



MANGEZ
LIBANAIS
COMME
OH... LIBAN!

ENTRÉES FROIDES

-  **Taboulé** : La salade Libanaise traditionnelle. Un judicieux mélange de persil haché, et de dés de tomates, arrosé d'huile d'olive et de citron.
-  **Hommous** : Fondant de crème de pois-chiche et de crème de sésame, relevé par la saveur particulière de l'huile d'olive.
-  **Moutabal** : Caviar d'aubergines dont l'acidité agréable est relayée par la douceur savoureuse de la crème de sésame.
-  **Moussaka** : Aubergines et poichiches cuisinés à la Libanaise, sauce tomate, ail et oignon.
-  **Loubyé Bel Zeyt** : Haricots verts cuisinés à la Libanaise, avec de la tomate, des lamelles d'oignons et relevés d'une touche d'ail.
-  **Warak Enab** : De jeunes feuilles de vignes farcies de riz parfumées et citronnées.
-  **Laban Bi Khyar** : Yaourt Libanais frais accompagné de concombres finement coupés et saupoudré de menthe séchée.
-  **Labné** : Crème de fromage blanc Libanais avec un léger filet d'huile d'olive.
-  **Labné Bel Toum** : Crème de fromage blanc Libanais légèrement relevée par une subtile note d'ail et de menthe séchée.
-  **Mjadra** : Un curieux mélange de lentilles et de riz avec une note d'huile d'olive.
-  **Haricots Blancs** : Grandes et généreux assaisonnés d'une sauce à l'ail, citron et huile d'olive.

7,80€

-  **Fattouche** : Salade de crudités assaisonnée au summac et à l'ail et parsemée de pain Libanais grillé.
-  **Chankliche** : Un étonnant mariage de fromage frais, de tomates, d'oignon et de persil.
- Bastourma** : De fines tranches de boeuf fumées épicées aux couleurs de l'orient.

8,80€



ENTRÉES CHAUDES



Hommous Viande : Crème de pois-chiche généreusement servie avec de l'émincé d'agneau et de pignons de pins.

9,80€



Arayess : Le pain Libanais se met en quatre pour couvrir chaudement ce mélange d'Agneau haché.



Kellége : Fromage local fourré dans du pain Libanais et grillé à feu doux.

Saucisses Makanek : De délicieuses petites saucisses parfumées au vin et flambées au citron.

8,80€

Saucisses Soujouk : Tranches de saucisses relevées, cuisinées dans une sauce au citron, tomate et cumin.



Jawaneh : Ailes de poulets à l'ail, coriandre et citron.

BEIGNETS CHAUDS



Boulettes Kebbi : Boulettes de viande hachée et de blé concassé qui cache une farce à base de viande, oignons et de pignons. 4 pièces.

8,00€



Falafel : Boulettes de fèves et de pois-chiche frites. Présentées sur un lit de salade avec sa sauce sésame. 4 pièces.

7,80€



Samboussek Viande ou Fromage : Rissoles fourrées à la viande ou au fromage. 4 pièces.



Fatayer Épinards: Une légère pâte brisée qui enveloppe des épinards assaisonnés, et cuite au four. 4 pièces.



Rakakat fromage : Pâte feuilletée qui cache une crème de fromage de Féta fondue. 6 pièces.



Beignets Mixtes : Assortiment de nos beignets chauds (voir photo ci dessous) 8 pièces.

14,50€



PLATS ET GRILLADES



Kafta : 2 brochettes d'agneau haché avec oignons et persil servies avec du blé concassé.

15,50€



Chiche Taouk : 2 brochettes de blanc de poulet dans une subtile marinade à l'ail et au citron servies avec du blé concassé.



Brochettes Mixtes : Un assortiment de 3 brochettes kafta, chiche taouk et d'agneau servies avec du blé concassé.

18,50€



Brochettes Agneau : 2 brochettes de viande d'agneau en morceaux avec oignons et poivrons, grillées et servies avec du blé concassé.

16,50€



Chawarma Poulet : Emincé de poulet mariné à la Libnaise avec une salade nappée de sauce Tarator et de crème d'ail servi avec des frites.



Chawarma Boeuf : Emincé de boeuf mariné à la Libanaise avec une salade nappée de sauce Tarator servi avec des frites.

Du Lundi au Mercredi, venez à plusieurs

et profitez d'un apéritif gratuit : arak, kir ou vin doux libanais.

(Offre valable pour toutes les tables de 4 personnes et plus).



MÉZZÉS

23,90€
par personne

Un assortiment riche et varié d'entrées froides et chaudes sélectionné par le chef qui vous emmènera dans un agréable voyage à la découverte de la Cuisine Libanaise. (à partir de 2 personnes)
Possibilité Mézzé végétarien.



ASSIETTE BEYROUTH

22,90€

Une belle et généreuse assiette de 9 hors d'oeuvres froids et chauds spécialement composée par le chef, qui vous donnera un très joli aperçu de notre cuisine. Possibilité assiette végétarienne

DESSERTS LIBANAIS



Namoura : Gâteau de semoule au miel préparé avec de la fleur d'oranger et de l'eau de rose, présenté avec sa petite amande.

6,90€



Mouhalabiyé : Flan Libanais à la fleur d'oranger, arrosé de sirop de sucre, saupoudré de pistaches et d'amandes éfilées.



Katayef Achta : Petites crêpes fourrées à la crème de lait, arrosées de sirop de sucre. (Uniquement le weekend)



Lune de Miel : Délicieuse crème de lait arrosée de miel et saupoudrée de pistaches

Baklawa : Petits gâteaux Libanais subtilement fourrés de noix de cajou ou de pistaches.



Parfum d'Orient : Instant découverte avec ce succulent assortiment de délices Libanais à déguster à deux. (6,90€ par pers. supplémentaire)

13,80€

Café ou Thé Douceur : Un café ou un thé à la menthe accompagné d'un duo de dessert libanais.

6,90€

COUPES DE GLACE

Mont Liban : Glace de crème de lait qui vous fera découvrir les sommets du pays des Cèdres. (2 boules).

7,90€

Rose du Levant : Subtile crème de glace qui trouve son inspiration au coeur des pétales de roses. (2 boules).

Coupe 2 boules : Parfum au choix, chocolat, vanille, sorbet citron ou fraise.

6,90€



MIDI EXPRESS*

11,90€

(Uniquement le midi, du Lundi au Vendredi sauf jours fériés).

Assiette composée :

taboulé + hommous + labné bel toum + loubyé bel zeyt

+ chawarma poulet ou boeuf ou falafel végétarien.

+ dessert au choix (namoura, baklawa ou verrine de flan libanais)

MENU HABIBI

64,90€
prix pour
2 personnes

Une expérience voluptueuse à vivre uniquement à deux.

Commencez votre repas en trinquant avec un apéritif au choix (arak, kir ou vin doux libanais) offert. Puis partagez amoureusement une généreuse assiette de 9 hors d'oeuvres froids, suivie d'une seconde assiette aussi généreuse d'hors d'oeuvres chauds. Et pour finir en beauté, un assortiment de délicieuses douceurs Libanaises à déguster toujours à deux. Suivi d'un café ou thé à la menthe.

MENU OH... LIBAN!*

26,90€

Un voyage complet (entrées, plat et dessert).

Commencez votre croisière avec une jolie assiette composée de 3 entrées froides et de 2 entrées chaudes sélectionnées par le chef. Puis choisissez votre plat, Kafta et/ou Brochettes Taouk accompagné de blé concassé.

Pour finir, un savoureux dessert Libanais au choix : (feuilleté de noix de cajou, gâteau de semoule ou flan à la fleur d'oranger).

MENU ENFANT (-10 ans)

9,80€

Allez les enfants, à table! Alors qu'est ce que vous avez envie de manger aujourd'hui? Une brochette de Kafta ou une brochette de Poulet?

Prenez celle que vous voulez, elle vous sera gentiment servie avec des frites ou du blé concassé. Et n'oubliez surtout pas de réclamer avec votre sirop, votre jus ou votre soda! Pour finir, vous avez même le droit à 2 boules de glace! Alors, vanille, fraise ou chocolat?

Le Samedi midi, la famille se retrouve ici!

Faites une sortie avec vos enfants, tous les Samedis Midis Oh Liban. Pour chaque adulte, vous avez le droit à un Menu Enfant gratuit.

APÉRITIFS LIBANAIS

Arak : Anisette traditionnelle Libanaise. 4 cl

Rosarak : Arak et sirop de rose. 4 cl

Délice des Moines : Vin doux du Liban. 6 cl

Kir Ward : Vin blanc et sirop de rose. 14 cl

Almaza : Bière Libanaise. 33 cl

5,90€

APÉRITIFS CLASSICS

Kir : Cassis, pêche, framboise ou mûre 14 cl

Martini ou Campari : 6 cl

Johnnie Walker Red : 4 cl

5,90€

Kir Kefraya : Nectar de Kefraya et champagne. 14 cl

Kir Royal : Cassis, pêche, framboise ou mûre 14 cl

Coupe de Champagne : 14 cl

Johnnie Walker Black : 4 cl

Whisky Coca : 15 cl

Américano : Martini rouge et blanc, Campari et Gin 10 cl

8,90€

VIN LIBANAIS AU VERRE

Vin Libanais Clos St. Thomas : Rouge, rosée ou blanc. 15 cl

5,90€



BOISSONS FRAÎCHES

L'Oh... Liban! : Jus d'ananas, jus d'orange et sirop de rose. 33 cl

5,00€

Ward : Sirop de rose à l'eau. 33 cl

3,90€

Jus de Fruits : Orange, ananas, tomate ou pomme. 20 cl

Sodas : Coca, Coca Zéro ou Perrier. 33 cl
Seven Up, Schweppes ou Orangina. 20 cl

Vittel, San Pellegrino : 50 cl

Vittel, San Pellegrino : 100 cl

4,90€

BOISSONS CHAUDES

Café, Café Blanc, Déca ou Verre de Thé à la Menthe
Supplément pignons de pins 0,50€

2,50€

Café ou Thé Douceur : Un café ou un thé à la menthe
accompagné d'un duo de dessert libanais

6,90€

DIGESTIFS

Nectar de Kefraya : Liqueur de raisin du Liban. 4 cl

Cognac, Get 27 : 4 cl

7,90€



VINS LIBANAIS

37,50cl/75cl

St Thomas les Gourmets Rouge

Un vin de grand caractère souple et fondant. Un mélange agréable de fruits et d'épices.

13,90€/21,90€

Ksara Rouge

Ce vin nous présente un bouquet frais et délicat. Note de poivre et de fruits rouges.

St Thomas les Gourmets Rosé

Bouquet de roses aux milles senteurs, un éclat de fruits rouges, fraises et framboises.

St Thomas les Gourmets Blanc

Cépages sauvignon, sémillon et chardonnay. Ce vin réveille nos papilles par ses arômes de pamplemousse et d'ananas.

Kefraya les Brétèches Rouge

Un assemblage de cépages cinsault, syrah, mourvèdre, grenache et cabernet-sauvignon. Ce vin de charme vous étonnera avec son caractère.

15,90€/29,90€

Kefraya Myst Rosé

Un assemblage de cépages cinsault, grenache, tempranillo, mourvèdre, cabernet-sauvignon, carignon, cabernet franc, marselan et syrah. Une richesse de saveurs, tout en élégance et en fraîcheur.

St Thomas les Emirs :

Cépages: 70% cabernet-sauvignon et 30% grenache élevé 12 mois en fut de chênes. Une couleur rubis étincillante, et un bouquet fruité et épicé. Une note de vanille et des arômes de cassis.

34,90€

Château St Thomas 2008

Robe intense, rouge profond, reflet mauve, nez plein d'arôme. Complexe avec une note de fruits macérés. Un palais harmonieux et un tannin rond et subtil. Une belle longueur.

59,90€

L'Arak Ksarak 35cl

Boisson Libanaise traditionnelle, préparée à partir de jus de raisin distillé en eau-de-vie auquel on ajoute des graines d'anis.

45€



MUSCLEZ VOTRE LIBANAIS

Pour finir, nous vous proposons quelques mots libanais, **les incontournables**, que l'on utilise à toutes les sauces.

Sahtein : Voulant dire Bon Appétit, mais au Liban on vous le dira plusieurs fois pendant le repas, même quand vous avez fini de manger...

Kessak : Pour dire santé à quelqu'un lorsqu'on est à table.
Pour dire santé à tout le monde on dit «keskone».

Bonjour, bonjourène : Quand vous dites «bonjour» à un Libanais, il vous répondra toujours «boujourène» ça signifie littéralement 2 bonjours. C'est étrange mais c'est comme ça!
Ca marche aussi avec «bonsoir, bonsoirène» :)

Hi! Kifak? ça va? : La façon la plus courante pour dire «salut» à Beyrouth. On dit d'abord «Hi!» parce que les jeunes libanais parlent tous anglais, puis on dit «Kifak?» qui veut dire «comment ça va?», puis on rajoute un «ça va?» en français pour montrer qu'on sait, aussi, parler français!!! Pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué?

Khallas : Qui veut dire «ça suffit!», les Libanais en raffolent.

Habibi : Ca veut dire «mon amour», et comme les Libanais aiment tout le monde ils utilisent ce mot en toute circonstance, au milieu d'une dispute ou durant une tirade amoureuse...

Shou? : L'onomatopée la plus appréciée du pays, on l'utilise pour dire «quoi?» ou «quoi!!!». N'hésitez-pas à en abuser.

Yalla! : Sans doute le mot Libanais le plus utilisé, il signifie «allez!».
Ex : «Yalla, à table!» ou «Yalla, à bientôt!».

VOTRE SANTÉ AVANT TOUT

Ces produits contiennent des allergènes:

Hommous : Pois chiche et sésame

Moutabal : Sésame

Laban bi khyar : Lait

Labné et Labné bel toum : Lait

Chankliche : Lait

Fattouche (pain grillé) : Farine de blé

Kellege : Farine de blé et lait

Arayess : Farine de blé

Safiha viande : Farine de blé, lait et pignons de pin

Boulettes de Kebbi : Blé concassé et pignons de pin

Falafel : Farine de blé, fèves et pois chiche

Samboussek viande : Farine de blé, lait et pignons de pin

Samboussek fromage : Farine de blé et lait

Fatayer épinards : Farine de blé, lait et pignons de pin

Rakakat fromage : Farine de blé, lait et oeufs

Garniture grillades : Blé concassé

Nammoura : Semoule, lait, noix de coco et amandes

Mouhalabiye : Lait et pistaches

Katayef achta : Farine de blé, lait et pistaches

Baklawa: Farine de blé, lait, pistaches, amandes et noix de cajou

Lune de miel : Farine de blé, lait et pistaches

Tartelette semoule : Farine de blé, lait, semoule, noix de coco et amandes

Tartelette crème (achta) : Farine de blé, lait et pistaches

Toutes les glaces: Lait

Pain libanais: Farine de blé