Cépages : Sauvignon Blanc – Sémillon – Viognier. Doux en bouche avec une légère acidité, plein, flatteur, encore une fois de beaux arômes fruités 38€

LES ROUGES

Château Kefraya, Les Bretèches

Cépages : Cinsaut : Grenache – Cabernet Sauvignon – Carignan – Mourvèdre Robe grenat. Au nez, des notes délicates de cerise, de cassis, de réglisse, de poivre. En bouche, du fruité, de la structure, de la rondeur. Un vin généreux et gourmand. 30€

Château Ksara, Réserve du Couvent

Cépages: Syrah – Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon. Belle couleur rouge rubis foncé, un nez fin et élégant sur des arômes fruités, boisés et vanillés. La bouche est souple, les tanins ronds et racés. Belle longueur et de la persistance. 30€

Domaine Ixsir, Cuvée Altitudes

Cépages : Cabernet Sauvignon – Syrah – Caladoc – Tempranillo. Robe cerise noire aux reflets grenat, des arômes frais oscillant entre fruits rouges et noirs avec une touche de boisé. Caractère souple et complexe. Une finale aux tanins soyeux. 42€

LES ROSÉS

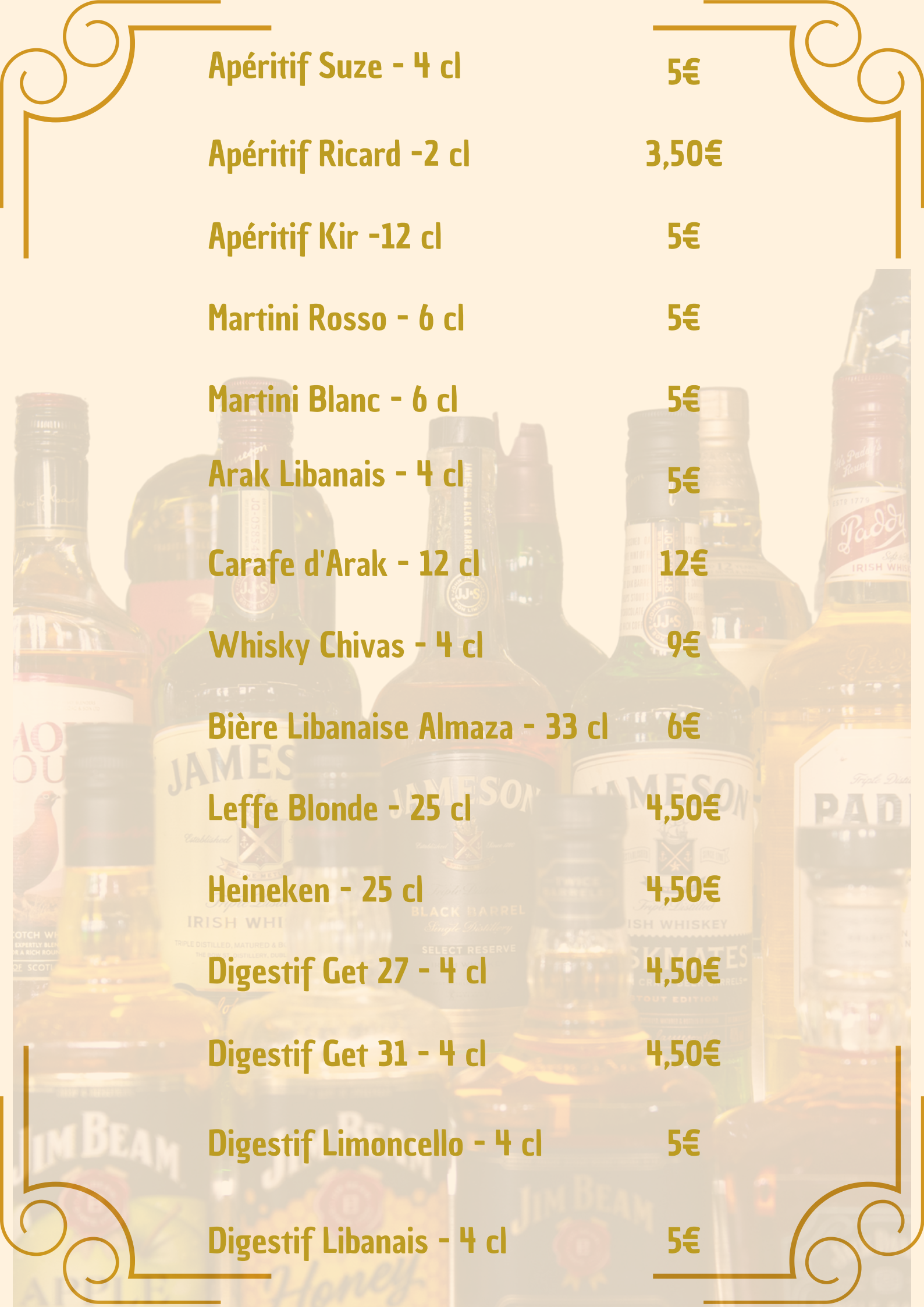
Château Ksara, Sunset Rosé

Cépages: Cabernet-franc – Syrah Très belle robe vive, avec des arômes de fruits mûrs. Allie rondeur et longueur en bouche, le tout avec élégance et finesse. 28€

Vin au Verre

Vin Libanais Rouge, Blanc ou Rosé - 12.5cl	6€
Rouge, Côte du Rhône - 12.5cl	4.50€
Blanc, Viognier - 12.5cl	4.50€
Rosé, Cuvée Seuil - 12.5cl	4.50€
Pichet rouge côte du Rhône - 50cl	15€
Pichet blanc viognier - 50cl	15€
Pichet Cuvée Seuil rosé - 50cl	15€





Apéritif Suze - 4 cl	5€
Apéritif Ricard - 2 cl	3,50€
Apéritif Kir - 12 cl	5€
Martini Rosso - 6 cl	5€
Martini Blanc - 6 cl	5€
Arak Libanais - 4 cl	5€
Carafe d'Arak - 12 cl	12€
Whisky Chivas - 4 cl	9€
Bière Libanaise Almaza - 33 cl	6€
Leffe Blonde - 25 cl	4,50€
Heineken - 25 cl	4,50€
Digestif Get 27 - 4 cl	4,50€
Digestif Get 31 - 4 cl	4,50€
Digestif Limoncello - 4 cl	5€
Digestif Libanais - 4 cl	5€

Nos Softs

Diabolo - 33cl

Cassis, Menthe, Fraise, Citron,
Grenadine , Pêche

5€

Sirop - 33cl

Cassis, Menthe, Fraise, Citron,
Grenadine, Pêche

4€

Jus de Fruits - 25cl

Pomme, Fruits, Orange, Ananas

4€

Orangina - 25cl

4€

Perrier - 33cl

4€

Schweppes - 33cl

4€

Coca Cola, Zero - 33cl

4€

Sprite, - 33cl

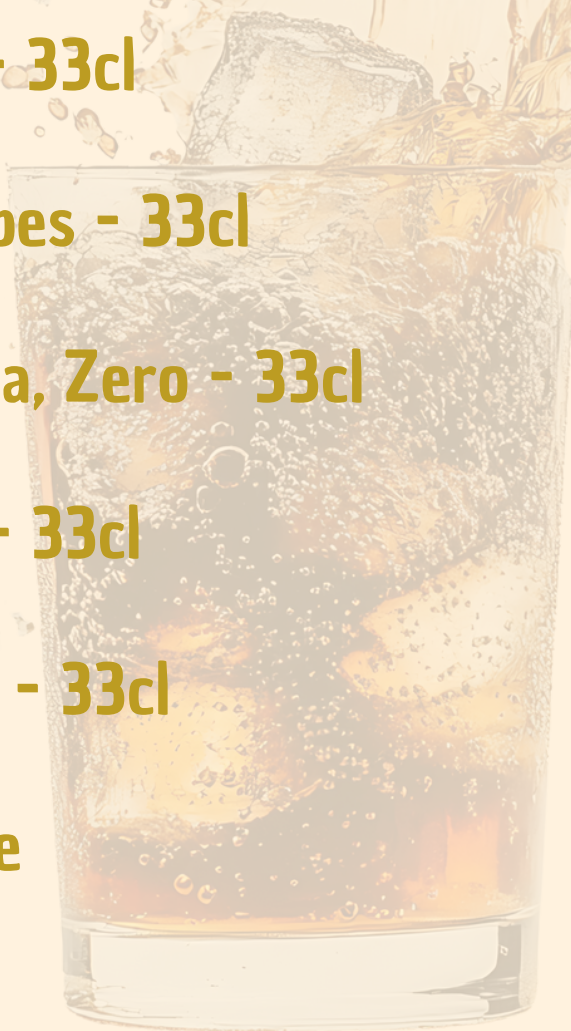
4€

Iced Tea - 33cl

4€

Eau Plate

3,50€



Nos Boissons Chaudes

Café libanais

3€

Espresso

2,50€

Double Espresso

3€

Café Allongé

2.50€

Thé Noir, Vert, à la Menthe

3€

Camomille libanais

3€



Nos Desserts

Le dessert royal du Nay (8 €)

Pâte de pistache farcie d'une crème à base de achta.

Halawet el jbn (3€/pièce)

Rouleau de fromage farci d'une crème onctueuse.

Mouhalabieh (5€)

Flan oriental à base de lait, parfumé à la fleur d'oranger et de pistache.

Warbat à l'achta (3€)

Baklawa aux pistaches, à la cajou ou aux noix (4€).