



MEZAIA

Cuisine méditerranéenne
Mezaia.fr - @mezaiparis



Mézas

5€ le bol (environ 150g)

Taboulé libanais (V)

Salade de persil finement coupés • boulgour • tomates

Salade d'aubergine (V)

Purée d'aubergine grillées • tomates • huile d'olive • citron • persil

Caviar d'aubergine

Purée d'aubergine grillées • tahini • citron

Labneh à la grecque

Fromage blanc grec • concombre • menthe

Houmous classique (V)

Purée de pois chiche • tahini • citron

Houmous pimpé (V)

Houmous Basilic **ou** Truffe **ou** Betterave

Choux fleurs ou Aubergine ou Pomme de terre (V)

Au choix, légumes rôtis servis avec tahini ou crème d'ail

Artichauts ou poivrons farcis

Au choix, légumes farcis au fromage blanc & feta

Bouchées

2€ la pièce

Falafel (V)

Boulette de pois chiche et de fève • persil • coriandre

Fatayer (V)

Triangle farci aux épinards • oignons • citron

Kebbeh Potiron (V)

Boulette de boulgour et de potiron farcie aux épinards • oignons • citron

Rakakat

Roulé au fromage feta

Sambousic fromage

Demi-lune fourrée au fromage blanc et feta

Sambousic Bœuf **OU** Poulet

Demi-lune fourrée à la viande de bœuf ou Triangle fourré au poulet

Safiha

Carré farci à la viande de bœuf hachée • oignons • tomates • persil

Kebbeh Bœuf

Boulette de boulgour farcie à la viande de bœuf • oignons

Sandwichs

7,5€ (+1€ viande)

Shawarma Bœuf

Emincé de bœuf mariné • légumes • tahini

Shawarma Poulet

Emincé de poulet mariné • légumes • crème d'ail

Tawouk

Brochette de poulet • légumes • crème d'ail

Kafta

Brochette de bœuf • légumes • houmous

Falafel (V)

Boulettes de falafel • légumes • tahini

Halloumi basilic

Fromage de chypre doré • légumes • mozzarella • pistou

Arnabit (V)

Choux fleurs • légumes • tahini

Zaatar (V)

Thym • légumes • avec ou sans Labneh

Viandes

Brochette de Tawouk

4€ / brochette

Brochette de poulet marinée • citron

Brochette de Kafta

4€ / brochette

Brochette de bœuf • oignons • persil

Shawarma poulet

5€ / 120g

Emincé de poulet mariné servi avec de la crème d'ail

Shawarma Bœuf

5€ / 120g

Emincé de bœuf mariné servi avec du tahini

Formules

A: 1 sandwich + 1 Méza + 1 Bouchée **14€**

Assiette à composer

B: 2 Mézas + 2 Bouchées + 1 Dessert **15€**

C: 2 Mézas + 1 Viande + 1 Dessert **15€**

Desserts & boissons

(V) Végan 🌿 Végétarien



Desserts

Baklava Pâte feuilletée farcie à la pistache • Noix de cajou	2€	Borma Roulé de cheveux d'ange • cajou • pistache	2€
Namoura Semoule • sirop de sucre à l'eau de rose • tahini	2€	Halva Pate à base de tahini et sucre • pistache	3€
Mouhalabieh Flan à la fleur d'oranger • pistaches	3,5€	Glace libanaise Achta (maison)* Fleur de lait • fleur d'oranger • pistache	4€
Maamoul Sablé de semoule farci à la noix ou pistache ou datte	2€	Atayef à l'Achta * Crêpe libanaise • crème de lait à la fleur d'oranger et à l'eau de rose	3,5€
Fruit du jour Demandez-le avec ou sans miel à la fleur d'oranger	3€		

Boissons maison

Citronnade à la fleur d'oranger	3,5€
Boisson à l'eau de rose	3€
Jus de datte & eau de rose	3€

Bières et alcool

Bière libanaise	4€
Arak (boisson anisée 40%)	7€



Boissons fraîches

Coca cola / coca zéro	2,5€
7up	2,5€
Eau plate	2€
Eau pétillante	2€

Cocktails

Arak fruité	8€
Arak • sirop de mûre glacé	
Gintronade	8€
Gin • citron • Fleur d'oranger	

Boissons chaudes

Café espresso	2€
Double espresso	3€
Café blanc (eau de rose & fleur d'oranger)	3€
Thé vert à la menthe	3€
Chocolat chaud	4€

Vins

Ixsir rouge	23€
Ixsir Blanc	23€
Ixsir Rosé	18€
Verre de vin libanais	5€



A propos de MEZAIA

Lancé en novembre 2021 par Marc, MEZAIA propose des plats frais et délicieux, étoffés par le savoir-faire de plus de 25 ans de son père.

La force et la spécialité de MEZAIA réside dans le houmous mais aussi dans le pain à base de blé complet, également fait maison... Bon voyage!

