



maison fondé depuis 1995

Bon appétit

Apéritifs Libanais

Avec alcool:

<i>Araïk</i> (boisson à base de raisin fermenté anisée)	2 cl	4.50 €
<i>Bière blonde "Almaza"</i>	33 cl	5.90 €
<i>Cocktail de Mezzé</i> (alcool de figue, rose, canelle, orange, ananas)	22 cl	7.50 €
<i>Kir à la rose</i>	6 cl	4.50 €

Sans Alcool:

<i>Cocktail Liban</i> (rose, canelle, orange, ananas, fruits rouge)	22 cl	6.50 €
<i>Sirop de rose</i>	2 cl	3.50 €
<i>Sirop de Jellab</i> (mélange de rose, datte, raisin)	2 cl	3.50 €
<i>Ayran</i> (boisson lactée à base de yaourt)	22 cl	3.90 €

Apéritifs classiques avec alcool

<i>Spritz</i>	20 cl	7.50 €
<i>Moscow Mule</i>	20 cl	7.50 €
<i>Pina Colada</i>	20 cl	7.50 €
<i>Martini</i> (rouge / blanc)	5 cl	3.90 €
<i>Bière bouteille Leffe blonde</i>	33 cl	5.50 €
<i>Bière bouteille 1664 blanche</i>	25 cl	5.50 €
<i>Ricard</i>	2 cl	3.90 €
<i>Porto</i>	5 cl	3.90 €
<i>Kir</i> (cassis, framboise, pêche mûr)	6 cl	3.90 €
<i>Kir Royale</i> (cassis, framboise, pêche mûr)	6 cl	5.80 €
<i>Gin</i>	4 cl	5.00 €
<i>Gin tonic</i>	8 cl	6.90 €
<i>Vodka</i>	4 cl	5.00 €
<i>Whisky (J&B)</i>	4 cl	5.90 €
<i>Whisky (Jack Daniels Single Barrel)</i>	4 cl	7.90 €
<i>Whisky Coca</i>	4 cl	6.90 €

Supplément soda ou jus

Boissons Fraîches

<i>Coca-Cola</i>	33 cl	3.50 €
<i>Coca cola Zero</i>	33 cl	3.50 €
<i>Sprite</i>	33 cl	3.50 €
<i>Schweppes indian tonic</i>	25 cl	3.50 €
<i>Schweppes Agrum</i>	25 cl	3.50 €
<i>Orangina</i>	25 cl	3.50 €
<i>Perrier</i>	33 cl	3.50 €
<i>Oasis Tropical</i>	33 cl	3.50 €
<i>Lipton Ice Tea Peche</i>	25 cl	3.50 €
<i>Jus de fruits</i> (orange, ananas, abricot, fraise, poire, tomate)	25 cl	3.50 €
<i>Sirop</i> (grenadine, fraise, peche, citron, menthe, rose)	2 cl	3.00 €

Eau

<i>Vittel</i>	1L	4.90 €
<i>Badoit Regalis</i>	1L	4.90 €
<i>San pellegrino</i>	1L	4.90 €

Depuis 1893,
le Liban produit l'arak
à partir de deux distillations successives
de moût de raisin fermenté.

Le résultat de ces distillations
est mélangé à de l'anis
vert, puis distillé encore.

Dégusté traditionnellement avec les
mezzés, mais également à l'apéritif.

Apéritifs

LE MEZZÉ

RESTAURANT LIBANAIS

maison fondé depuis 1995

Le mezzé en arabe : مازة , en grec : μεζές , en arménien : սեղբ en persan : مزه signifiant « saveur », est une tradition de la gastronomie Levantine, mais également de la cuisine syrienne, libanaise, grecque, arménienne et iranienne. Il s'agit d'un ensemble de plats (d'une dizaine à une centaine), servis à l'occasion d'une fête ou d'un repas de famille. Chaque mets est servi dans une petite coupelle, de manière à pouvoir multiplier les choix. Il évoque l'Antiquité avec ses festins où l'on mangeait avec les doigts dans un assortiment de mets choisis.

Le Mezzé permet de goûter un peu à tout, de picorer en faisant des petites bouchées à l'aide de pain pita ou, à défaut, avec la fourchette.



Les formules Mezzé



Mezzé Classique ou Végétarien

Assortiment de plats
chauds et froids

Prix fixe 22€ par personne

2 personnes	44 €	8 plats
3 personnes	66 €	10 plats
4 personnes	88 €	12 plats
5 personnes	110 €	14 plats
6 personnes	132 €	16 plats

Mezzé Royal

Assortiment de plats chauds et froids
servi avec une assiette de grillades mixte
(poulet, Boeuf, crevettes et calamars)

Prix fixe 28.00€ par personne

2 personnes	56 €	7 plats grillades
3 personnes	84 €	9 plats grillades
4 personnes	112 €	10 plats grillades
5 personnes	140 €	12 plats grillades
6 personnes	168 €	14 plats grillades

Menu à 26€

Entrée

Assortiment de 4 Mezzés chauds et froids

Plat Chaud au choix:

Grillade Mixte (Chichtaouk et Kafta)

Chichtaouk : Brochette de poulet marinée au citron, huile, ail

Kafta : Brochette de viande hachée, oignons, persil
(servi avec sa sauce à l'ail et son accompagnement)

Accompagnement au choix:



Moussaka



Riz vermicelle



Boughoul
Blé concassé



Batata Harra
Pommes de terre sautées
au coriandre et à l'ail

Ou

Makloubeh

Plat traditionnel libanais à base de :

Poulet, viande hachée, aubergine, riz, amandes, accompagné
d'une sauce à base de yaourt aux herbes.

Dessert maison

Assortiments de pâtisseries libanaises



Sans Gluten



Végétarien



Légèrement pimenté

Menu à 29 €

Entrée

Assortiment de 5 Mezzés chauds et froids

Plat Chaud au choix :

Grillade Mixte (Chichtaouk et Agneau) •

Chichtaouk : Brochette de poulet marinée au citron, huile, ail

*Agneau : Brochette d' agneau marinée aux herbes, ail
(servi avec sa sauce à l'ail et son accompagnement)*

Ou

Samakeh Harra +3 € •

(Poisson grillé « Daurade Royale » à la sauce orientale)

(servi avec sa sauce et son accompagnement)

Accompagnement au choix :



Moussaka



Sans Gluten



Riz vermicelle



*Boughoul
Blé concassé*



*Batata Harra
Pommes de terre sautées
au coriandre et à l'ail*



Végétarien



Légèrement pimenté

Dessert maison

Assortiments de pâtisseries libanaises

Menu à 34 €

gastronomique

 Sans Gluten

 Végétarien

 Légèrement pimenté

Entrée

Assortiment de 6 Mezzés chauds et froids

Plat Chaud

Grillade Mixte (Chichtaouk, Agneau et Kafra) 

Chichtaouk : Brochette de poulet marinée au citron, huile, ail

Agneau : Brochette d'agneau marinée aux herbes, ail

*Kafra : Brochette de viande hachée, oignons, persil
(servi avec sa sauce à l'ail et son accompagnement)*

Accompagnement au choix :



Moussaka  



Riz vermicelle  



Boughoul  
Blé concassé



Batata Harra  
Pommes de terre sautées
au coriandre et à l'ail

Dessert à la carte au choix

sauf le café gourmand, le Knafeh, et le Halawet El Jeben + 3 euros

Menu enfant à 10€

Plat

Grillade de poulet Chichtaouk •

(Brochette poulet marinée au citron, huile, ail)

Accompagnement au choix:

Riz vermicelle

Frites

Dessert

1 boule de glace au choix

(Chocolat, vanille, rose, cannelle, melon, mangue,
citron vert, fraise, framboise)

Boisson

Sirop au choix

(Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Menthe, Rose)

Plats Chauds



Kafta grillé ☺

Brochettes de viande hachée persillée, oignons sauce tomate

19.90 €



Grillades de Mezzé ☺

*Assiette de grillades mixtes
Agneau, Kafta,
Chichtaouk*

23.90 €

Toutes nos grillades (sauf Makfoubek) sont accompagnées au choix de



Côtelettes d'agneau ☺

*Côtelettes d'agneau
marinées grillées*

23.90 €



Chichtaouk ☺

*Brochettes de poulet
marinées au
citron, ail*

19.90 €



Makloubeh ☺

*Plat traditionnel libanais
à base de Poulet, viande hachée,
aubergine, riz, amandes
sauce yaourt aux herbes*

18.90 €

Plats chauds



Brochette d'agneau



Agneau mariné aux herbes, ail

20.90 €



Assiette de mer

Sardine, crevettes et calamar

21.90 €

Toutes nos grillades (sauf Makfoubek) sont accompagnées au choix de



Moussaka



Riz vermicelle



Boughoul
Blé concassé



Chawarma



Viande de boeuf émincée marinée dans un vinaigre de vin rouge épice

18.90 €



Samkeh Harra

Poisson grillé
(Daurade Royale)
à la sauce orientale

22.90 €



Sans Gluten



Végétarien



Légèrement pimenté



Batata Harra



Pommes de terre sautées au coriandre et à l'ail

Entrees Froides

Mhammara *

Purée de poivrons
légèrement pimenté,
amandes, noix, ail

7.50 €



Salade du moine *

Aubergine grillée,
tomate, oignons,
persil, ail,
huile d'olive, poivrons

7.90 €



Basterma *

Charcuterie de viande
de boeuf fumée
et épicee

7.90 €



Sorki *

Fromage de brebis,
tomates, oignons,
poivrons, persil,
thym, huile d'olive

7.90 €



Warakariche *

Feuille de vigne
farcie au riz

6.90 €



...et sur commande la spécialité cru :

Kebbé cru

Viande aromatisée
et finement hachée
avec du blé concassé

10.90 €



Sans Gluten



Végétarien



Légèrement pimenté

Entrées Froides

Houmous

Purée de pois chiches
à la crème de sésame,
citron, huile d'olive

7.50 €



Labné

Fromage de lait de vache
caillé, ail, menthe, sésame
citron, huile d'olive

7.50 €



Moussaka

Aubergines, sauce
tomate, pois chiches,
épices

7.90 €



Motabbal

Caviar d'aubergine
à la crème de sésame
citron, huile d'olive

7.90 €



Tabboulé

Persil, tomates, menthe,
blé, citron,
huile d'olive

7.90 €



Fattouche

Salade villageoise de crudités
fraîches, pain grillé, menthe
et mélasse de grenade

7.50 €



Sans Gluten



Végétarien



Légèrement pimenté

Entrées chaudes

Sawda

Foie de volaille
à la melasse
de grenade
7.90 €



Falafel

5 Croquettes de
fève et pois chiches
7.90 €



Samboussik

Epinards

5 Chaussons rissolés
aux épinards, noix
et citron
7.90 €



Rkakat Poulet

Fromage

5 Feuilletés farcis au
Poulet et Fromage
7.90 €



Samboussik

Fromage

5 Chaussons rissolés
aux fromages
et herbes
7.90 €



Samboussik

Viande

5 Chaussons rissolés
à la viande
7.90 €



Sans Gluten



Végétarien



Légèrement pimenté

Entrées chaudes

Kebbé boulette

4 Boulettes de blé et
de viande hachée,
pignons, oignon

9.90 €



Batata harra

Pommes de terre
légèrement pimentée,
sautéée au coriandre
et à l'ail

7.50 €



Jawaneh

Ailes de poulet marinées,
grillées et sautées
au coriandre et à l'ail

7.90 €



Sans Gluten



Végétarien



Légèrement pimenté

Soudjouk

Saucisses de boeuf,
citron, cumin,
sauce tomate

7.90 €



arayess

Pain libanais farci
à la viande hachée
et herbes

9.90 €



Houmous

Lahmé

Purée de pois chiches,
émincé de boeuf

9.90 €



Formules midi

Uniquement le midi Sauf Samedi, Dimanche et jours fériés

Menu à 16.00 €

Entrée

+

Plat du jour Chaud

+

Dessert Maison

Assiette Express 13.00 €



Assortiment de 8 mini Mezzés chauds et froids

Ce plat peut être végétarien à la demande du client

Desserts

Desserts Libanais



Assortiment de
patisseries Libanaises
6.90 €



Flan à la fleur
d'oranger et
eau de rose
6.50 €



Knafeh
(cheveux d'ange,
fromage blanc)
8.90 €



Halawet El Jeben
(douceur au fromage
semoule, fleur d'oranger)
8.90 €

Desserts classiques

Café ou thé gourmand

8.90 €

Tiramisu Glacé

6.90 €

Salade de fruits à la fleur d'oranger
fondant au chocolat

6.50 €

Framboisesine (sorbet framboise, nougat glacé)

6.90 €

Tarte tatin

6.90 €

Nouga Glacé

6.90 €

Glace à composer

Parfums au choix :

Chocolat, vanille, rose, cannelle, melon, mangue, citron vert, fraise, framboise



3.20 €



5.80 €



7.90 €

Vins rouges



Vins Libanais

75 cl 37 cl

Chateau KEFRAYA (Les Breteches)	25.90 €	15.90 €
Chateau KSARA (Reserve de Couvant)	25.90 €	15.90 €
Chateau KEFRAYA (Le Chateau)	49.90 €	

Vins Français

Bordeaux (Château de Costis)	21.90 €	13.90 €
Cotes-du-Rhônes (Château St Roman)	21.90 €	13.90 €
Saint Emilion (La Croix st Roc)	29.90 €	
Bourgogne	29.90 €	

Vins Rosés



Vins Libanais

Chateau Kefraya (Les Breteches)	75 cl	37 cl
Chateau Ksara (Sunset)	25.90 €	15.90 €

Vins Français

Cotes-de-Provence (La Santonnière)	21.90 €	13.90 €
Puech-haut Prestige	29.90 €	

Carte des vins

Vins Blancs



Vins Libanais

75 cl

Chateau KEFRAYA (La Dame Blanche)	25.90 €
--------------------------------------	---------

Pichet de Vins



25 cl

50 cl

75 cl

7.90 €

13.90 €

18.90 €

Vins au verre



12 cl 3.90 €



Digestifs

4 cl

Eau de vie de figue

6.00 €

Poire williams

6.00 €

Cognac

6.00 €

Nectar de Kefraya

6.00 €

Jet 27

6.00 €

Baileys

6.00 €

Digestif de Mezzé

(mélange maison à base de rose de datte et raisin)

6.00 €

Champagne

Champagne (bouteille)

49.90 €

Coupette de Champagne

7.90 €

Boissons chaudes

Thé vert à la menthe

2.90 €

Thé noir Canelle

2.90 €

Café expresso

2.50 €

Double expresso

3.50 €

Café Décaféiné

2.50 €

Café blanc
(eau chaude à la fleur d'oranger)

2.50 €

Infusion vervaine

2.90 €

Café Libanais
à la cardamone

2.90 €





54 Cours Jean Jaurès - 38000 GRENOBLE
Tél: 04 76 17 06 21