

Al Fawar


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 boulgour

CHANKLICHE : FROMAGE BREBIS & THYM  **11.0**
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 **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  
Cigaresau 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
28€ / pers**
min. 2 personnes

Grillades

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

KAFTA

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

CHICHE TAOUK

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

BROCHETTES D'AGNEAU

2 brochettes d'agneau grillées
2 grilled lamb skewers

MIXTE

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



16.5

16.5

22.0

24.0

Entrées Chaudes



14.0

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

8.0

FLAN MOUHALABIÉ

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

8.0

