



MEZAIA

CUISINE LIBANAISE ET MÉDITERRANÉENNE

FORMULES

ROLLS 12,5€
1 Roll (Sandwich) • 1 Bouchée • 1 Meza ou
1 Mezucré*(Dessert)

MEZALÉ CARNÉ 15€
1 Carné (Viandes) • 3 Mezas • 1 Mezucré* (Dessert)

MEZALÉ BOUCHÉE 15€
2 Bouchées • 3 Mezas • 1 Mezucré* (Dessert)

LES MEZAS

MEZA CLASSIQUES

3,5€/portion

LABNEH

Yaourt Grec, Concombre, Menthe fraîche

CAVIAR D'AUBERGINE

Purée d'Aubergines Grillées, Crème sésame, Jus de citron

MOUSSAKA

Aubergines Grillées, Tomates, Pois chiches au four

ARTICHAUTS FARCIS

Artichauts farcis au Fromage blanc et Féta

POIVRONS FARCIS

Poivrons farcis au Fromage blanc et Féta

CHOUX-FLEURS

Choux fleurs assaisonnés rôtis au four

AUBERGINES GRILLÉES

Aubergines assaisonnées grillées au four

POMME DE TERRE GRILLÉE

Pomme de Terre assaisonnée rôtie au four

TABOULÉ

Persil finement coupé, Boulgour, Menthe, Tomates, Jus de citron, Huile d'olive

FATOUCHE

Persil finement coupé, Tomates, Salade, Radis, Concombre, Menthe, Sumac, Jus de citron, Huile d'olive

SALADE D'AUBERGINE

Purée d'Aubergines Grillées, Poivrons, Oignons, Persil, Jus de citron, Huile d'olive

CHANKLICHE

Fromage Féta, Thym, Tomates, Huile d'olive

MEZA HOUMOUS

HOUMOUS 4€/portion
Pois Chiches, Crème de sésame, Jus de citron

HOUMOUS TRUFFE 5€/portion
Pois Chiches, Crème de sésame, Truffe Blanche d'été, Jus de citron

HOUMOUS BASILIC 4,5€/portion
Pois Chiches, Crème de sésame, Basilic, Jus de citron

HOUMOUS ZAATAR 4,5€/portion
Pois Chiches, Crème de sésame, Thym Libanais, Jus de citron

LES ROLLS

Sandwich fait avec le Pain Maison Saj

SHAWARMA BŒUF 8,5€
Bœuf mariné, Crème de sésame, Crudités

SHAWARMA POULET 8,5€
Poulet mariné, Crème d'ail, Crudités

TAWOUK 8,5€
Brochette de Poulet, Crème d'ail, Salade, Cornichons

KAFTA 8,5€
Brochette de bœuf, Houmous, Crudités

SOUJOUK 8,5€
Saucisse au bœuf, Crème d'ail, Houmous, Crudités

FOIE DE VOLAILLE 8,5€
Foie de Volaille, Crème d'ail, Crudités

HALLOUMI 8€
Halloumi, Avec ou Sans Pesto, Mozzarella, Tomates, Menthe, Olives, Concombres

FALAFEL 8€
Falafel, Crème de Sésame, Crudités

HOUMOUS 8€
Houmous au choix, Crudités

ARNABITT 8€
Choux fleurs, Crème de Sésame, Tomates, Cornichons

ZAATAR 8€
Thym Libanais, Tomates, Menthes, Concombre

Supplément 1€: Mozzarella | Halloumi | Labneh
Supplément 0,5€: Pomme de terre

1 Pain Supplémentaire = 1€

1 Portion = 100g

Vegan

Végétarien



ASSIETTES DU CHEF

LA TRADITIONNELLE 14€
Base de salade Fatouche, Falafel, Choux-fleurs grillés, Crème de sésame, Pomme de Terre Grenaille, Chips de pain au Zaatar

HALLOUMI 14€
Base Riz, Houmous Thym, Halloumi Grillé, Poivrons farcis, Salade

MANO 15€
Base Riz, Soujouk, Navet marinés, Pomme de Terre Grenaille, Chou-fleur grillé, Salade, Caviar d'aubergine, Sauce Tarator, Melasse de Grenade

SHAWARMA 15€
Base Riz, Shawarma Poulet ou Bœuf, Navet mariné, Vinaigrette à la melasse de grenade, Menthe, Pomme de Terre Grenaille, Tarator ou Crème d'ail

BACHA 15€
Base de riz, Kafta, Tomato, Poivron farcis, Biwaz, Salade, Crème Tarator, Moutabal ou Houmous

LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola / Coca Zéro / Ice Tea 2,5€

Eau Plate 2€

Eau Pétillante 2,5€

BOISSONS MAISONS

Citronade à la Fleur d'Oranger 4€

Jelleb 4€

Sirop de Dattes

Ward 4€

Sirop de Rose

Toutte 4€

Sirop de Mûres

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso 2€

Café Blanc 3€

Sirop à la Fleur d'Oranger infusé

Café Libanais Traditionnel 6€/2pers

Café servi dans une cafetière orientale

Thé, Tisane 3€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière Libanaise 3,5€

Arak (boisson anisée 40%) 7€

Verre de vin libanais (Ixsir) 6€

VINS

Ixsir Rouge 25€

Ixsir Blanc 25€

Ixsir Rosé 18€

LES MEZALÉS

MEZALÉ BOUCHÉES

SAMBOUSEK BŒUF 2€

Demi-Lune fourrée au bœuf, Petits oignons

SAFIHA 2€

Bœuf, Petits oignons, Tomates, Persil

SAMBOUSEK POULET 2€

Triangle fourré au poulet, Petits oignons

KEBBEH BOEUF 2€

Boulette de boulgour et bœuf fourrée au bœuf haché, Petits oignons

KEBBEH POTIRON 2€

Boulette de boulgour et potiron fourrée aux épinards, Petits oignons, Sumac

FALAFEL 2€

Boulette végétarienne à base de Pois chiche et Fèves, Persil, Coriandre

SAMBOUSEK FROMAGE 2€

Demi-Lune fourrée au Fromage blanc et Féta

RAKAKAT 2€

Cigare croustillant fourré au Fromage blanc et Féta

FATAYER ÉPINARDS 2€

Triangle farci aux Épinards, Oignons, Jus de citron, Sumac

ZAATAR 2€

Galette au Thym Libanais, Huile d'olive

MEZALÉ CARNÉ

(Viandes)

KAFTA 5€/pièce

Brochette de Bœuf finement hachée aux herbes, petits oignons

TAWOUK 5€/pièce

Brochette de blanc de poulet marinée au Jus de Citron

SHAWARMA POULET 5€/portion

Émincé de poulet mariné aux épices orientales

SHAWARMA BŒUF 5€/portion

Émincé de bœuf mariné aux épices orientales

SOUJOUK 5€/portion

Petites Saucisses de bœuf, épices légèrement pimentées

FOIE DE VOLAILLE 5€/portion

Foie de volaille, Ail, épices

MEZUCRÉS

(Desserts)

BAKLAWA* 2€

Pâte feuilletée fourrée de Noix de cajou et Pistaches

MOUHALABIEH* 3€

Flan à la Fleur d'Oranger, Brisures de Pistaches

HALAWET EL JEBN 3,5€

Pâte à base de semoule et fromage farcie de Crème Ahta

KNEFEH 5€

Fromage filant sous une couche de cheveux d'Ange moulus

OSSMALIEH 5€

Deux couches de Cheveux d'Ange garnies de Crème Ahta, Brisures de Pistaches

ATAYEF 3€

Petite crêpe fourrée à l'Ahta/Noix/Pistaches/Noix de cajou parfumée à la Fleur d'Oranger

MAAMOUL 3,5€

Sablé semoule fourré aux Dattes/ Pistaches/ Crème Ahta/ Noix

ZNOUD EL SET 3,5€

Roulé de pâte feuilletée garni de Crème Ahta trempé dans du sirop à la Fleur d'Oranger

MEGHLEH 3€

Pouding de farine de riz parfumé à la Cannelle et fruits secs

NAMOURA* 2,2€

Pavé de semoule imbibé de sirop à la Fleur d'Oranger

L'IMPÉRIAL 4€

Crumble de semoule à la fleur d'Oranger, Crème Ahta et Pistaches

*Dessert inclus dans la formule