

À EMPORTER
OU À LIVRER



Le Liban s'invite
Chez Vous

Menu

Menu grillades 2 personnes 32€

½ kilo des grillades mixtes libanaises accompagnées du riz, 5 mezzés (houmous, labné, moutabal, majadara, falafel), salade libanaise, sauce à l'ail et 3 galettes de pain libanais.

Menu grillades 2 personnes XXL 37€

½ kilo des grillades mixtes libanaises accompagnées du riz, 7 mezzés (houmous, labné, moutabal, majadara, falafel, feuilles de vignes et batata harra), salade libanaise, sauce à l'ail et 3 galettes de pain libanais.

Menu grillades 4 personnes 62€

1 kilo de grillades mixtes libanaises accompagnées du riz, 5 mezzés (houmous, labné, moutabal, batata harra, falafel), salade libanaise, sauce à l'ail et 5 galettes de pain libanais.

Menu grillades 4 personnes XXI 67€

1 kilo de grillades mixtes libanaises accompagnées du riz, 8 mezzés (houmous, labné, moutabal, batta harra, falafel, majadara, feuilles de vignes, samké harra), salade libanaise, sauce à l'ail et 5 galettes de pain libanais.

Menu poulet à la braise 2 personnes 32€

un poulet entier à la braise accompagné du riz, 5 mezzés (houmous, labné, moutabal, majadara, falafel), salade libanaise, sauce à l'ail et 3 galettes de pain libanais.

Menu végétarien 2 personnes 27€

12 pièces de falafel, accompagnés du riz, 5 mezzés (houmous, labné, moutabal, mjadara, feuilles de vignes), salade libanaise, sauce à l'ail et 3 galettes de pain libanais.

Assiettes

accompagnée de salade, houmous, labné, sauce à l'ail maison, galette de pain libanais, et riz à la libanaise

Kebab : 16€

Mélange de bœuf et d'agneau, avec du persil et des oignons et relevé au « sept épices » .

Chawarma bœuf : 16€

chausson de lamelles de bœuf relevées à la cardamome et aux épices traditionnelles libanaises .

Soujouk : 16€

Chausson de viande fortement piquante et relevée .

Poulet à la braise : 16€

½ poulet délicatement épicé grillé à la braise .

Taouk : 16€

Blanc de poulet relevé à l'ail et aux épices traditionnelles libanaises .

Poulet curry : 16€

Blanc du poulet relevé aux curry et revisité à la libanaise libanaises .

Chawarma poulet : 16€

Chausson de Blanc du poulet relevé au citron et aux épices libanaises, accompagné de menthe fraîche

Sandwish

5€

grillades au choix (ou falafel) roulées dans un pain libanais, crudité fraîche, sauce à l'ail maison et cornichons. (choix des grillades : chiche taouk, poulet curry, chawarma poulet, kebab, chawarma viande et soujouk) .



0483 032 008

Rue des Guillemins 100 , 4000 Liège



Mezzés

- Ailes à la braise :** 6€
8 ailes grillées à la braise nappées de sauce ail-citron .
- Poulet croustillant :** 6€
Suprême de poulet mariné au miel, vanille et d'autres épices.
- Arayes :** 6€
Galette de pain libanais grillée, farcie au bœuf haché persillée et épicée .
- Kebbé :** 8€
4 Boulettes de viande farcies, frites à l'huile .
- Bœuf au mélasse :** 6.5€
Lamelles de bœuf sautées et glacées à la mélasse de grenade .
- Samké harra :** 6€
Filets de poisson sautés, sauce piquante, coriandre, poivrons, onions .
- Houmous à la viande :** 7.5€
Houmous accompagné de viande sauté au confit d'agneau .



Mezzés végétariens

- Houmous :** 6€
Purée de pois chiches et crème de sésame .
- Houmous rouge :** 6€
un mélange d'houmous et du pesto maison .
- Moutabal :** 6€
Purée d'aubergines grillées et crème de sésame .
- Labné :** 6€
Fromage blanc égoutté, relevé à l'ail et à la menthe .
- Warak-ariche :** 6€
8 feuilles de vigne farcis .
- Fatouche :** 6€
Salade de crudités fraîches, pain libanais grillé, sumac .
- Taboulé :** 6€
Persil finement haché, menthe, oignons, citron, huile d'olive .
- Falafel :** 6€
6 boulettes végétariennes à base de pois chiche .
- Plateau Mezzés végétarien :** 11€
5 mezzés (houmous, Moutabal, falafel, warak-ariche et majadara).
- Briques au fromage:** 6€
6 briques farcis fromage aromatisées au thym .
- Batata harra :** 6€
Pomme de terre épicées sautées à l'ail et à la coriandre .
- Majadara :** 5.5€
Lentilles cuites avec du riz à l'huile d'olive, épicées à la libanaise, oignon croustillant .
- Foul :** 6€
Fèves marinées avec du citron ail et cumin et arrosées d'huile d'olive .