



Hors d'œuvres froids

Hommos Vegan 	6,00€
Purée de pois chiches, sauce sésame	
Moutabal Vegan 	6,00€
Purée d'aubergines, sauce sésame	
Labné	6,00€
Fromage blanc libanais, thym, huile d'olive	
Taboulé libanais Vegan 	6,50€
Salade de persil, menthe, tomates, blé concassé, citron, huile d'olive	
Chou-fleur à la libanaise Vegan 	7,00€
Chou-fleur, sauce sésame	
Blanc de poulet à l'ail	7,00€
Moussaka Vegan 	7,00€
Ratatouille libanaise aux pois chiches	
Chanklich	7,00€
Fromage émietté épicé au thym, dés de tomate et oignons	

Hors d'œuvres chauds

Falafel 5 pièces Vegan 	8,00€
Beignets aux céréales "pois chiches, fèves", persil, coriandre, épices	
Sambousek Viande 4 pièces 	8,00€
Chaussons farcis à la viande de bœuf et pignons de pain	
Kibbé boulette 2 pièces 	8,00€
Boulettes de gigot d'agneau et de boeuf au blé concassé, accompagnées de labné	
Fatayer 4 pièces Vegan 	8,00€
Triangles farcis aux épinards	



Assiette falafel	14,00€
Hommos, moutabal, 5 pièces falafel, sauce sésame et ses condiments	
Chawarma poulet	15,00€
Émincé de poulet mariné, frites ou bourghoul, sauce à l'ail	

Nos grillades

Chichtaouk regular	16,00€
2 brochettes de poulet marinés, sauce à l'ail, bourghoul, taboulé libanais	
Chichtaouk large	19,00€
3 brochettes de poulet marinés, sauce à l'ail, bourghoul, taboulé libanais	
Kafta regular	16,00€
2 brochettes de bœuf persillées et épicées, bourghoul, hommos	
Kafta large	19,00€
3 brochettes de bœuf persillées et épicées, bourghoul, hommos	
Méchoui mixte regular	16,00€
1 brochette de taouk et 1 brochette de kafta, bourghoul, hommos	
Méchoui mixte large	19,00€
2 brochettes de taouk, brochette de kafta, bourghoul, hommos	

Suppléments | A votre commande |

Sauce à l'ail	3,00€
Crème de sésame	3,00€
Portion de Bourghoul "blé concassé à la sauce tomate"	3,00€
Portion de frites	3,00€
Sachet de pain	2,50€
1 Brochette taouk + 1 Brochette kafta	11,00€



Sambousek fromage 4 pièces 	8,00€
Rissoles farcies au fromage	
Ailes de Poulet	8,00€
Ailes de poulet marinées à l'ail, jus de citron et coriandre	
Hommos awarma	8,00€
Purée de pois chiches à la viande de bœuf et pignons de pain	

Formules mezzé | A partir de 2 personnes à partager |

6 variétés Prix par personne Option végétarienne 	12,00€
3 froides & 3 chaudes	
8 variétés Prix par personne Option végétarienne 	16,00€
4 froides & 4 chaudes	
10 variétés Prix par personne	20,00€
5 froides & 5 chaudes	
12 variétés Prix par personne	24,00€
6 froides & 6 chaudes	

Suggestions du chef

Assiette du Cèdre 7 Variétés 	14,00€
Hommos, taboulé libanais, moutabal, sambousek viande, fatayer épinard, moussaka, ailes de poulet	
Assiette végétarienne	13,00€
Hommos, taboulé, moutabal, chanklich (fromage de brebis épicé), fatayer épinard, sambousek fromage, falafel	
Assiette vegan du chef	14,00€
Hommos, moutabal, taboulé libanais, 3 pièces falafel, sauce sésame, 1 fatayer épinard, chou-fleur à la libanaise	



Nos desserts

Baklawa 4 pièces 	6,00€
Pâtisseries libanaises feuilletées fourrées aux noisettes, pistaches et amandes, parfumées à l'eau de fleurs d'oranger et de roses	
Atayef Assafiri 2 pièces 	5,00€
Crêpes fourrées au mascarpone, pistaches et parfumées à l'eau de fleurs d'oranger	
Mouhallabieh	6,00€
Flan libanais à l'eau de fleur d'oranger nappé de sirop de rose et pistache concassée	

Boissons Softs

Coca Cola 33cl	2,50€
Coca-Cola Zero 33cl	2,50€
Citronnade à la menthe 50cl	4,00€
Carola bleu 50cl	2,50€
Carola rouge 50cl	2,50€

Bières et vins

Bière libanaise 33cl	4,00€
Heineken 50cl	4,00€
Château Héritage 75cl Rouge, Rosé, Blanc	16,00€
Château Kefraya "Les Bretèches" 75cl Rouge	22,00€
Château Saint-Thomas "Les Emirs" 75cl Rouge	35,00€
Champagne brut 75cl	55,00€

Les plats "Faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts - Certains de nos mets contiennent du lait, des oeufs, des céréales, des pignons & graines de sésame