

Al Fawan

RESTAURANT LIBANAIS

Ouvert midi & soir

sauf le lundi

Réservez au : 01.48.28.22.10

CARTE SUR PLACE

Salades Libanaises



TABOULÉ LIBANAIS MINUTE 8.5

Salade libanaise, tomate, persil, citron, huile d'olive et blé concassé

Lebanese salad, tomato, parsley, lemon, olive oil and bulgour

CHANKLICHE : FROMAGE BREBIS & THYM 10.0

Salade fromage libanaise au thym, tomate, oignon, persil, huile d'olive

Cheese lebanese salad with thyme, onion, parsley and olive oil

FATTOUCHE FRAÎCHE & MINUTE 14.0

Salade fraîche de crudités avec pain grillé, citron, huile d'olive, sumac

Fresh vegetables salad with lebanese bread roast, lemon, olive oil & sumac

Beignets Chauds 4 PCS 9.0

FALAFELS

Boulettes de fèves, pois chiches, poivrons, coriandre

Beans, chickpeas mixed with peppers, coriander

SAMBOUSSEK VIANDE

Beignets farcis de viande hachée, pignon, oignons

Fritters stuffed with minced meat, pine nuts, onions

SAMBOUSSEK FROMAGE

Beignets garnis au fromage, thym, persil, oignons

Fritters stuffed with cheese, parsley, onions

FATAYER - ÉPINARDS

Chaussons aux épinards, oignons, citron, sumac

Spinach turnovers, onions, lemon, sumac

RKAKAT - FROMAGE

Cigares au fromage, persil, oignons

Roll of cheese, parsley, onions.

KÉBBÉ BOULETTES

Boulettes de blé concassé farcie de viande, oignons

Cracked wheat dumplings stuffed with minced meat, onions

Entrées Froides

HOMMOUS MAISON 8.5

Crème de pois chiches à l'huile de sésame et au citron

Chickpea cream with sesame oil and lemon

BABA - MOUTABBAL 9.0

Caviar d'aubergines à l'huile de sésame et citron

Eggplant caviar with sesame oil and lemon

LABNÉ OU LABNÉ À L'AIL 8.5

Crème de fromage blanc fait à partir de lait caillé ou avec ail & menthe

Cheese cream made from curl milk OR with garlic and mint

LABAN CONCOMBRE 8.5

Yaourt frais avec concombre et menthe

Fresh yogurt with cucumber and mint



MÉZZÉ
À PARTAGER
25€ / pers

min. 2 personnes

Grillades

Les grillades sont servis avec salade ou boulghour selon les disponibilités.

KAFTA

2 brochettes de viande hachée (bœuf français), persil, oignon
2 skewers of minced meat (french beef), parsley, onion



15.5

CHICHE TAOUK

2 brochettes de poulet marinées dans le citron et l'ail
2 chicken skewers marinated in lemon and garlic



15.5

BROCHETTES D'AGNEAU

2 brochettes d'agneau grillées
2 grilled lamb skewers



20.0

MIXTE

3 Brochettes : Kafta, Chiche Taouk, Agneau
3 Skewers : Kafta, Chiche Taouk, Lamb



23.0



Entrées Chaudes



13.0

ARAYESS



Pain libanais farcie de viande hachée, pignons et tomate

Lebanese bread stuffed with minced meat, pine nuts and tomato

KELLEGE FROMAGE



Pain libanais garnie de fromage Halloumi, menthe et tomate

Lebanese bread stuffed with minced cheese, mint and tomato

ASSIETTES DÉCOUVERTES*

*Les variétés sont choisies par le chef

6 VARIÉTÉS

3 entrées froides / 3 beignets

15.5€

7 VARIÉTÉS

3 entrées froides / 4 beignets

17.5€

LA VÉGÉTARIENNE

3 entrées froides / 4 beignets

17.5€

Desserts



BAKLAWA (3 PCS)



Feuilletés farcie à noix de cajou, sucre.
Puff stuffed with cashew nuts, sugar

7.0

FLAN MOUHALABIÉ



Flan à la fleur d'oranger, lait, sirop de miel maison
Orange blossom flan, milk, homemade honey syrup

7.0



Al Fawan

CARTE DES BOISSONS



Boissons Froides / Cold drinks

COCA COLA - 33 CL Rouge ou Zéro	5.0
7UP / ICE TEA - 33 CL	5.0
JUS - 25 CL Orange, pomme, ananas	5.0
SIROP à l'eau - 25 CL Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche, rose	4.0

Eaux / waters

PERRIER - 33 CL	5.0
EVIAN / S. PELLEGRINO - 50 CL	5.5
EVIAN / S. PELLEGRINO 1 L	6.5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO / DÉCA	3.0
CAFÉ BLANC	3.5
CAFÉ LIBANAIS	4.5
THÉ PARFUMÉ menthe, verveine, tilleul	3.5

Apéritifs & Champagne

ARAK - 10 CL Alcool traditionnel libanais à base d'anis	8.0
BIÈRE LIBANAISE - 33 CL (BEIRUT BEER / ALMAZA)	6.5
KIR - 10 CL Crème de cassis / pêche / framboise / mûre, vin blanc.	5.5
KIR À LA ROSE - 10 CL Crème à la rose maison, vin blanc.	5.5
MARTINI - 10 CL Blanc ou rouge	5.5
RICARD / PASTIS - 10 CL	5.5
PORTO - 10 CL	5.5
FLûte CHAMPAGNE - 12 CL	10.0
KIR ROYAL - 12 CL Champagne, crème de cassis	12.0



Digestifs / Whisky

NECTAR DE KEFRAYA - 3CL	8.0
COGNAC - 3CL	8.0
GET 27 - 3CL	8.0
RED LABEL / J&B - 4CL	8.0
BLACK LABEL - 4CL	10.0



CARTE

VINS LIBANAIS



CHÂTEAU KEFRAYA

Les Bretèches - Rouge

*Cinsault Grenache Cabernet Sauvignon
Carignan Mourvèdre*

Les Bretèches - Rosé

Tempranillo, Cinsault

Les Bretèches - Blanc

*Muscat à Petit Grain Bourboulenc,
Sauvignon Blanc Viognier*

Rosé Désir - Rosé

Syrah, Grenache, Cinsault

Blanc Finesse - Blanc

Chardonnay, Viognier, Obeideh

1/2 Bouteille

15.0 29.0

- 30.0

- 30.0

15.0 -

15.0 -

CHÂTEAU KSARA

Les Couvents - Rouge

Syrah - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

Sunset - Rosé

Syrah, Cabernet Franc

Blancs de Blancs - Blanc

Chardonnay

- 29.0

- 29.0

15.0 29.0

CHÂTEAU NAKAD

Chante Alouette Rouge

Cinsault - Carignan - Cabernet Sauvignon

1/2 Bouteille

- 29.0

VERRE FRANÇAIS

ROUGE / ROSÉ / BLANC

5.5 €

VERRE LIBANAIS

ROUGE / ROSÉ / BLANC

7.5 €

PICHET DE VIN

CÔTE DE RHÔNE - AOC - ROUGE

CÔTE DE PROVENCE - AOP - ROSÉ

SAUVIGNON - BLANC

1/4 PICHET - 8 €

1/2 PICHET - 15 €