

## SPÉCIALITÉS LIBANAISES

### HORS D'ŒUVRES FROIDS - COLD STARTERS - المقبلات الباردة

- ASSIETTE MEZZÉ LIBANAISE** 19.50 € مازة متنوعة  
(6 variétés + pain Libanais)
- SALATA ( FATTOUCHE )** 8.50 € فتوش  
Salade orientale – Oriental salad.
- TABOULEH** 9.00 € تبولة  
La fameuse salade Libanaise (persil, tomates, oignons, huile d'olive et citron)
- SALATAT ELCHAMANDAR** 8.50 € سلطة الشمندر  
Betteraves, oignons, persil et l'huile d'olive.  
Beets, onions, parsley and olive oil.
- HOMMOS** 8.00 € حمص  
Purée de pois chiches a l'huile de sésame et citron.  
Mashed chickpeas with sesame oil and lemon.
- HOMMOS ELCHAMANDAR** 8.00 € حمص الشمندر  
Purée de pois chiches avec Betrave, a l'huile de sésame et citron.
- MOUTABAL** 9.00 € متبل  
Purée d'aubergine, huile de sésame, huile d'olive et citron.  
Mashed eggplant, sesame oil , olive oil and lemon.
- ELRAHEB** 9.50 € متبل الراهب  
Purée d'aubergine, huile d'olive, poivron vert, oignons, persil.
- MOUSSAKAA** 9.00 € مصقعة الباذنجان  
Aubergine , pois chiches – Eggplant, chickpeas .
- WARAK ARISH 4.PC** 9.00 € يلانجي  
Feuilles de vignes farcies aux riz, tomates, oignons, huile d'olive et citron.  
Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, onions, olive oil and lemon.





- LABNEH** 7.50 € لبننة  
Fromage blanc libanais.
- LOUBIET BEL ZEIT** 9.00 € لوبية بالزيت  
Haricots verts, oignons, ail, huile d'olive et tomates.  
French beans, onions, garlic, olive oil, and tomatoes.
- BATATA HARRA** 7.50 € بطاطا حارة  
Pommes de terre sautée aux épices, poivre, coriandre et l'huile d'olive.  
Fried potatoes with spices, pepper, coriander and olive oil.
- BASTERMA** 12.00 € بسطرمة  
Charcuterie composée de la viande rouge de bœuf fortement pressée  
et séchée à l'air.
- TARATOR DAJAJ** 12.00 € طرطور بالدجاج  
Blanc de poulet, huile de sésame, yaourth, ail, citron.

### HORS D'ŒUVRES CHAUDS - WARM STARTERS - المقبلات الساخنة

- FATAYER 4.PC** 10.00 € فطائر معجنات  
4 piece de Pâte farcie aux épinards, au fromage, au viande.  
4 Pastry stuffed with spinach, with cheese, with minced meat.
- RKAKAT BIL-JEBNÉ 4.PC** 10.00 € رقاقات بالجبنة  
Pâte feuilletée au fromage – Puff pastry with cheese.
- SAMBOUSAK 4.PC** 10.00 € سمبوسك  
Pâte farcie à la viande, pignons de pin - Pastry stuffed with meat, pine nuts.
- FALAFEL 4.PC** 10.00 € فلافل  
Boulettes croustillantes de Pois chiches, fève et légumes.  
Crispy chickpeas dumplings , bean and vegetables.
- KÉBBÉ MÉKLIÉ 4.PC** 12.00 € كبة مقلية  
Purée de viande cuite, farcie à la viande hâchée , oignons et pignons de pin  
Fried ground meat stuffed with meat, onions and pine nuts.

**MAKANEK**

Saucisses libanaise – Lebanese sausages.

10.00 € مقانق

**JAWANEH**

Ailes de poulet assaisonnées – Seasoned chicken wings.

10.00 € جوانح الدجاج

**TOCHKA**

Pain Libanais fourré à la viande hachée et fromage.  
Lebanese bread stuffed with minced meat and cheese.

16.00 € طوشكا

**GRILLADES – FROM THE GRILL – المشاوي****MENU BYBLOS**

22,50€

6 variétés de mezzé libanais avec 1 brochette de kebab et une brochette de poulet.

**CHICH TAWOUK**

Brochettes de poulet mariné grillé – Grilled marinated chicken on skewers.

19.00 € شيش طاووق

**CASTALETTA**

Cotelettes d'agneau grillé – Grilled lamb chops.

22.00 € كستليتة غنم

**KEBAB HALABI**

Brochettes de viande hachée grillée, Persil.  
Skewers of grilled minced meat, parsley.

19.90 € كباب حلبى

**SAMAK FARRDI 1.PC 300-400GR**

Dorade frit avec pomme de terre au four– fried sea breams.

24.50 € سمك فريدي مقلي

**DESSERT LIBANAIS – LEBANESE PASTRIES****CHAAIBIATTE 2.PC**

Pâte feuilletée fourrée à la crème – Puff pastry with cream.

7.00€ شعيبيات

**HALAWET EL JEBNE 2.PC**

Pâte de fromage farcie à la crème – Cheese pastry stuffed with cream.

7.00€ حلاوة الجبن