

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



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



11.0

FALAFELS (4 PCS)

Boulettes de fèves, pois chiches, poivrons, coriandre

Beans, chickpeas mixed with peppers, coriander

SAMBOUSSEK VIANDE (4 PCS)



Beignets farcis de viande hachée, pignon, oignons

Fritters stuffed with minced meat, pine nuts, onions

SAMBOUSSEK FROMAGE (4 PCS)



Beignets garnis au fromage, thym, persil, oignons

Fritters stuffed with cheese, parsley, onions

FATAYER - ÉPINARDS (4 PCS)



Chaussons aux épinards, oignons, citron, sumac

Spinach turnovers, onions, lemon, sumac

RKAKAT - FROMAGE (4 PCS)



Cigaresau fromage, persil, oignons

Roll of cheese, parsley, onions.

KÉBBÉ BOULETTES (4 PCS)



Boulettes de blé concassé farcie de viande, oignons

Cracked wheat dumplings stuffed with minced meat, onions

Entrées Froides / Cold

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 curd 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
32€ / pers**

min. 2 personnes

Grillades / Grills 🏠

Les grillades sont servis avec salade ou boulghour 🌾 selon les disponibilités. (+2€ salade et boulghour)
Grilled meats are served with salad or bulgur wheat, depending on availability. (+€2 for salad and bulgur wheat)

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

24.0

MIXTE

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

26.0



Entrées Chaudes / Hot Starters 🏠



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 Halloumi cheese, mint and tomato



FORMULE RAPIDE

ASSIETTES DÉCOUVERTES*

*Les variétés sont choisies par le chef

6 VARIÉTÉS 🌾🥛🏠

3 entrées froides / 3 beignets

18.5€

7 VARIÉTÉS 🌾🥛🏠

3 entrées froides / 4 beignets

21.0€

LA VÉGÉTARIENNE 🌾🥛🏠

3 entrées froides / 4 beignets

21.0€

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



Gluten



No Gluten



Lactose / Milk / Cheese



Fruits à coque / Nuts



Fait maison / Homemade