



RESTAURANT LIBANAIS

*maison fondé depuis 1995*



*Bon appétit*



## Apéritifs Libanais

### Avec alchool :

AraK (boisson à base de raisin fermenté anissée)	2 cl	4.50 €
Bière blonde "Almaza"	33 cl	5.90 €
Cocktail de Mezzé (alchool de figue, rose, canelle, orange, ananas)	22 cl	7.50 €
Kir à la rose	6 cl	4.50 €

### Sans Alchool :

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

## Apéritifs classiques avec alchool

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

Supplément soda ou jus 1.00 €

## Boissons Fraîches

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

### Eau

Vittel	1L	4.90 €
Badoit	1L	4.90 €
San pellegrino	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 MEZZE

RESTAURANT LIBANAIS

maison fondé depuis 1995

*Le mezzé en arabe : مزة , en grec : μεζές, en arménien : Մեզե 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



## 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  



Riz vermicelle  



Boughoul   
Blé concassé



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

 Sans Gluten

 Végétarien

 Légèrement pimenté

## Dessert maison

Assortiments de pâtisseries libanaises

Menu à 29 €



# Menu à 34 €

gastronomique

## Entrée

Assortiment de 6 Mezzés chauds et froids

## Plat Chaud

*Grillade Mixte (Chichtaouk, Agneau et Kafta)* 

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

*Agneau* : Brochette d'agneau marinée aux herbes, 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

## Dessert à la carte au choix

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



Sans Gluten



Végétarien



Légèrement pimenté



## *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)*

*Menu enfant à 10 €*



# Plats Chauds



## *Kafta grillé* 🍷

Brochettes de viande  
hachée persillée, oignons  
sauce tomate

19.90 €



## *Côtelettes d'agneau* 🍷

Côtelettes d'agneau  
marinées grillées

23.90 €



## *Chichtaouk* 🍷

Brochettes de poulet  
marinées au  
citron, ail

19.90 €



## *Grillades de Mezzé* 🍷

Assiette de grillades mixtes  
Agneau, Kafta,  
Chichtaouk

23.90 €



## *Makloubah* 🍷

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

18.90 €


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





*Brochette d'agneau*   
 Agneau mariné aux  
 herbes, ail  
 20.90 €



*Chawarma*   
 Viande de boeuf émincée  
 marinée dans un vinaigre  
 de vin rouge épicé  
 18.90 €



*Assiette de mer*  
 Sardine, crevettes  
 et calamar  
 21.90 €



*Samkeḥ Harra*   
 Poisson grillé  
 (Daurade Royale)  
 à la sauce orientale  
 22.90 €

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



Moussaka  



Riz vermicelle  



Boughoul   
 Blé concassé



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



*Sans Gluten*



*Végétarien*



*Légèrement pimenté*

# Plats chauds



# Entrées 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 épicée  
7.90 €



## Sorki ✱

Fromage de brebis,  
tomates, oignons,  
poivrons, persil,  
thym, huile d'olive  
7.90 €



## Warakariche ✱

Feuille de vigne  
farci 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 €



## Motabbal

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

7.90 €



## Labné

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

7.50 €



## Tabboulé

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

7.90 €



## Moussaka

Aubergines, sauce  
tomate, pois chiches,  
épices

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  
fêve et pois chiches  
7.90 €



## Samboussik Epinards

5 Chaussons rissolés  
aux épinards, noix  
et citron  
7.90 €



## Samboussik Fromage

5 Chaussons rissolés  
aux fromages  
et herbes  
7.90 €



## Rkakat Poulet Fromage

5 Feuilletés farcis au  
Poulet et Fromage  
7.90 €



## Samboussik Viande

5 Chaussons rissolés  
à la viande  
7.90 €



Sans Gluten



Végétarien



Légèrement pimenté



## *Kebbé boulette*

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

9.90 €



## *Soudjouk*

Saucisses de boeuf,  
citron, cumin,  
sauce tomate

7.90 €



## *Batata harra*

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

7.50 €



## *arayess*

Pain libanais farci  
à la viande hachée  
et herbes

9.90 €



## *Jawaneh*

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

7.90 €



## *Houmous* *Lahmé*

Purée de pois chiches,  
émincé de boeuf

9.90 €



Sans Gluten



Végétarien



Légèrement pimenté

Entrées chaudes



# Formules midi

Uniquement le midi Sauf Samedi, Dimanche et jours fériés

*Menu à 16.00 €*

*Entrée*

+

*Pat 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 Libanais



*Assortiment de  
pâtisseries 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 €

6.90 €

*Framboisesine (sorbet framboise, nougat glacé)*

6.90 €

*Tarte tatin*

6.90 €

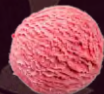
*Nouga Glacé*

6.90 €

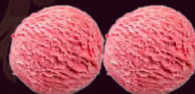
## Glace à composer

*Parfums au choix :*

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



3.20 €



5.80 €



7.90 €

*Desserts*



## 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-Rhones (Château St Roman)	21.90 €	13.90 €
Saint Emilion (La Croix st Roc)	29.90 €	
Bourgogne	29.90 €	

## Vins Rosés

### Vins Libanais

	75 cl	37 cl
Chateau Kefraya (Les Breteches)	25.90 €	15.90 €
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 6.00 €  
(mélange maison à base de rose de datte et raisin)

## Champagne

Champagne (bouteille) 49.90 €

Coupette de Champagne 7.90 €

## Boissons chaudes

Thé vert à la menthe 2.90 €

Thé noir Cannelle 2.90 €

Café expresso 2.50 €

Double expresso 3.50 €

Café Décaféiné 2.50 €

Café blanc 2.50 €  
(eau chaude à la fleur d'oranger)

Infusion vervaine 2.90 €

Café Libanais 2.90 €  
à la cardamome







LE MEZZÈ

RESTAURANT LIBANAIS

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