

L I Z A

BEYROUTH JE T'AIME

CARTE DU SOIR

📍 lizaparis

AVANT DE COMMENCER

Chips de pomme
de terre au sumac 5€

Pain libanais grillé,
crème d'ail 6€

Olives libanaise
marinées 5€

Pain maison chaud, zaatar,
amandes, tomates, huile d'olive 8€

CARTE BLANCHE DU CHEF

64,00€ PAR PERSONNE (2 personnes et plus)

Découvrez cette expérience unique où le chef vous emmène hors des sentiers battus. Préparé avec des ingrédients frais et de saison, chaque plat invite au voyage mélangeant créativité et saveurs authentiques.

LES MENUS À PARTAGER (2 personnes et plus)

MENU TOUS MÉZZÉS

44,00€ PAR PERSONNE

Hommos bi tahiné, moudardara, tabboulé teffeh ou fattouche, labné citron noir, falafel, kebbit laktine, arnabit meklé, makanek, et un assortiment de desserts.

MENU TOUS MÉZZÉS ET GRILLADES

54,00€ PAR PERSONNE*

Hommos bi tahiné, moudardara, tabboulé teffeh ou fattouche, labné citron noir, falafel, kebbit laktine, arnabit meklé, makanek, brochette de poulet et brochette de kafta, pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre, légumes de saison parfumés au zaatar et rôtis au four, et un assortiment de desserts.

*version végétarienne sur demande

NOS MEZZÉS ET NOS PLATS SONT CONÇUS POUR ÊTRE PARTAGÉS

À la carte, nous vous recommandons trois assiettes par personne.

MEZZÉS ET PLATS À LA CARTE

HOMMOS BI TAHINÉ - 13,00€

Pois chiches, crème de sésame, cébette, jus de citron, pickles, piment de cayenne.

* Version bœuf Black Angus poêlée, pignons. **+3,00€**

HOMMOS PORTOBELLO - 16,00€

Hommos bi tahiné, champignons, oignons caramélisés au jus de grenade, persil frit et amandes.

LABNÉ AU CITRON NOIR - 15,00€

Yaourt salé au lait de vache, citron noir, pickles d'oignons rouges et noisettes torréfiées.

MOUDARDARA - 13,00€

Lentille, riz, oignons caramélisés, bergamote, suprême d'orange.

TABBOULÉ TEFFEH - 14,00€

Persil, menthe, pomme verte, échalotte, huile d'olive, jus de citron, mélasse de grenade.

FATTOUCHE - 14,00€

Sucriner, menthe, radis, tomates, concombre, persil, menthe et croûtons au sumac.

ARNABIT MEKLÉ - 17,00€

Choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment de cayenne.

MSAKHAN DJEJ - 15,00€

Poulet effiloché, sumac, oignons, crème d'ail. (3P)

SAMAK TAJINE - 22,00€

Cabillaud en tempura, tarator de pignons, huile aux agrumes.

WARAK ENAB BEL ZEIT - 16,00€

Feuilles de vigne farcies, riz, tomate, citron, huile d'olive.

JAZAR BEL ZAATAR - 16,00€

Carottes rôties au thym, crème de noix de cajou, tomates séchées, olive taggiasche et pistache.

FALAFEL - 13,00€

Beignets de fèves, persil, tomates, pickles de navet et de concombre et sauce tarator. (4P)

RAKAKAT JEBNÉ - 15,00€

Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes. (4P)

FRITES MAISON/PIQUANTES - 11,00€

Frites maison, ail, coriandre et piment.

KEBBEH NAYEH ANGUS - 20,00€

Tartare de boeuf Angus, blé concassé, cumin, menthe et marjolaine.

KEBBIT LAKTINE - 15,00€

Kebbé de potiron, noix et oignons confits, yaourt au cumin torréfié. (4P)

KEBBÉ MEKLIYÉ - 17,00€

Kebbé de bœuf frit, dip yaourt, bettrave et menthe séchée. (4P)

MAKANEK - 15,00€

Saucisses libanaises au jus de grenade et pignons.

HALLOUM - 16,00€

Fromage Halloum poêlé, confiture de tomate et graines de sésame.

TACOS DE BOEUF ANGUS - 20,00€

Bœuf Angus mariné façon shawarma, tarator, herbes.

* Version végétarienne avec choux fleurs.

ARAYESS KAFTA - 20,00€

Kafta de boeuf Angus, yaourt, chutney d'oignons caramélisées à la mélasse de grenade.

MANTÉ - 28,00€

Raviolis de bœuf épicé, yaourt, sauce tomate, pignons de pin.

FATTET BATINJANE - 26,00€

Panade d'aubergine, agneau haché, yaourt, croûtons de pain libanais, pignons.

*Version végétarienne sur demande.

CHICHE TAOUK - 28,00€

3 brochettes de poulet mariné à la sarriette, pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre, légumes de saison parfumés au zaatar et rôtis au four.

KAFTA - 28,00€

3 brochettes de bœuf haché, persil, oignons grillés, pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre, légumes de saison parfumés au zaatar et rôtis au four.

GRILLADES MIXTES - 32,00€

2 brochettes de poulet, 2 brochettes de kafta, pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre, légumes de saison parfumés au zaatar et rôtis au four.

LAHM MECHWÉ - 32,00€

2 brochettes de bœuf Angus, oignons grillés, frites maison, légumes de saison parfumés au zaatar et rôtis au four.

SHAWARMA BŒUF - 28,00€

Boeuf mariné, persil, tomates, pickles de navet et de concombres, sauce tarator.

KHAROUF MEHCHÉ - 33,00€

Souris d'agneau de cinq heures, confite aux cinq épices douces, riz, mendiant de pistache et d'amande.

SIYADIEH -28,00€ (selon arrivage)

Cabillaud cuit a basse température, oignons caramélisés, riz au carvi et cumin.

DESSERTS**BAKLAWA DU LIBAN**

(5P) - 12,00€

ZNOUD EL SET - 14,00€

Pâte croustillante à la crème de lait, sirop aux agrumes.

GLACES ET SORBETS BÄLTIS - 12,00€

Ashta, halva, pistache.
Mandarine, rose, figue séchée.

MUHALLABIYÉ - 10,00€

Flan de lait à la fleur d'oranger, pistache et pétales de rose.

GÂTEAU AU CHOCOLAT PISTACHE

(SANS GLUTEN) - 12,00€

Chocolat noir, pistache et crème caramel au beurre salé.

KATAYEF ET GLACE À LA FIGUE SÉCHÉE

- 14,00€

3 crêpes chaudes aux noix, sirop à la fleur d'oranger, glace Bältis figue séchée.

ASHTA AUX AGRUMES - 13,00€

Crème de lait aux agrumes et nougatines de pignons, suprême de pamplemousse.

BOISSONS FRAÎCHES**LIMONADE MAISON À LA FLEUR**

D'ORANGER - 6,00€ - Carafe 15,00€

THÉ GLACÉ À LA MENTHE

FRAÎCHE - 6,00€ - Carafe 15,00€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO - 4,00€

DOUBLE EXPRESSO - 5,00€

CAFÉ BLANC - 3,00€

COCA COLA OU COCA ZÉRO - 5,00€

EAU GAZEUSE OU PLATE (75cl) - 4,50€

BIÈRE ALMAZA (33cl) - 7,00€

BIÈRE ALMAZA UNFILTERED (33cl) - 7,00€

THÉ À LA MENTHE - 5,00€

THÉ MARIAGE FRÈRES - 5,00€

TISANE DU PACHA - 5,00€

- BRUNCH TOUS LES DIMANCHES -
OUVERT 7 JOURS SUR 7