

# 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 9.0

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

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

#### CHANKLICHE : FROMAGE BREBIS & THYM 12.0

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

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

#### FATTOUCHE FRAÎCHE & MINUTE 15.0

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 10.0

#### 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 9.0

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 9.0

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 9.0

Yaourt frais avec concombre et menthe

*Fresh yogurt with cucumber and mint*



MÉZZÉ  
À PARTAGER  
26€ / pers

min. 2 personnes

## Grillades

Les grillades sont servis avec salade ou boulghour selon les disponibilités. (+2€ salade et boulghour)

Sauces : Crème d'ail ou Harissa - 2€

### KAFTA

2 brochettes de viande hachée (bœuf français), persil, oignon

2 skewers of minced meat ( french beef), parsley, onion



17.5

### CHICHE TAOUK

2 brochettes de poulet marinées dans le citron et l'ail

2 chicken skewers marinated in lemon and garlic



17.5

### BROCHETTES D'AGNEAU

2 brochettes d'agneau grillées

2 grilled lamb skewers



22.0

### MIXTE

3 Brochettes : Kafta, Chiche Taouk, Agneau

3 Skewers : Kafta, Chiche Taouk, Lamb



25.0



## Entrées Chaudes



15.0

### 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

17.5€

### 7 VARIÉTÉS

3 entrées froides / 4 beignets

19.5€

### LA VÉGÉTARIENNE

3 entrées froides / 4 beignets

19.5€

## Desserts



### BAKLAWA (3 PCS)



Feuilletés farcie à noix de cajou, sucre.

Puff stuffed with cashew nuts, sugar

7.5

### FLAN MOUHALABIÉ



Flan à la fleur d'oranger, lait, sirop de miel maison

Orange blossom flan, milk, homemade honey syrup

7.5



Al Fawan

# CARTE DES BOISSONS



## Boissons Froides / Cold drinks

**COCA COLA - 33 CL** 5.0  
Rouge ou Zéro

**7UP / ICE TEA - 33 CL** 5.0

**JUS - 25 CL** 5.0  
Orange, pomme, ananas

**SIROP à l'eau - 25 CL** 4.0  
Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche, rose

## 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**  
4.0

**CAFÉ LIBANAIS**  
5.0

**THÉ PARFUMÉ**  
menthe, verveine, tilleul  
4.0

## Apéritifs & Champagne

**ARAK - 10 CL** 8.0  
Alcool traditionnel libanais à base d'anis

**BIÈRE LIBANAISE - 33 CL** 6.5  
(BEIRUT BEER / ALMAZA)

**KIR - 10 CL** 5.5  
Crème de cassis / pêche / framboise / mûre, vin blanc.

**KIR À LA ROSE - 10 CL** 5.5  
Crème à la rose maison, vin blanc.

**MARTINI - 10 CL** 5.5  
Blanc ou rouge

**RICARD / PASTIS - 3 CL** 5.5

**PORTO - 10 CL** 5.5

**FLûte CHAMPAGNE - 12 CL** 10.0

**KIR ROYAL - 12 CL** 12.0  
Champagne, crème de cassis



## 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*

#### Blanc Finesse - Blanc

*Chardonnay, Viognier, Obeideh*

1/2 Bouteille

15.0 29.0

- 30.0

- 30.0

15.0 -

### CHÂTEAU HÉRITAGE

#### Syrah 2022 - Rouge

*Syrah - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon*

#### Rosé d'une nuit - Rosé

*Syrah, Cabernet - Sauvignon, Grenache, Carignan*

#### Blanc de Blancs - Blanc

*Sauvignon-blanc, Obeidy, Chardonnay, , Viognier, Muscat*

#### Saint Elie - Rosé

*Cabernet Sauvignon, Cinsault*

#### Saint Elie - Blanc

*Chardonnay, Viognier*

- 32.0

15.0 29.0

15.0 29.0

- 34.0

- 36.0

### CHÂTEAU KSARA

#### Les Couvents - Rouge

*Syrah - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon*

#### Blancs de Blancs - Blanc

*Chardonnay*

- 29.0

15.0 29.0

### CHÂTEAU NAKAD

#### Chante Alouette Rouge

*Cinsault - Carignan - Cabernet Sauvignon*

- 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 €