Beitna | بيتنا

Pour une personne, nous recommandons 3 entrées ou 1 entrée et 1 plat

Entrées froides

Hommos ve
purée onctueuse de pois chiches, crème de sésame et jus de citron 8.5

Mtabbal ve
caviar d'aubergines fumées, crème de sésame et jus de citron 8.5

Mhammara ve
purée lisse de poivrons rouges, oignons, ail, chapelure, noix et mélasse de grenade 9

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 9.5

Warak Enab ve (6 pièces)
feuilles de vigne farcies de riz, tomates et persil frais 8.5

Msaka ve
aubergines frites, sauce tomate, oignons, poivrons et pois chiches 8.5

Tabboulé ve
salade rafraîchissante de persil, tomates, oignons, huile et jus de citron 8.5

Raheb ve
aubergines grillées, poivrons et oignons avec du persil frais et de la mélasse de grenade 8.5

Chancliche v
fromage de brebis aromatisé au persil et au thym libanais, avec des tomates et des oignons 9.5

Salata ve
salade, tomates, poivrons, concombres, radis, menthe fraîche et vinaigrette maison 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 fraiche et crème de sésame 8

Assbé
foie de volaille flambé à la mélasse de grenade ou au citron 9.5

Arayess (4 pièces)
pain libanais grillé à la viande, au persil et aux tomates 9

Batata harra ve
pommes de terre en dés cuites en deux temps avec de l'ail et de la coriandre 7.5

Sfiha (4 pièces)
beignets à la viande de boeuf et d'agneau, oignons, tomates et pignons de pin 8

Kébbé (4 pièces)
boulettes de viande de bœuf et d'agneau, boulghour, oignons et pignons de pin 9

Fatayer ve (4 pièces)
chaussons tendres aux épinards acidulés et pignons de pin 8

Kélléj v (4 pièces)
pain libanais grillé aux 3 fromages fondus, à la menthe et aux tomates 9

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

Riz
riz cuit selon les produits du jour et l'envie du chef 6

Menu dégustation (1 pers)
3 mini mezzés froids
(hommos, mtabbal, tabboulé)
3 mezzés chauds - 1 de chaque
(falafel, fatayer, beignet à la viande)
2 mini brochettes avec batata
(kafta et taouk)
Café ou thé
34

Menu mezzés* **(2 pers et +)**
4 mezzés froids au choix
2 falafel, 2 rkakat,
2 fatayer, 2 beignets à la viande
1 batata harra
Assortiment de desserts
31/pers

Menu immersion (2 pers et +)
4 mezzés froids au choix
4 mezzés chauds au choix
(2 pièces de chaque)
3 mini brochettes avec batata harra
Assortiment de desserts
Café ou thé
48/pers

Assiette* **(1 pers)**
6 mini mezzés
(hommos, mtabbal, tabboulé,
falafel, fatayer, beignet à la viande)
19.9

*Option végétarienne possible

Plats principaux

Machéwé
3 brochettes de viande d'agneau, volaille et kafta, garnies de batata ou salata ou riz 21.9

Lahmé
2 brochettes de viande d'agneau marinées et grillées, garnies de batata ou salata ou riz 19.9

Taouk
2 brochettes de volaille marinées au jus de citron, huile d'olive et ail, garnies de batata ou salata ou riz 18.9

Kafta
2 brochettes de viande d'agneau émincée et préparée avec du persil, garnies de batata ou salata ou riz 18.9

Chawarma
émincé de viande de boeuf mariné puis poêlé, garni de batata ou salata ou riz 18.9

Tous nos plats sont faits maison. Provenance de nos viandes UE. Prix en euros, taxes et service inclus | v - végétarien, ve - vegan.

Beitna | بيتنا

Desserts

Baklawa (3 pièces)
petites pâtisseries en pâte feuilletée, garnies de pistaches ou pignons de pin ou noix de cajou 7.9

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

Maamoul (3 pièces au choix)
sablés à la semoule, fourrés de dattes ou pistaches ou noix 9

Knéfé
douceur au fromage, cheveux d'ange et semoule, parsemée d'éclats de pistaches et nappée de sirop de sucre 9.9

Atayef (3 pièces)
crêpes fourrées de crème de lait, nappées de pistaches moulues et de sirop de sucre 9

Sfouf[ve]
gâteau moelleux parfumé à l'anis et au curcuma 6

Glace Achta
glace libanaise à la crème de lait, parfumée à la fleur d'oranger et parsemée d'éclats de pistaches 6

Café ou Thé gourmand
assortiment de desserts typiquement libanais, servi avec du café ou du thé 9.9 | 10.9

Loukoum
confiserie parfumée à la rose 6

Vins rouges

Ixsir "Altitudes"
arômes de fruits rouges et noirs avec une touche de boisé 7|19|29

Château Kefraya "Les bretèches"
arômes de fruits noirs cuits, avec des pointes d'épices et de vanille 6|17|27

Vins blancs

Ixsir "Altitudes"
vin sec aux arômes floraux, muscat et pamplemousse 7|-|32

Château Kefraya "Blanc de blancs"
arômes et saveurs de jasmin, miel et mangue 6|17|30

Vins rosés

Ixsir "Altitudes"
vin fruité aux parfums de groseilles et feuille de vigne 7|-|33

Château Kefraya "Myst"
notes de fruits rouges : groseille, fraise et cassis 6|17|29

Boissons alcoolisées

Almaza bière libanaise 33cl, 6

Arak pastis libanais 3cl, 6

Arak Ksara 35cl, 50 | 70cl, 70

Kir libanais vin blanc libanais, sirop de rose ou de dattes 12cl, 6

Kir mûre, pêche ou cassis 12cl, 6

Martini rouge ou blanc 5cl, 6

Porto 6cl, 5

Pastis Ricard 4cl, 5

Whisky Jack Daniel's, Chivas Regal ou Four Roses 4cl, 8

Whisky J&B 4cl, 6

Boissons fraîches

Evian 50cl, 5 | 1l, 6.5

Badoit 50cl, 5 | 1l, 6.5

Perrier 33cl, 5

Coca cola 33cl, 5

Coca zéro 33cl, 5

Sirop de rose ou de dattes 25cl, 5.5

Laymounada citronnade libanaise maison à la fleur d'oranger 25cl, 6

Boissons chaudes

Expresso 3

Double expresso 4.5

Café noisette 3.5

Café libanais 4.5

Café blanc 5

Thé vert bio 4

Thé vert à la menthe 4

Tisane camomille, tilleul ou verveine 4

Nos vins sont importés du Liban, cela peut engendrer des ruptures de stock. Au verre, 7cl. Nos desserts faits maison sont parfois victimes de leur succès. Prix en euros, taxes et service inclus.