



SHAWARMA

LEBANON



Entrées Chaudes

●● Hallumi Makli ————— 7€

Fromage halloumi au lait de vache, doré à la perfection et croustillant



●●● Batata Harrah ————— 7€

Pommes de terre relevées au piment, épicées à la coriandre et à l'ail
Potato spiced with chili, coriander and garlic

●● Mkanek ————— 8€

Saucisses d'agneau, nappées de grenade et coriandre
Lamb sausages, with pomegranate sauce and coriander



●● Soujouk ————— 8€

Saucisses d'agneau relevées aux tomates
Lamb sausages with tomatoes

Entrées Chaudes

Foul Mdammas — 8€

Fèves savoureuses au citron et à l'ail



Jawaneh — 8€

Ailes de poulet croustillantes, parfumées à l'ail, coriandre et citron

Sawda — 8€

Foie de poulet, nappé de mélasse de grenade, aux saveurs d'ail et coriandre



Entrées Froides

Taboulé ————— 7€

Salade fraîche de persil, tomates, oignons et menthe, assaisonnée d'huile d'olive et de jus de citron



Fattouch ————— 7€

Salade orientale, assaisonnée d'huile d'olive, de mélasse de grenade, de sumac et de jus de citron frais



Rahib ————— 7€

Aubergine fumée, accompagnée de tomate, paprika, oignon, persil, citron et huile d'olive
Smoked eggplant with tomatoes, pepper, onion, parsley, lemon and olive oil



Moutabal ————— 7€

Aubergine fumée, parfumé à la tahina et citron
Smoked eggplant with tahini and lemon

Entrées Froides

Hömmos ————— 7€

Houmous onctueux de pois chiches, tahina et citron
Chickpeas hummus, tahini and lemon



Labneh ————— 7€

Yaourt crémeux, relevé d'huile d'olive, menthe et ail
sur demande / Cream yoghurt with olive oil, mint and garlic



Shanklish ————— 7€

Fromage libanais, accompagné d'oignon, persil, tomates et huile d'olive
Lebanese cheese with onion, parsley, tomatoes and olive oil



Warak Arish ————— 7€

Feuilles de vigne farcies de riz, persil, oignons et tomates
Grape leaves with rice, onion and tomatoes

Entrées Froides

Moujadara — 7€

Lentilles mijotées avec riz, oignon et un filet d'huile d'olive / Lentils with rice onion and olive oil



Moussakaa — 7€

Aubergines dorées, pois chiches fondants et sauce tomate parfumée à l'ail
eggplant chickpeas, and tomato sauce perfumed with garlic

Loubieh — 7€

Délicieux haricots verts aux tomates et à l'huile d'olive
Green beans with tomatoes and olive oil



Bamieh — 7€

Gombos tendres aux saveurs de tomate et d'huile d'olive
Okra with tomato and olive oil

Entrées Froides

Makali ————— 7€

Aubergines et chou-fleur croustillants
Crispy eggplant and cauliflower



Bourjoul ————— 6€

Boulgour aux légumes et paprika vert
Bolgour with vegetables and green pepper



Riz ————— 6€

Riz blanc, sel, huile
White rice with salt and oil



Coleslaw Salad ————— 7€

Chou blanc, carottes, mayonnaise, vinaigre
White cabbage, carrots, mayonnaise, vinegar

Les Pizzetas

• Falefel ————— 1.50€ / pcs

Pois chiches, coriandre, ail, farine, sésame, épices
Chickpeas, coriandr, garlic, flour, sesame and spices



• Sambousek ————— 1.50€ / pcs

Pâte croustillante farcie aux viandes au fromage savoureuses
Crispy dough stuffed with meat or cheese



• Fatayer ————— 1.50€ / pcs

Pâte croustillante, fourrée aux épinards et légèrement acidulée
Crispy dough with spinach, slightly sour



• Kebbeh ————— 2€ / pcs

Pâte de boulgour farcie à la viande d'agneau et aux oignons
Bulgur dough stuffed with lamb and onion

Les Pizzetas

Rakakat ————— 1.50€ / pcs

Pâte dorée, cœur de fromage fondant

Golden pastry with a melting cheese filling



*Chaque bouchée raconte
une histoire du Liban*

Where Every Bite Tells a Lebanese Story



Plat

Shawrma Poulet ——— 15€

Poulet 200g, frites, salade, tomate, cornichon, sauce l'ail

Chicken 200g, fries, salad, tomato, pickles, garlic sauce



Shawrma Boeuf ——— 15€

Boeuf 200g, frites, persil, oignon, tomate, cornichon, tahina

Beef 200g, fries, parsley, onion, tomato, pickles, tahini

Meal Shawrma Poulet 12€

Pain libanais farci avec poulet, frites, tomate, cornichon,
Coleslaw, sauce l'ail

Bread pieces stuffed with chicken, fries, tomato, pickles,
Coleslaw, garlic sauce



Meal Shawrma Boeuf 12€

Pain tranché garni de bœuf, de frites, de persil, d'oignons,
de tomates, de cornichons, de coleslaw et de sauce tahina.

Sliced bread filled with beef, fries, parsley, onions, tomatoes,
pickles, coleslaw, and tahini sauce.

Plat

Calamars — 12€

Calamars dorés et croustillants, sauce tartare
Golden calamari with sauce tartare



Vegetarian — 15€

Falafel servi avec 6 entree froides differents
Falafel served with six different cold appetizers

Sandwichs

Falafel ————— 7€

Falafel, salade, tomate, cornichon, sauce tahina
Falafel, salad, tomato, pickles and tahini



Hallumi ————— 7€

Fromage halloumi, sauce à l'ail, salade, tomate
Halloumi cheese, garlic sauce, salad, tomato



Shawrma Poulet ————— 7€

Poulet mariné, sauce à l'ail, salade, tomate, cornichon
Marinated chicken, garlic sauce, salad, tomato, pickles



Shawrma Boeuf ————— 7€

Boeuf, persil, oignon, tomate, cornichon, tahina
Beef, parsley, onion, tomato, pickles, tahini



Makanek ————— 8€

Hommos, cornichon, salade, tomate



Sandwichs

Soujouk — 8€

Sauce à l'ail, salade, tomate, cornichon
Garlic sauce, salad, tomato, pickles



Sawda Djaj — 7€

Foie de poulet, sauce à l'ail, salade, tomate, cornichon
Chicken liver, garlic sauce, salad, tomato, pickles



Frites — 5€

Fries



Potato Wedges — 6€

Pommes de terre en quartiers, assaisonnées et rôties au four
Potatoes cut into wedges, seasoned and oven roasted



Menu Etudiant — 10€

Sandwich au choix avec frites et boissons froid
Sandwich of choice with fries and cold drink

Desserts

Menu des desserts toujours renouvelé demandez-nous les nouveautés du jour !

Desserts menu is different every day, ask us about it!



Aish Al-Saray 3€

Crème de lait, pistaches, biscuits, eau de fleur d'oranger et sucre
Milk cream, pistachios, biscuits, orange blossom water and sugar

Boissons ——— 2€

Eau / Water

Cola

Ice tea

Sprite

Ayran

Fanta

Boissons Chaude ——— 3€

Café

Thé noire et la menthe / Black and mint tea