

Les Mezzés

Salades :

- Taboulé :** (Persil, menthe, boulgour, tomates, oignons rouges, citron, huile d'olive) **100 Grs - 7.00 €**
- Fattoush :** (Salade mêlée, tomates, radis, concombre menthe, thym, pain grillé, grenade, huile d'olive, citron) **10.00 €**
- Salade falafel :** (Salade fattoush, 4 falafels) **16.00 €**

Mezzés froids :

- Houmous - purée de pois chiche :** **140 Grs - 7.00 €**
(Pois chiche, crème de sésame, citron, huile d'olive)
- Moutabal - caviar d'aubergines :** **120 Grs - 8.00 €**
(Aubergines, crème de sésame, huile d'olive)
- Labné - fromage blanc :** **120 Grs - 7.00 €**
(Fromage frais, ail rose, menthe, huile d'olive)
- Feuille de vignes :** (Riz, menthe, persil, citron, huile d'olive) **la pièce - 2.00 €**
- Makdous :** (Mini aubergine, piment, noix, huile d'olive) **la pièce - 2.00 €**

Mezzés chauds :

- Rkakat bel jebné - feuilleté au fromage :** **la pièce - 2.50 €**
(Feuille de brick, fromage, menthe)
- Fatayer bel sabénigh-chausson au épinard :** **la pièce - 2.50 €**
(Épinard, oignon, pignon)
- Krass Kebbé-boulette de viande servie avec une sauce yaourt, concombre et menthe :** **la pièce - 3.50 €**
(Boeuf hachée, boulgour, pignon, oignon)
- Samboussik bel lahmé - rissole de viande de bœuf hachée :** **la pièce - 2.50 €**
(Boeuf hachée, oignon, pignon)
- Samboussik bel khodra - rissole de légumes servie :** **la pièce - 2.50 €**
(Ratatouille confite 3 H au four et parfumé aux saveurs du Liban)
- Falafel - croquette de pois chiche et de fève :** **la pièce - 2.50 €**
(Pois chiche, fève, oignon, ail, persil, coriandre, épices)

Galettes libanaises servies dans un pain pita

Toutes nos galettes sont servies avec une portion de frites maison aux saveurs orientales

Galettes à la viande :

- Chawarma - viande de bœuf :** **17.00 €**
(Viande marinée à l'orientale, crudités, sauce crème de sésame)
- Taouk-viande de poulet snackée sur la plancha :** **16.00 €**
(Viande marinée à l'orientale, crudités, sauce à l'ail)
- Kefta - viande de bœuf hachée snackée sur la plancha :** **16.00 €**
(Viande aromatisée aux épices douces, crudités et sauce à la crème de sésames)

Galette végétarienne / végane :

- Falafel - croquettes de pois chiche et fèves :** **15.00 €**
(Falafels, crudités et sauce à la crème de sésames)
- Labné :** (Fromage blanc, tomates, concombre, olive vertes et noires, menthe) **12.00 €**
- Zaatar :** (Thym oriental, graine de sésames, tomates, concombre, olives vertes et noires, menthe fraîche) **12.00 €**
- Moitié-moitié végétarienne :** (Moitié Labné, moitié Zaatar) **13.00 €**

Grillades

Méchoui - brochettes :

- Taouk :** (Poulet, poivrons, sauce à l'ail) **la pièce - 5.00 €**
- Kefta :** (Viande hachée, oignon, persil, sauce tarator) **la pièce - 5.00 €**

- Portion de frites maison aux saveurs orientales** **4.00 €**

Menus

Menu du jour : exclusivement du mardi midi au vendredi midi, café offert

Plat du jour **14.00 €**

Plat du jour + entrée ou dessert **17.00 €**

Entrée + plat du jour + dessert **19.00 €**

Assiette découverte mixte ou végétarienne : **16.00 €**
6 mezzés chauds et froids

Menu pitchoun : Brochette de poulet ou bœuf haché, frites, surprise **10.00 €**

Voyage culinaire : À la découverte des saveurs orientales **30.00 €**

5 mezzés froids

Hommos, moutabal, taboulé, feuille de vigne et makdous

2 mezzés chauds

Falafel, rakakat bel jebné

Plat principal

2 brochettes de viande (poulet et bœuf haché) servies avec boulgour ou frites maison

Dessert surprise

Tous nos plats sont fait maison et servis avec du pain libanais.

**Ils sont confectionnés, cuisinés par nos soins avec
des produits de qualité.**

Nos viandes sont d'origine Françaises et locales.

**Tout notre cœur, notre passion et notre professionnalisme
à votre service**



**RESTAURANT
LE FURET**