

Beitna

بيتنا

Menu mezzés* (2 pers et +)

4 mezzés froids au choix
2 falafel, 2 rkakat,
2 fatayer, 2 beignets à la viande
1 batata harra et 1 viande flambée
Assortiment de desserts
29/pers

Assiette* (1 pers)

6 mini mezzés
(hommos, mtabbal, tabboulé,
falafel, fatayer, beignet à la viande)
19

* Option végétarienne possible

Entrées froides

Hommos^{ve}

purée onctueuse de pois chiches, crème de sésame et jus de citron 7.5

Mtabbal^{ve}

caviar d'aubergines fumées, crème de sésame et jus de citron 7.5

Mhammara^{ve}

purée de poivrons rouges, oignons, ail, chapelure, noix et mélasse de grenade 8.5

Labné^v

yaourt onctueux servi avec de la menthe séchée, des noix et une pointe de fleur de sel 8.5

Fattouche^{ve}

salade, tomates, poivrons, concombres, radis, menthe, pain grillé, sumac et mélasse de grenade ou jus de citron 8.5

Entrées chaudes

Sambousek (4 pièces)

chaussons moelleux à la viande de bœuf et d'agneau, oignons et pignons de pin 8

Rkakat^v (4 pièces)

rouleaux croustillants au fromage de vache et au thym libanais 8

Falafel^{ve} (4 pièces)

croquants de fèves et pois chiches, coriandre fraîche et crème de sésame 8

Assbié

foie de volaille flambé à la mélasse de grenade ou au citron 8.5

Aragess (4 pièces)

pain libanais grillé à la viande, au persil et aux tomates 8

Batata harra^{ve}

pommes de terre en dés cuites en deux temps avec de l'ail et de la coriandre 7

Warak Enab^{ve} (6 pièces)

feuilles de vigne farcies de riz, tomates et persil frais 8

Msaka^{ve}

aubergines frites, sauce tomate, oignons, poivrons et pois chiches 7.5

Tabboulé^{ve}

salade rafraîchissante de persil, tomates, oignons, huile et jus de citron 7.5

Rahab^{ve}

aubergines grillées, poivrons et oignons avec du persil frais et de la mélasse de grenade 7.5

Chancliche^v

fromage de brebis aromatisé au persil et au thym libanais, avec des tomates et des oignons 8.5

Salata^{ve}

salade, tomates, poivrons, concombres, radis, menthe fraîche et vinaigrette maison 7.5

Sfiha (4 pièces)

beignets à la viande de bœuf et d'agneau, oignons, tomates et pignons de pin 8

Kébbé (4 pièces)

boulettes de viande de bœuf et d'agneau, boulgour, oignons et pignons de pin 8

Fatayer^{ve} (4 pièces)

chaussons tendres aux épinards acidulés et pignons de pin 8

Makanek

petites saucisses de bœuf flambées à la mélasse de grenade ou au citron 8.5

Kélléj^v (4 pièces)

pain libanais grillé aux 3 fromages fondus, à la menthe et aux tomates 8

Batata^{ve}

pommes de terre en dés cuites en deux temps à la fleur de sel 6

Plats principaux

Machéwé

3 brochettes de viande d'agneau, volaille et kafta, garnies de batata ou salata 21

Lahmé

2 brochettes d'agneau marinées et grillées, garnies de batata ou salata 19

Taouk

2 brochettes de volaille marinées au jus de citron, huile d'olive et ail, garnies de batata ou salata 17

Kafta

2 brochettes de viande d'agneau émincée et préparée avec du persil, garnies de batata ou salata 17

Chawarma

émincé de viande de bœuf mariné puis poêlé, garni de batata ou salata 17

Samak

saumon rôti, garni de batata ou salata 17

Desserts

Baklawa (3 pièces)

petites pâtisseries en pâte feuilletée de la "maison bohali", garnies de pistaches ou pignons de pin ou noix de cajou 7.5

Knéfé

douceur au fromage, cheveux d'ange et semoule, parsemée d'éclats de pistaches et nappée de sirop de sucre 9

Mhalabiyé

flan au lait parfumé à la fleur d'oranger et à l'eau de rose, parsemé de pistaches 7

Attayef (3 pièces)

crêpes avec crème de lait, pistaches moulues et de sirop de sucre 7.5

Maamoul (3 pièces au choix)

sablés à la semoule, fourrés de dattes ou pistaches ou noix 7.5

Sfouf^{ve}

gâteau parfumé à l'anis et au curcuma 5

Loukoum

confiserie parfumée à la rose 2

Beitna

بيتنا

-10% sur les vins à emporter

Vins rouges

Ixsir "Altitudes"

arômes frais oscillant entre fruits rouges et noirs avec une touche de boisé 18|28

Wardy

pensez fraise, myrtille, cerise, pin et thym 16|28

Château Kefraya "Les bretèches"

arômes de fruits noirs cuits, avec des pointes d'épices et de vanille 15|25

Domaine des Tourelles

arômes de fruits noirs et rouges, épices, violette, pivoine et vanille - |32

Château Ksara "Réserve du couvent"

arômes de fruits noirs confiturés avec des notes d'épices douces - |24

Vins blancs

Ixsir "Altitudes"

vin sec aux arômes floraux, muscat et pamplemousse - |32

Château Kefraya "Blanc de blancs"

arômes et saveurs de jasmin, miel et mangue 17|30

Château Ksara "Blanc de blancs"

arômes de noisettes et de fruits exotiques 15|25

Boissons alcoolisées

Almaza bière libanaise 33cl, 5

Arak Ksara 35cl, 40 | 70cl, 60

Vins rosés

Wardy

pensez fraise, rhubarbe, rose, thym et écorces de citron vert - |28

Ixsir "Altitudes"

fruité aux parfums de groseilles et feuille de vigne - |32

Château Kefraya "Myst"

notes de fruits rouges : groseille, fraise et cassis 16|28

Domaine des Tourelles

fruité aux arômes de fruits tropicaux et de cerise - |32

Château Ksara "Sunset"

arômes de fruits rouges, subtilement épicé 15|25

Nos vins sont importés du Liban, cela peut engendrer des ruptures de stock. Prix en euros, taxes et service inclus.

Beitna

Restaurant - Traiteur
Cuisine Libanaise

17 rue Clément Vienot, 94300 Vincennes

Bus n°118 arrêt Clément Vienot
Métro Ligne 1 et RER A Château de Vincennes

Tél. [01 58 64 15 95](tel:0158641595)

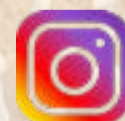
Email: contact@beitna.fr

Cliquez sur le logo pour accéder aux différentes pages

Votre avis nous intéresse !

Suivez-nous @beitna_resto

Pour en savoir plus



beitna.fr