Les saveurs du Liban
et de l'Orient

NOTRE CAVE

Apéritifs

Coupe de champagne	12.5 cl	10,50
Bouteille de champagne	75 cl	70,00
Veuve Pelletier		
Whisky ordinaire	4 cl	6,00
Whisky supérieur	4 cl	8,00
Arack	2 cl	5,50
Pastis	2 cl	5,00
Gin	4 cl	5,50
Vodka	4 cl	5,50
Kir libanais	12.5 cl	5,50
Martini bianco	5 cl	5,00
Martini rosso	5 cl	5,00
Picon bière	25 cl	6,00
Bière libanaise	33 cl	5,50
Bière grecque	33 cl	5,50
Spritz		9,00
Americano maison		9,00
Cocktail sans alcool		6,50
Cocktail avec alcool		8,50

Boissons

Perrier	33 cl	4,50
Soda	33 cl	4,00
Vittel, Evian, San Pellegrino	50 cl	4,00
Vittel, Evian, San Pellegrino	1 l	5,50
Jus de fruit (en bouteille)	25 cl	4,00
Soda libanais Kazouza	27,5 cl	4,00

Cidre

Cidre Brut	75 cl	12,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Tous nos prix sont exprimés en Euros,
taxes et service compris.

Salades

Taboulé 8,00

Salade de persil, blé concassé, tomates, menthe, oignons, jus de citron et huile d'olive

Fattouche 8,00

Salade de crudités, du marché, assaisonnée d'huile d'olive de jus de citron et de sumac, accompagnée de pain

Salade du moine 8,00

Aubergines grillées, mélangées à de la crème de sésame, des tomates et oignons, assaisonnées de citron, d'huile d'olive et de mélasse de grenade

Fassolia 8,00

Salade de haricots blancs avec sa sauce tomate à l'ail, au citron et à l'huile d'olive

Salade aux épinards 9,00

Épinards jeunes pousses, tomates, halloum grillé, noix, accompagnés d'une sauce vinaigrette à base de mélasse de grenade

Création Fait maison Végétarien

HORS-D'OEUVRES FROIDS

Entrées

Houmous 7,00

Purée de pois chiches agrémentée de crème de sésame, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive

Houmous Beyrouthy 7,50

Purée de pois chiches agrémentée de crème de sésame, de jus de citron, d'un filet d'huile d'olive et de sauce pimentée

Moutabal 7,00

Purée d'aubergines agrémentée de crème de sésame, de jus de citron, d'un filet d'huile d'olive

Feta aux piments 7,00

Tapenade de fromage feta avec des piments verts

Warak énab 7,00

Feuilles de vigne farcies au riz, tomates, persil et cuisinées à l'huile

Labné 7,00

Yaourt relevé d'une touche d'ail et d'une pointe de thym

Makdousse 7,00

Aubergines farcies aux noix et confites à l'huile d'olive

Tarama rose 7,50

Purée d'ail 7,50

Création Fait maison Végétarien

Beignets

Rikakat fromage 7,50
3 mini-rouleaux croustillants, fourrés au fromage halloum parfumé aux herbes

Rikakat viande 7,50
3 mini-rouleaux croustillants, fourrés à la viande finement hachée, marinée aux épices

Samboussek fromage 7,50
3 beignets au fromage

Samboussek boeuf 7,50
3 beignets de viande finement hachée, marinée aux épices et aux pignons de pin

Samboussek aux légumes 7,50
3 beignets de légumes

Fatayers aux épinards 7,50
3 beignets aux épinards acidulés et pignons de pin

Kebbé boulettes 8,50
3 boulettes croquantes au blé concassé, farcies de viande hachée et pignons de pin

Safiha 7,50
3 mini-pizzas libanaises garnies de viande hachée marinée aux épices, tomates, oignons et pignons de pin

Falafels 7,50
3 Boulettes de pois chiches et/ou de fèves frites

Kebbé aux épinards 8,50
Boulettes aux épinards, potiron, pois chiches et blé

Création · Fait maison · Végétarien

Entrées chaudes

Kellage fromage 7,50

Pain libanais farci au fromage halloum, tomates et menthe

Halloumi grillé 7,50

Fromage de brebis grillé

Arayess 7,50

Pain libanais farci à la viande hachée, tomates et menthe

Balila 7,00

Pois chiches servis chauds, parfumés au cumin et assaisonnés d'huile d'olive

Foul 7,00

Fèves mijotées et assaisonnées d'huile d'olive, de jus de citron et d'une pointe d'ail, servies avec des tomates fraîches

Houmous B Lahmé 9,00

Purée de pois chiches agrémentée de crème de sésame, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive recouverte de viande hachée et de pignons de pin

Moutabal B Lahmé 9,00

Purée d'aubergines agrémentée de crème de sésame, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive, recouverte de viande hachée et de pignons de pin

Frites 4,50

Création Fait maison Végétarien

PLATS CHAUDS

Végétarien

Une assiette végétarienne — **16.00**

Taboulé, houmous, fassolia, une feuille de vigne, un fatayer aux épinards, un samboussek légumes, un falafel

Poulet

Chiche taouk — **15,50**

Filet de poulet grillé mariné au citron, à l'huile d'olive et à l'ail

Morceaux de blanc de poulet pimentés — **16,00**

Filet de poulet grillé mariné au thym, aux épices, huile d'olive, piment et tomates fraîches

Poulet au miel — **16,50**

Filet de poulet grillé mariné au thym et caramélisé au miel

Poulet à la mélasse de dattes ou de caroube — **16,50**

Filet de poulet grillé mariné au thym, épices, huile d'olive, caramélisé à la mélasse de dattes ou de caroube

Chawarma poulet — **15,50**

Émincé de blanc de poulet mariné au vin blanc et épices

Chawarma poulet au piment — **16,00**

Émincé de blanc de poulet mariné au vin blanc, épices et piments

Tous nos plats (sauf végétarien) sont accompagnés d'un mélange de trois riz au cumin ou de boulgour à la tomate, ail et pointe de cannelle (servi chaud)

PLATS CHAUDS

Bœuf

Plat de la Bekaa 17,00

Viande de bœuf finement hachée avec épices, oignons, ail et persil accompagnée d'aubergines grillées, de crème de sésame et de fromage libanais

Kafta caramélisé à la mélasse de grenade 16,50

Kafta 16,00

Viande de bœuf finement hachée avec persil et oignons

Kafta aux figues 17,00

Lahem Mechwi 17,00

Viande de bœuf marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices

Lahem Mechwi flambé à l'Arack 17,50

Viande de bœuf marinée au thym, aux épices et flambée à l'Arack

Lahem Mechwi au miel 17,50

Viande de bœuf marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices, caramélisée au miel

Lahem Mechwi au piment 17,50

Viande de bœuf marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices avec piment et tomates fraîches

Lahem Mechwi à la mélasse de dattes ou de caroube 17,50

Viande de bœuf marinée au thym, épices et huile d'olive caramélisée à la mélasse de dattes ou de caroube

Chawarma bœuf 17,00

Émincé de bœuf mariné au vin rouge et épices

Chawarma bœuf au piment 17,50

Émincé de bœuf mariné au vin rouge, piment et épices

Bœuf & Poulet

Chawarma mixte 17,00

Émincés de poulet et de bœuf, marinés et rôtis au four

Chawarma mixte au piment 17,50

Émincés de poulet et de bœuf, marinés et rôtis au four et pimentés

Nos viandes tartares
(Agneau)

Kafta nayé — 18,00

Tartare de viande d'agneau pilée très finement, agrémenté de persil, d'oignons, de menthe et d'épices

kafta nayé pimenté — 18,50

kafta nayé aux figues — 18,50

Agneau

Gigot d'agneau — 18,50

Gigot d'agneau à la libanaise, recette du Chef

Menu enfants

Chiche Taouk ou poulet au miel ou bœuf au thym (servi avec des frites, riz ou blé) + une boule de glace + un verre de jus d'orange ou ananas ou limonade ou Coca-cola ou sirop à l'eau. — 12,00

Création Fait maison Végétarien

Notre Formule

Une entrée + un plat + un dessert + un café ou un thé
Au choix dans la carte
30,50/pers

Nos Mezzés
(à partir de 2 personnes)

"Le mezzé est plus qu'un plat. C'est un état d'esprit.
La concrétisation du partage et de la convivialité".

Mezzé 8 plats — **17,50/pers**
5 froids, 3 chauds (sélection du chef)

Mezzé 8 plats végétariens — **17,50/pers**
5 froids, 3 chauds (sélection du chef)

Mezzé 9 plats — **22,50/pers**
5 froids, 3 chauds et un tartare ou 5 froids, 4 chauds (sélection du chef)

Mezzé 9 plats végétariens — **22,50/pers**
5 froids, 4 chauds (sélection du chef)

Mezzé 10 plats — **27,50/pers**
5 froids, 4 chauds et un tartare ou 5 froids, 5 chauds (sélection du chef)

Mezzé 10 plats végétariens — **27,50/pers**
5 froids, 5 chauds (sélection du chef)

Formule Saveur du Liban — **31,50/pers**
1 salade, 2 entrées froides et 7 chauds ou 6 chauds et un tartare

Selon la coutume, le mezzé serait originaire de Zahlé, ville de la plaine de la Bekaa au Liban, où les aubergistes auraient pris l'habitude de le servir accompagné du vin local, l'Arack. Aujourd'hui encore, le mezzé est une tradition dans toutes les familles libanaises.

Desserts

Cheesecake — 7,50
Cheesecake à la fleur d'oranger et à la mélasse de raisin

Baklawa — 6,00
Délicieuse gourmandise fourrée d'amande, de pistache ou de pignons de pin (2 pièces)

Bourma — 7,00
Pâtisserie libanaise aux pistaches avec du miel, vermicelle et pâte d'amande (2 pièce)

Mouhallabié — 6,00
Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, servi avec un sirop de sucre

Debs el-kharroub — 6,00
Mélasse de caroube mélangée à de la crème de sésame

Debs el-tamr — 6,00
Mélasse de dattes mélangée à de la crème de sésame

Moghli — 6,00
Entremet libanais au riz en poudre, à la cannelle et aux épices

Halloum au miel ou à la datte ou au caroube — 8,00
Fromage de brebis grillé au miel ou à la datte ou au caroube

Café gourmand libanais — 8,00
Café turc, espresso ou blanc avec mouhallabié ou Moghli et une pièce de baklawa

Thé ou thé à la menthe gourmand libanais — 8,00
Thé ou thé à la menthe avec mouhallabié ou Moghli et une pièce de baklawa

Glace (2 boules au choix) : — 6,50
Ashta, rose, pistache, chocolat, vanille, caramel, citron, fraise

Nougat glacé — 7,50
Au sirop de rose

Création — Fait maison — Végétarien

Cafés et thés

Espresso	2,50
Espresso Double	5,00
Café turc	3,00
Café au lait	3,00
Café blanc	3,00
Eau de fleur d'oranger chaude	
Cappuccino	5,00
Thé	3,00
Thé à la menthe	3,00
Thé au lait	3,50
Chocolat chaud	3,00

NOTRE CAVE

Vins rouges

Ksara *Réserve du couvent, Liban*	75 cl	26,00
Ksara *Prieuré, Liban*	75 cl	23,50
Ksara *Cuvée du printemps, Liban*	75 cl	23,50
Ksara *Château, Liban*	75 cl	60,00
Kefraya *Les Bretèches, Liban*	75 cl	36,00
Coteau du Liban *Rouge passion, Liban*	75 cl	28,00
Cave Kouroum *Petit noir, vin du Liban*	75 cl	23,50
Nakad Château *La cuvée de l'alouette, vin du Liban*	75 cl	25,50
Areni *Areni Rouge, Arménie*	75 cl	23,00
Château Héritage *Plaisir du vin, Liban*	75 cl	32,00
Coteau de Kefraya	75 cl	40,00
Ixsir Altitude	75 cl	45,00
Nakad château *Prestige des Coteaux*	75 cl	32,00

Vins rosés

Ksara *Gris de gris, Liban*	75 cl	25,50
Ksara *Sunset, Liban*	75 cl	26,00
Ksara *Rosé de Ksara, vin du Liban*	75 cl	23,50
Armenia Rosé *Rosé, vin d'Arménie*	75 cl	23,00
Coteau du Liban *Rosé désir, vin du Liban*	75 cl	28,00
Kefraya *Rosé, vin du Liban*	75 cl	31,00

Château Ksara est le plus ancien domaine viticole du Liban et l'un des meilleurs vins du pays exporté dans le monde entier. Cette tradition remonte à 1857 quand des moines jésuites décident de produire du Vin de qualité supérieure, dans la région de la Bekaa, à partir de cépages français. Aujourd'hui, les caves ne sont plus jésuites. Les œnologues utilisent des techniques françaises à la pointe de la technologie pour produire un excellent vin.

Vins blancs

Ksara Château Blanc *Château Blanc de Blanc, Liban*	75 cl	25,50
Ksara *Blanc de l'observatoire, Liban*	75 cl	23,50
Ksara *Merwah 2017, Liban*	75 cl	30,50
Kefraya les Bretèches *Blanc, Liban*	75 cl	32,00
Coteaux du Liban *Blanc finesse, Liban*	75 cl	28,00
Arménia blanc *Vin d'Arménie*	75 cl	23,50
Kourtaki *Vin résiné, Grèce*	75 cl	21,00

Le Merwah est un cépage blanc ancien, profondément exprimé grâce au formidable terroir du Liban. Il avait été utilisé dans la vinification et la production d'Arak pendant des siècles, c'est un cépage que les jésuites fondateurs du château Ksara au milieu du XVIIIe siècle, pionniers de la viticulture dans la vallée de la Bekaa, ont beaucoup exploité.

Un vin jaune pâle aux reflets verdâtres. Au nez, il offre des saveurs intenses d'agrumes avec des fleurs blanches et des notes minérales. La bouche est pleine de saveurs de fruits tropicaux avec des nuances de goyave, de citron vert et de melon d'été, le tout équilibré avec une acidité fraîche. Il a un bon milieu de bouche avec un arrière-goût persistant.

Conseillé avec les Mezzés libanais, le poisson frais ou les crustacés.

Vins au pichet ou au verre

Pichet Rouge, Blanc ou Rosé *(Vins français)*	25 cl	7,00
	50 cl	9,00
Vin Libanais	le verre	6,00

Digestifs

Calvados	4 cl	7,00
Cognac	4 cl	8,00
Marie Brizard	4 cl	7,00
Liqueur *Rose, banane ou 4 fruits*	4 cl	7,00
Baileys	4 cl	6,00
Get 27	4 cl	6,50
Get 31	4 cl	6,50
Nectar de Kefraya	4 cl	8,00

Les saveurs du Liban
et de l'Orient

La cuisine libanaise au coeur du Petit-Andely

Vous avez aimé notre cuisine, dégustez-la chez vous grâce à notre service traiteur et les commandes en ligne à emporter !

Commandes et réservations

saveursduliban27@gmail.com

+33953374830

saveursliban.com

36, rue Grande
27700 Les Andelys
Normandie
France

Nos Horaires

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h-21h30

Vos avis

nous sont précieux, commentez sur Google en scannant ce QR Code

gourmet bag
c'est si bon je finis à la maison !

P Gratuit

WiFi GRATUIT

Chèque Déjeuner

CB MasterCard VISA Maestro VISA Electron

Cuisiner
Est l'art le plus beau
et le plus complet.
Il engage nos cinq sens
plus un :
Le besoin de donner
le meilleur de nous-même.

Photographie et mise en page : Sacha Charles MARTIN