



Manger Libanais comme oh Liban!

*Cuisine Libanaise de mère en fille,
de père en fils, de belle mère en belle fille,
de beau père en beau fils, bref,
Cuisine Libanaise Familiale.*

ENTREES FROIDES

Taboulé

Un judicieux mélange de persil haché, de dés de tomates, arrosé d'huile d'olive et de citron € 9.00

Hommous

Fondant de crème de pois chiche, et de crème de sésame, relevé à l'huile d'olive et au citron € 9.00

Moutabal

Fondant de caviar d'aubergine et de crème de sésame, relevé à l'huile d'olive et au citron € 9.50

Moussaka

Aubergines et pois chiche cuisinés à la Libanaise, sauce tomate, ail et oignon € 9.50

Labné à l'ail

Fromage blanc Libanais relevée par une note d'ail et de menthe séchée € 9.00

Warak Enab

Feuilles de vigne farcies de riz, parfumées et citronnées € 9.50

Chanklich

Fromage frais, thym, tomate, oignon, persil assaisonnés à l'huile d'olive € 9.50

Fassoulya

Haricots blancs assaisonnés d'une sauce à l'ail, citron, huile d'olive € 9.00

Fattouche

Salade de crudités assaisonnée au summac et à l'ail et parsemée de pain Libanais grillé € 9.50

Moudardara

Un curieux mariage de lentilles et de riz avec oignons frits et une note d'huile d'olive € 9.00

ENTRÉES SIGNATURES

Moutabal Noix Grenade

Caviar d'aubergines et crème de sésame avec noix et melasse de grenade € 9.50

Hommous Basilic

Fondant de crème de pois chiches, et de crème de sésame avec ail et basilic € 9.50

Hommous Beyrouti

Fondant de crème de pois chiches, et de crème de sésame avec ail, persil et oignons frits € 9.50

Trilogie de Hommous

Hommous nature, Hommous Basilic et Hommous Beyrouti € 12.50

Kébbi Cup

3 Cups de Kebbi farcis, Hommos, Labné à l'ail et Mouhammara € 12.50

SALADES PLEIN SOLEIL

Salade Bastorma

Copeaux de viande de boeuf Bastorma, tomates séchées, poivrons cherry farcis au fromage, vinaigrette à la grenade € 17.50

Salade du Moine

Aubergine grillée, poivrons, oignons, persil, sumac, citron et huile d'olive € 16.50

Falafel Bowl

Quinoa, Falafel, carottes râpées, tomate, concombre, vinaigrette à la grenade € 16.50

CROUSTILLANTS

Kebbi

Boulettes de viande hachée € 9.50
et de blé concassé farcies de viande,
oignons et amandes; 4 pièces

Kebbi végétarien

Boulettes à base de pomme de terre € 9.50
et blé concassé
farcis de pois chiche et blettes; 4 pièces

Kebbi Quinoa

Boulettes de viande hachée € 9.50
et de quinoa farcies de viande,
oignons et amandes; 4 pièces

Falafel

Boulettes de fèves et de pois-chiche € 9.00
sur un lit de salade
avec sa sauce sésame. 4 pièces

Samboussek Fromage

Rissoles fourrées € 9.00
au fromage. 4 pièces.

Samboussek Viande

Rissoles fourrées € 9.00
à la viande. 4 pièces.

Rakakat

Pâte feuilletée qui cache € 9.00
une crème de fromage fondue. 6 pièces.

Fatayer

Rissoles fourrées € 9.00
d'épinards assaisonnés 4 pièces

CROUSTI'DIP A PARTAGER €18.00

8 PIECES DE CROUSTILLANTS SELECTIONNEES PAR LE CHEF
ACCOMPAGNEES DE 3 SAUCES; TARATOR, MOUHAMARA ET SAUCE A L'AIL
(POSSIBILITE VEGETARIEN)

ENTRÉES CHAUDES

Hommous Viande

Crème de hommous servie € 11.50
avec de l'émincé d'agneau
et pignons de pins

Arayess

Viande d'agneau hachée € 11.50
fournée dans du pain Libanais
et grillé à feu doux

Kellege

Fromage local fourré € 11.50
dans du pain Libanais
et grillé à feu doux

Sojouk

Saucisses en tranches, € 9.50
relevées et cuisinées
dans une sauce citron, tomate, cumin

Batata Harra

Patates sautées relevées € 9.00
à l'ail et à la coriandre.

Jawaneh

Ailes de poulet à l'ail, € 9.50
coriandre et citron

Makanek

Petites saucisses parfumées au vin € 9.50
et flambées au citron

MEZZE €26.50/PERS.

ASSORTIMENT D'ENTREES ET DE CROUSTILLANTS
SELECTIONNES PAR LE CHEF (POSSIBILITE VEGETARIEN)

PLATS & GRILLADES

Kafta

2 brochettes d'agneau haché € 19.00
avec oignons et persil
accompagnement boulgour et salade

Taouk

2 brochettes de blanc de poulet € 19.00
marinées à l'ail et au citron
accompagnement boulgour et salade

Lahmé

2 brochettes de viande d'agneau € 20.00
en morceaux avec oignons, poivrons grillées
accompagnement boulgour et salade

Assiette Byblos €24.00

ASSIETTE COMPOSEE :
TABOULE, HOMMOUS ET KAFTA OU TAOUK

Menu Oh Liban €34.50

UNE ASSIETTE DE 5 ENTREES COMPOSEE PAR LE CHEF
UN PLAT: KAFTA, TAOUK, CHAWARMA OU OH BERGINE
UN DESSERT: NAMOURA, FLAN LIBANAIS OU ATAYEF
(BOISSON NON COMPRISE)

Méchoui Mixte

3 brochettes : €24.50
kafta, taouk et lahmé
accompagnement boulgour et salade

Chawarma

Emincés de boeuf ou poulet marinés € 19.00
à la Libanaise avec une salade sauce tarator
servi avec des frites

Oh Bergine

Aubergine au four, farcie € 18.00
de légumes aux saveurs libanaises,
servie avec du boulgour

Assiette VG €26.50

ASSIETTE VEGETARIENNE DE 9 ENTREES
ET CROUSTILLANTS COMPOSEE PAR LE CHEF

Menu Enfant €10.00

UNE BROCHETTE DE KAFTA OU TAOUK
SERVIE AVEC FRITES
ET UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX
(BOISSON NON COMPRISE)

DESSERTS

Namoura

Gâteau de semoule à la € 8.00
fleur d'oranger et à l'eau de rose,
pistache et amandes pilées

Flan Libanais

Flan à la fleur d'oranger € 8.00
saupoudré de pistaches
et d'amandes effilées

Atayef

Petites crêpes fourrées € 8.00
à la crème de lait,
pistaches et amandes effilées

Osmaliyé

Deux galettes de cheveux d'ange € 9.00
fourrées à la crème de lait,
pistaches et amandes effilées

Layali Beyrouth

Gâteau de semoule au miel recouvert € 9.00
d'une généreuse crème de lait,
pistaches et amandes pilées

Znoud el Sét

Rouleaux feuilletés farcis de crème € 9.00
de lait et saupoudré de pistaches

Baklawa

Petits gâteaux subtilement fourrés € 8.00
de noix de cajou ou de pistaches

Glace Mont Liban

Glace Libanaise, une boule € 9.00
à la crème de lait enrobée de pistaches
et une boule aux pétales de rose

Glace 2 Boules

Chocolat, Vanille, Fraise € 8.00
ou Sorbet citron (2 boules)

BOISSONS

Jus, Sodas & Eaux

Jus Ananas, Orange, Tomate 25cl € 4,20
Coca, 7up, Perrier 33cl
Orangina 25cl

Vittel, San Pelligrino 50cl. € 4,20
Vittel, San Pelligrino 100cl. € 6.00

APERITIFS

Bière Libanaise

Bière Almaza Blonde 33cl. € 7.00
961 Bière Ambrée Artisanale 33cl. € 7.50

Arak, Rosarak

Anis Libanais Classique € 7.00
ou à la Rose 4cl.

Délice des Moines

Vin doux du Liban 4cl. € 7.00

Kir Kefraya

Nectar de Kefraya Champagne 14cl. € 9.00

Kir Royal

Pêche, cassis, framboise ou mûre € 9.00
Champagne 14cl.

Café & Thé

Café, Café Blanc, Thé à la Menthe € 3.00
Café au Lait, Infusion, Café Libanais € 4,00

Café Gourmand

Café ou Thé avec trio de desserts Libanais € 8.50

Kir

Pêche, cassis, framboise € 7.00
mûre ou à la rose 14cl.

Vin au verre

Vin Libanais St Thomas € 7.00
Rouge, Blanc ou Rosé 14cl.

Coupe de Champagne

Victor Le Jeune Brut 14cl. € 9.00

Spiritueux

Martini rouge ou blanc 4cl. € 7.00
Whisky, Vodka, Gin 4cl. € 7.50
Whisky 12ans 4cl. € 9.00

Digestifs

Nectar de Kefrya, Cognac 4cl. € 9.00

ICI ON TRINQUE AVEC BACCHUS, DIEU DU VIN.

LE PLUS GRAND TEMPLE AU LIBAN, A BAALBECK EST DEDIE A DEVINEZ QUI? BACCHUS, DIEU ROMAIN DU VIN... SANTE!

St Thomas Rouge

Vin rouge de grand caractère € 24.00
souple et fondant 75cl
Demi bouteille (37,5cl) € 15.00

Kefraya Les Breteches

Un vin rouge étonnamment frais, € 31.00
fruité et facile à déguster 75cl
Demi bouteille (37,5cl) € 17.00

St Thomas Les Emirs

Vin rouge étincillant € 36.50
au bouquet fruité et épicé 75cl

Chateau St Thomas

Une richesse de saveurs, notes € 65.00
de fruits noirs, de chêne et de tabac
tout en élégance et en fraîcheur 75cl

St Thomas Blanc

Frais aux arômes fruités avec notes € 24.00
de raisins secs et agrumes 75cl
Demi bouteille (37,5cl) € 15.00

Kefraya Mist Rosé

Vin fin, délicat et ample. Une attaque € 36.50
ronde et fraîche en bouche 75cl
Demi bouteille (37,5cl) € 19.00

St Thomas Rosé

Bouquet de roses aux milles senteurs, € 24.00
un éclat de fruits rouges 75cl
Demi bouteille (37,5cl) € 15.00

Champagne

Victor Le Jeune Brut 75cl €45.00

Arak

Anis Libanais Ksarak 35cl €45.00