



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!

