

ZIAD MICHEL KAMAL



”Cuisiner,
c’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-mêmes.”

Notre Formule

***Une entrée + un plat + un dessert + un café ou un thé
Au choix dans la carte - 31,50€/personne***

Our Formula

***A starter + a main course + a dessert + a coffee or tea
Choice of a la carte - 31,50€/person***



À propos des ALLERGÈNES :

Le chef concocte pour votre plaisir des menus élaborés à base de multiples ingrédients pouvant contenir des allergènes tels que :

- Les céréales à base de gluten (le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre...)
- les crustacés et les produits à base de crustacés • les œufs et les produits à base d'œufs
- les arachides et les produits à base d'arachides • les poissons et les produits à base de poissons • le soja et les produits à base de soja • le lait et les produits laitiers ou à base de lait • les fruits à coque (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, pécan...) • le céleri
- la moutarde • les graines de sésame • les mollusques • les anhydrides sulfureux et certains sulfites • le lupin.

N'hésitez pas à nous questionner au moindre doute.

Tous nos prix sont exprimés en Euros,taxes et service compris.
All our prices are expressed in Euros, taxes and service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous to health. To consume in moderation

SOMMAIRE

SUMMARY

APÉRITIF	P.6
BOISSONS & CIDRE - <i>SOFT DRINKS & CIDER</i>	P.7

Hors d'Oeuvres - Appetizers :

SALADES - <i>SALADS</i>	P.9
BEIGNETS - <i>FRIED DISH</i>	P.11
ENTRÉES FROIDES - <i>COLD STARTERS</i>	P.12
ENTRÉES CHAUDES - <i>HOT STARTERS</i>	P.13

Plats - Main course :

MENU ENFANT - <i>CHILDREN'S MENU</i>	P.15
POUR LES VÉGÉTARIENS - <i>FOR VEGETARIANS</i> ...	P.15
POULET - <i>CHICKEN</i>	P.16
BŒUF - <i>BEEF</i>	P.17&18
BŒUF & POULET - <i>BEEF & CHICKEN</i>	P.18
AGNEAU - <i>LAMB MEAT</i>	P.19
TARTARES (Agneau) - <i>RAW MEAT (Lamb)</i>	P.19
MEZZÉS - <i>MEZZE</i>	P.21

Desserts

P.23&24

THÉ & CAFÉ - <i>TEA & COFFEE</i>	P.27
CARTE DES VINS - <i>WINE CELLAR</i>	P.30&31
<i>DIGESTIFS</i>	P.31

APÉRITIF

Coupe de champagne <i>Glass of champagne</i>	12,5 cl	11,00€
Bouteille de champagne <i>Bottle of champagne</i>	75 cl	70,00€
Whisky ordinaire - <i>Whiskey plain</i>	4 cl	6,00€
Whisky supérieur - <i>Whiskey superior</i>	4 cl	8,00€
Arack	2 cl	6,00€
Pastis	2 cl	5,50€
Gin	4 cl	5,50€
Vodka	4 cl	5,50€
Kir libanais - <i>Lebanese Kir</i>	12,5 cl	6,00€
Martini bianco	5 cl	5,50€
Martini rosso	5 cl	5,50€
Picon bière - <i>Picon beer</i>	33 cl	7,00€
Bière libanaise - <i>Lebanese beer</i>	33 cl	6,50€
Bière grecque - <i>Greek beer</i>	33 cl	6,00€
Spritz		9,00€
Americano maison - <i>Americano home made</i>		9,00€
Cocktail sans alcool - <i>Mocktail</i>		6,50€
Cocktail avec alcool - <i>Cocktail</i>		8,50€

BOISSONS & CIDRE

SOFT DRINKS & CIDER

Perrier	33 cl	4,50€
Soda	33cl	4,50€
Vittel, Evian, San Pellegrino	50 cl	4,50€
Vittel, Evian, San Pellegrino	1 l	6,00€
Jus de fruit (en bouteille) <i>Fruit juice (in bottle)</i>	25 cl	4,50€
Thés glacé ou citronnades JOMO <i>Iced teas or lemonades JOMO</i>	35 cl	4,75€

Cidre Brut - *Brut Cider*

75 cl 12,50€



”Si vous n’êtes pas capable
d’un peu de sorcellerie,
ce n’est pas la peine de
vous mêler de cuisine.”

Colette



HORS D'OEUVRES

APPETIZERS

SALADES - SALADS

■ Taboulé - *Tabbouleh*

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

*Salad of parsley, cracked wheat, tomatoes, mint, onions,
lemon juice and olive oil*

  8,00€

■ Fattouche - *Fattouche*

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

Fresh vegetables, seasoned with lemon juice and sumac with bread

  8,50€

■ Salade du moine - *Monk's salad*

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

*Grilled eggplant mixed with tahini, tomatoes and onions,
seasoned with lemon, olive oil and pomegranate molasses*

  8,00€

■ Fassolia - *Fassolia*

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

Cannellini beans in garlic sauce, lemon and olive oil

  8,00€

■ Salade aux épinards - *Spinach salad*

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

*Baby spinach leaves, tomatoes, grilled halloum cheese, with nuts
and pomegranate molasses vinaigrette dressing*

   9,50€



”Le Créateur, en obligeant
l’homme à manger pour vivre,
l’y invite par appétit et
l’en récompense par le plaisir.”

BRILLAT-SAVARIN

BEIGNETS FRIED DISH

■ Rikakat fromage - *Rikakat cheese* 7,50€

3 mini-rouleaux croustillants, fourrés au fromage halloum parfumé aux herbes
3 crisp mini-rolls stuffed with Halloum cheese with herbs

■ Rikakat viande - *Rikakat meat* 7,50€

3 mini-rouleaux croustillants, fourrés à la viande finement hachée, marinée aux épices
3 crisp mini-Rolls stuffed with minced meat marinated in spices

■ Samboussek fromage - *Samboussek cheese* 7,50€

3 beignets au fromage - *3 cheese fritters*

■ Samboussek boeuf 7,50€

3 beignets de viande finement hachée, marinée aux épices et aux pignons de pin
3 minced meat marinated with spices and pine kernels

■ Samboussek légumes - *Samboussek vegetables* 7,50€

3 beignets de légumes - *3 minced vegetables*

■ Fatayers aux épinards - *Fatayers spinach* 7,50€

3 beignets aux épinards acidulés et pignons de pin
3 fritters tangy spinach and pine kernels

■ Kebbé boulettes - *Kebbé boulettes* 9,00€

3 boulettes croquantes au blé concassé, farcies de viande hachée et pignons de pin
3 crunchy bulgur and meat croquettes stuffed with minced meat and pine kernels

■ Safiha - *Safiha* 7,50€

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

3 Lebanese mini-pizzas topped with marinated minced meat with spices, tomatoes, onions and pine kernels

■ Falafels - *Falafels* 7,50€

3 Boulettes de pois chiches et/ou de fèves frites - *3 Chickpea and/or bean croquettes*

■ Kebbé aux épinards - *Kebbé spinach* 8,50€

Boulettes aux épinards, potiron, pois chiches et blé
Spinach, pumpkin, chickpea and wheat croquettes

ENTRÉES FROIDES

COLD STARTERS

■ Houmous - *Hummus*

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

Chickpea puree with tahini, lemon juice and olive oil



7,00€

■ Houmous Beyrouthy - *Houmous Beyrouthy*

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

Chickpea puree with tahini, lemon juice, olive oil and libanese pepper



7,50€

■ Moutabal - *Moutabal*

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

Eggplant puree with tahini, lemon juice, olive oil



7,50€

■ Feta aux piments - *Feta with pepper*

Tapenade de fromage feta avec des piments verts

Crumbled feta cheese with Lebanese pepper



7,00€

■ Warak é nab - *Warak é nab*

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

Grape leaves stuffed with rice, tomatoes and parsley, cooked in olive oil



7,50€

■ Labné - *Labné*

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

Yogurt with a touch of garlic and thyme



7,00€

■ Makdousse - *Makdousse*

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

Aubergines stuffed with nuts, candied in olive oil



7,00€

■ Tarama blanc - *White Tarama dip*



9,00€

■ Purée d'ail - *Garlic puree*



7,50€

ENTRÉES CHAUDES

HOT STARTERS

■ Pain à l'ail - *Garlic bread*

Pain farci à l'ail et au fromage libanais
Bread stuffed with garlic and Lebanese cheese

  7,50€

■ Kellage fromage - *Kellage cheese*

Pain libanais farci au fromage halloumi, tomates et menthe
Lebanese bread stuffed with Halloumi cheese, tomatoes and mint

  7,50€

■ Halloumi grillé - *Grilled halloumi*

Fromage de brebis grillé - *Ewe cheese, similar to Halloumi*

 7,50€

■ Arayess - *Arayess*

Pain libanais farci à la viande hachée, tomates et menthe
Lebanese bread stuffed with minced meat, tomatoes and mint

 8,00€

■ Balila - *Balila*

Pois chiches servis chauds, parfumés au cumin et assaisonnés d'huile d'olive
Chickpeas with caraway seeds and olive oil

  7,50€

■ Foul - *Foul*

Fèves mijotées et assaisonnées d'huile d'olive, de jus de citron et d'une pointe d'ail, servies avec des tomates fraîches
White broad beans in lemon juice, olive oil and garlic, served with fresh tomatoes

   7,50€

■ Houmous B Lahmé - *Houmous B Lahmé*

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
Tahini and puréed chickpeas, lemon juice, olive oil, topped with minced meat and pine kernels

 9,00€

■ Moutabal B Lahmé - *Moutabal B Lahmé*

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
Eggplant puree with tahini, lemon juice, olive oil, libanese pepper sauce with minced meat

 9,00€

■ Frites - *French fries*

 4,50€



PLATS MAIN COURSE

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

■ Menu Enfant - *Children's Menu*

 12,00€

Chiche Taouk ou poulet au miel ou boeuf 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.
*Chiche Taouk or Honey Chicken or Thyme Beef (French fries, rice or wheat)
+ an ice cream scoop + one glass of orange or pineapple juice or limonade
or Coca-cola or syrup and water.*

POUR LES VÉGÉTARIENS FOR VEGETARIANS

■ Assiette végétarienne - *Vegetarian mix*

  16,50€

Taboulé, houmous, fassolia, une feuille de vigne, un fatayer aux épinards,
un samboussek légumes, un falafel
*Taboulé, hummus, fassolia, one stuffed grape leaf, one spinach fatayer, one veggie
samboussek, one falafel*

POISSON - FISH

■ Plat de Joubail - *Joubail dish*

 18,50€

Gambas grillées saupoudrées de Sumac et servi avec de la mélasse de grenade
Grilled Prawns sprinkled with Sumac and served with pomegranate molasses

■ Tartare de saumon (selon arrivage)

 19,00€

Salmon tartare (depending on availability)

Tartare avec citron, mélasse de grenade et une touche d'ail
Tartare with lemon, pomegranate molasses and a touch of garlic

POULET CHICKEN

■ Chiche taouk - *Chiche taouk*

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

Grilled chicken fillet, marinated in olive oil, lemon juice and garlic

  16,00€

■ Morceaux de blanc de poulet pimentés *Chicken fillet libanese pepper*

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

Grilled chicken fillet marinated in olive oil, thyme, spices, pepper and fresh tomatoes

 16,50€

■ Poulet au miel - *Honey Chicken*

Filet de poulet grillé mariné au thym et caramélisé au miel

Honey and thyme caramelised chicken fillet

 16,50€

■ Poulet à la mélasse de dattes ou de caroube 16,50€ *Chicken fillet with carob or date molasse*

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

Carob or date molasse and thyme caramelised chicken fillet

■ Chawarma poulet - *Chawarma chicken*

Émincés de blanc de poulet mariné au vin blanc et épices

Thin slices of chicken fillet marinated in white wine and spices

 16,00€

■ Chawarma poulet au piment *Chawarma Chicken with lebanese pepper*

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

Thin slices of chicken fillet marinated in white wine, spices and pepper

  16,50€

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

All our dishes (except vegetarian) are accompanied by a mixture of rice with cumin and wheat vermicelli or bulgur with tomato, garlic and a touch of cinnamon (served hot)

BŒUF BEEF

■ Plat de la Bekaa - *Plat de la Bekaa* 18,00€

Viande de boeuf finement hachée avec épices, oignons, ail et persil
accompagnée d'aubergines grillées, de crème de sésame et de fromage libanais
Mixed meat with spices ,onions, parsley, garlic, eggplant puréed and cheese

■ Kafta - *Kafta* 17,00€

Viande de boeuf finement hachée avec persil et oignons
Minced beef meat with parsley and onions

■ Kafta caramélisé à la mélasse de grenade 17,50€ *Kafta molasses Caramelized pomegranate*

■ Kafta aux figues - *Kafta with figs* 18,00€

■ Lahem Mechwi - *Lahem Mechwi* 18,00€

Viande de boeuf marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices
Beef marinated in olive oil, thyme and spices

■ Lahem Mechwi flambé à l'Arack 18,50€ *Lahem Mechwi flambéed with Arrack*

Viande de boeuf marinée au thym, aux épices et flambée à l'Arack
Beef marinated with thyme and spices and flambéed with Arrack

■ Lahem Mechwi au miel 18,50€ *Lahem Mechwi with honey*

Viande de boeuf marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices, caramélisée au miel
Marinated beef with thyme and spices, caramelised with honey

■ Lahem Mechwi au piment 18,50€ *Lahem Mechwi with libanese pepper*

Viande de boeuf marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices
avec piment et tomates fraîches
Marinated beef with olive oil, thyme and spices, with libanese pepper and fresh tomatoes

BŒUF BEEF

- Lahem Mechwi à la mélasse de dattes ou de caroube   18,50€

Lahem Mechwi with carob or date molasse

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

Beef marinated in spices, thyme and olive oil, caramelised with date or carob molasse

- Chawarma boeuf - *Chawarma beef*  18,00€

Émincés de boeuf marinés au vin rouge et épices

Seasoned beef slices marinated in red wine

- Chawarma boeuf au piment  18,00€
Chawarma beef and lebanese pepper

Émincés de boeuf marinés au vin rouge, piment et épices

Thin slices of beef marinated in red wine, spices and pepper

BŒUF & POULET BEEF & CHICKEN

- Chawarma mixte - *Chawarma mixed*  17,50€

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

Thin slices of chicken and beef, marinated and roasted

- Chawarma mixte au piment   18,00€

Chawarma mixed with lebanese pepper

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

Thin slices of chicken and beef, marinated, roasted, with lebanese pepper

AGNEAU LAMB MEAT

■ Gigot d'agneau - *Leg of lamb*

Gigot d'agneau à la libanaise, recette du Chef
Lebanese leg of lamb chef's recipe



18,50€

TARTARES (AGNEAU) RAW MEAT (LAMB)

■ Kafta nayé

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

Raw lamb meat very thinly minced, with parsley, onions, mint and spices



18,50€

■ kafta nayé pimenté

kafta nayé with lebanese pepper



18,50€

■ kafta nayé aux figes

kafta nayé with figs



18,50€



”La cuisine,
c’est quand les choses ont le goût
de ce qu’elles sont.”

DE CURNONSKY

MEZZÉS - MEZZE

À PARTIR DE 2 PERSONNES - FOR 2 PEOPLE

- | | | |
|---|---|-------------|
| ■ Mezzé 8 plats - <i>Mezze 8 dishes</i>
5 froids, 3 chauds (sélection du chef)
<i>5 cold, 3 warm (chief selection)</i> |  | 18,00€/pers |
| ■ Mezzé 8 plats végétariens
<i>Mezze 8 dishes vegetarian</i>
5 froids, 3 chauds (sélection du chef)
<i>5 cold, 3 warm (chief selection)</i> |   | 18,00€/pers |
| ■ Mezzé 9 plats - <i>Mezze 9 dishes</i>
5 froids, 3 chauds et un tartare ou 5 froids, 4 chauds (sélection du chef)
<i>5 cold, 3 warm and 1 raw meat or 5 cold, 4 warm (chief selection)</i> |  | 23,00€/pers |
| ■ Mezzé 9 plats végétariens
<i>Mezzé 9 dishes vegetarian</i>
5 froids, 4 chauds (sélection du chef)
<i>5 cold, 4 warm or 4 cold, 5 warm (chief selection)</i> |   | 23,00€/pers |
| ■ Mezzé 10 plats - <i>Mezzé 10 dishes</i>
5 froids, 4 chauds et un tartare ou 5 froids, 5 chauds (sélection du chef) |  | 28,00€/pers |
| ■ Mezzé 10 plats végétariens
<i>Mezzé 10 dishes vegetarian</i>
5 froids, 5 chauds (sélection du chef)
<i>5 cold and 4 warm (chief selection)</i> |   | 28,00€/pers |
| ■ Formule Saveur du Liban
1 salade, 2 entrées froides et 7 chauds ou 6 chauds et un tartare
<i>1 salad, 2 cold starters et 7 warm or 6 warm and one raw meat</i> |  | 32,00€/pers |

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

*"Mezze is more than a dish. It's a state of mind.
The realization of sharing and conviviality."*



”Bien manger, c’est atteindre le ciel.”

Proverbe chinois

DESSERTS

DESSERTS

- **Mousse au chocolat - *Chocolate mousse***    7,50€
 revisitée par le Chef, à la fleur d'oranger et eau de rose
revisited by the Chef with orange blossom and rose water
- **Cheesecake - *Cheesecake***    7,50€
 Cheesecake à la fleur d'oranger et à la mélasse de raisin
Cheesecake with orange blossom and grape molasses
- **Baklawa - *Baklawa***   6,00€
 Délicieuse gourmandise fourrée d'amande, de pistache
 ou de pignons de pin (2 pièces)
2 delicious pastries filled with almond, pistachio or pine nuts
- **Bourma - *Bourma***   7,00€
 Pâtisserie libanaise aux pistaches avec du miel,
 vermicelle et pâte d'amande (2 pièce)
2 lebanese pastries with pistachios with honey, vermicelli and almond paste
- **Mouhallabié - *Mouhallabié***   6,00€
 Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, servi avec un sirop de sucre
Lebanese milk flan flavored with orange blossom, served with sugar syrup
- **Debs el-kharroub - *Debs el-kharroub***   6,00€
 Mélasse de caroube mélangée à de la crème de sésame
Carob molasses mixed with sesame cream
- **Debs el-tamr - *Debs el-tamr***   6,00€
 Mélasse de dattes mélangée à de la crème de sésame
Date molasses mixed with sesame cream
- **Moghli - *Moghli***   6,00€
 Entremet libanais au riz en poudre, à la cannelle et aux épices
Lebanese floured rice pudding with cinnamon and spices

DESSERTS

DESSERTS

■ Halloum au miel ou à la datte ou au caroube   8,00€

Halloum with honey with date or caroub

Fromage de brebis grillé au miel ou à la datte ou au caroube

Honey grilled sheep cheese with date or caroub

■ Café gourmand libanais   8,50€

Lebanese gourmet coffee

Café turc, espresso ou blanc avec mouhallabié ou Moghli et une pièce de baklawa

Turkish, espresso or white coffee with mouhallabié or Mowgli and a piece of baklawa

■ Thé ou thé à la menthe gourmand libanais   8,50€

Tea or mint tea Lebanese gourmand

Thé ou thé à la menthe avec mouhallabié ou Moghli et une pièce de baklawa

Tea or mint tea with mouhallabié or Mowgli and a piece of baklawa

■ Glace (2 boules au choix)   6,50€

Ice cream (2 scoops of your choice)

Ashta, rose, pistache, chocolat, vanille, caramel, citron, fraise

Ashta, rose, pistachio, chocolate, vanilia, caramel, lemon, strawberry

■ Nougat glacé - Iced Nougat   7,75€

Au sirop de rose

Iced Nougat with rose syrup



”la gourmandise commence
quand on n'a plus faim.”

Alphonse DAUDET



THÉ & CAFÉ

TEA & COFFEE

■ Espresso - <i>Espresso</i>	2,50€
■ Espresso Double - <i>Espresso Double</i>	5,00€
■ Café turc - <i>Turkish coffee</i>	3,00€
■ Café au lait - <i>Coffee with milk</i>	3,00€
■ Café blanc - <i>White coffee</i>	3,00€
Eau de fleur d'oranger chaude - <i>Hot orange blossom water</i>	
■ Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	5,00€
■ Thé - <i>Tea</i>	3,00€
■ Thé à la menthe - <i>Mint tea</i>	3,00€
■ Thé au lait - <i>Tea with milk</i>	3,50€
■ Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	3,00€

”L'appétit vient en mangeant ;
la soif s'en va en buvant.”

François RABELAIS



NOTRE CAVE
OUR WINE CELLAR

VINS ROUGES - RED WINES

Ksara - Réserve du couvent, Liban 75 cl	28,00€
Ksara - Prieuré, Liban 75 cl	25,00€
Ksara - Cuvée du printemps, Liban 75 cl	25,00€
Ksara - Château, Liban 75 cl	60,00€
Kefraya - Les Bretèches, Liban 75 cl	37,00€
Coteau du Liban - Rouge passion, Liban 75 cl	28,00€
Cave Kouroum - Petit noir, Liban 75 cl	25,00€
Nakad Château - Cuvée de l'alouette, Liban 75 cl	25,50€
Areni Rouge - Arménie 75 cl	25,00€
Château Héritage - Plaisir du vin, Liban 75 cl	32,00€
Coteau de Kefraya 75 cl	42,00€
Ixsir Altitude 75 cl	46,00€
Nakad château - Prestige des Coteaux 75 cl	32,00€
Château Musar - Jeune Rouge vin, Liban 75 cl	46,00€

VINS BLANC - WHITE WINES

Ksara - Château Blanc de Blanc, Liban 75 cl	28,00€
Ksara - Blanc de l'observatoire, Liban 75 cl	25,00€
Ksara - Merwah 2017, Liban 75 cl	33,00€
Kefraya les Bretèches - Blanc, Liban 75 cl	34,00€
Coteaux du Liban - Blanc finesse, Liban 75 cl	28,00€
Arménia blanc - Vin d'Arménie 75 cl	25,00€
Kourtaki - Vin résiné, Grèce 75 cl	22,00€
Château Musar - Jeune Blanc vin, Liban 75 cl	46,00€

VINS ROSÉS - PINK WINES

Ksara - Gris de gris, Liban 75 cl	26,00€
Ksara - Sunset, Liban 75 cl	28,00€
Ksara - Rosé de Ksara, vin du Liban 75 cl	25,00€
Armenia Rosé - Rosé, vin d'Arménie 75 cl	24,00€
Coteau du Liban - Rosé désir, vin du Liban 75 cl	28,00€
Kefraya - Rosé, vin du Liban 75 cl	32,00€

VIN AU PICHET OU AU VERRE WINE BY PITCHER OR GLASS

Pichet Rouge, Blanc ou Rosé (Vins français) 25 cl	8,00€
<i>Pitcher wine, Red, White or Rosé (French wines)</i> 50 cl	11,00€
Vin Libanais au verre - Lebanese wine by the glass	6,50€

DIGESTIFS

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

Vos avis nous sont précieux.
Commentez sur Google
en scannant ce QR code

