

LES DÉLICES SUCRÉS

PLATEAU FRUITS DE SAISON À PARTAGER

21

KARABIGES PISTACHE & GLACE À LA FLEUR D'ORANGER

TARTELETTES AUX PISTACHES, COING - CRÈME NATEF CARAMELISÉE

14

HALAWA BIL JEBNEH & GLACE À LA PISTACHE

FROMAGE ROULÉ À LA CRÈME DE LAIT SERVI AVEC SON SIROP

DE FLEUR D'ORANGER & SES PÉTALES DE ROSES

14

* ASSORTIMENT DE BAKLAVAS (6 PIÈCES)

PÂTISSERIES DORÉES AUX AMANDES, PISTACHES ET PIGNONS DE PIN

13

* MOUHALABIE AUX FRUITS ROUGES

FLAN LIBANAIS À LA FLEUR D'ORANGER

13

KNEFÉ & GLACE À LA CRÈME DE LAIT

FROMAGE FONDANT & CHEVEUX D'ANGE MOULUS, DORÉS AU FOUR

14

GLACES " NOURA " (3 BOULES)

ROSE / CRÈME DE LAIT / FLEUR D'ORANGER / DATTES / AMANDE /

FIGUES / GINGEMBRE / CHOCOLAT / PISTACHE / FRAISE

13

* FRUITS ROUGES & GLACE GINGEMBRE

À LA FLEUR D'ORANGER

16

ATAYEF AUX FRUITS & GLACE À LA ROSE

MINI CRÊPES DE CRÈME DE LAIT AUX AMANDES CARAMELISÉES

14



NOURA

LEBANESE CUISINE

MEZZÉS FROIDS

CAPRESE ORIENTALE

TRICOLORE DE TOMATES, PERLES DE LABNEH, THYM SAUVAGE

18

SALADE FATOUSH

MESCLUN DE SALADE & PAIN COMPLET GRILLÉ AU SUMAC

16

KEBBE NAYÉ OU KEFTA NAYÉ

TARTARE D'AGNEAU CRU AUX ÉPICES

18

HABRA NAYÉ OU FTILÉ NAYÉ

TARTARE D'AGNEAU CRU AUX OIGNONS

18

TZATZIKI / LABAN CONCOMBRE

YAOURT FRAIS, CONCOMBRE, MENTHE

14

SALADE D'ARTICHAUTS / FÈVES / POUTARGUE

À L'HUILE D'OLIVE, SUMAC ET GRENADES

16

LOUBIEH BEL ZEIT

SALADE D'HARICOTS VERTS, SAUCE TOMATE

14

SALADE CHANKLICHE, OLIVES KALAMATA

FROMAGE DE BREBIS FRAIS, THYM, BASILIC, TOMATES

15

MOUTABAL

CAVIAR D'AUBERGINE, CRÈME DE SÉSAME

14

SAMAKÉ HARRA

RATATOUILLE DE LÉGUMES LÉGÈREMENT ÉPICÉE

14

HOMMOS / HOMMOS VIANDE

PURÉE DE POIS CHICHE, CRÈME DE SÉSAME,

HUILE D'OLIVE

14 / 16

AVOCAT / CREVETTES

SAMAKÉ HARRA, SUMAC

19

TARTARE DE SAUMON FRAIS & LABNÉ

CONCOMBRE, GRENADES, CITRON COMBAVA

19

CARPACCIO DE BAR SAUVAGE NEW STYLE

& HUILE DE SÉSAME ET ZAAATAR

19

CARPACCIO DE POUTARGUE / TARAMA

GRESSINI DE SOCCA, CRÈME D'AIL

19

HINDBÉ BEL ZEIT / AGRUMES

SALADE DE PISSENLIT, OIGNONS CARAMÉLISÉS

14

AUBERGINE "MOUSSAKA" CARAMÉLISÉE

RATATOUILLE À LA MENTHE & PIGNONS DE PIN

15

TABOULÉ TRADITIONNEL

SALADE DE PERSIL, TOMATES & BLÉ CONCASSÉ

16

MOUDARDARA

LENTILLES, RIZ, OIGNONS CARAMÉLISÉS

14

TARAMA TRADITIONNEL

MENTHE ET CITRON

14

FEUILLES DE VIGNE FAÇON SUSHI

RIZ, TOMATES, PERSIL, LABNÉ, PIGNONS DE PIN

14

LABNÉ AU THYM SAUVAGE

FROMAGE BLANC AU THYM SAUVAGE

& HUILE D'OLIVE, MENTHE

14

NOS PLATS SIGNATURE

* DEMI COQUELET FERMIER AU MIEL ET GINGEMBRE

PURÉE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DU MARCHÉ

32

CÔTES D'AGNEAU PREMIÈRES RÔTIES AU ZAAATAR

LÉGUMES DU MARCHÉ GRILLÉS ET BOULGHOR BIO

36

* CHAWARMA MIXTE BŒUF / POULET

LÉGUMES DE SAISON ET RIZ AU THYM

32

FILET DE BAR DE LIGNE SAUVAGE / ASPERGES

SALADE D'AUBERGINES ET RATATOUILLE DE LÉGUMES

36

* CONFIT ROYAL D'AGNEAU « KHAROUF »

& RIZ LIBANAIS AUX 5 ÉPICES, AMANDES ET RAISINS DE CORINTHE

34 / 68 (2 PERS.)

PAVÉ DE SAUMON BIO / EMULSION DE FROMAGE KASHKAVAL

SALADE DE PISSENLITS AU PIGNONS & SAUCE TAJINE

36

* MIX GRILL OU TRIO DE BROCHETTES

POULET FERMIER BIO TAOUK, KEFTA & AGNEAU

SAMAKÉ HARRA & PATATES DOUCES FAÇON BATATA HARRA

32

BLACK TIGER PRAWNS PLANCHA

HOMMOS AUX OLIVES, TAGLIATELLES DE LÉGUMES

36

SAYADIEH DE CABILLAUD AUX OIGNONS FRITS

CABILLAUD SAUVAGE LAQUÉ AUX ÉPICES ET RIZ BASMATI

34

SUPPLÉMENTS AU CHOIX (9 €)

POÊLÉ DE LÉGUMES DU JOUR

SALADE VERTE AUX HERBES, HUILE D'OLIVE ET CITRON

RIZ KABSÀ AUX VERMICELLES

PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON

POMMES DE TERRE SAUTÉES FAÇON BATATA HARRA & FRITES

MEZZÉS CHAUDS

CHOU-FLEUR / TAJINE

CUMIN, OIGNONS FRITS, ZESTES D'AGRUMES

16

SOJOK OU MAKANEK

SAUCISSES ÉPICÉES FLAMBÉES AU JUS DE CITRON

15

HALLOUMI GRILLÉ AUX ABRICOTS

FROMAGE AU LAIT DE VACHE / MENTHE

16

MANAKICHE AU THYM OU FROMAGE

PIZZETTA AU THYM SAUVAGE OU AUX TROIS FROMAGES

16

LAHM BI AJINE

PIZZETTA À LA SAUCE TOMATE, ÉMINCÉ D'AGNEAU, ÉPICES

16

RAVIOLES DE « SHISHBARAK »

YAOURT À LA MENTHE, PIMENT D'ALEP, AGNEAU KEFTA

17

FRITTO MISTO BEIRUT

POULPES & CALAMARS, CRÈME SÉSAME

18

BIZRÉ DE POISSONS

FRITURE DU JOUR, SAUCE TARATOR, SUMAC

16

TEMPURA DE CREVETTES

& SORBET D'ARAK ET SAUCE TAJINE

18

ARAYESS / KELLEGE

PAIN GRILLÉ À LA VIANDE DE KEFTA D'AGNEAU

OU AU FROMAGE HALLOUM

16

CROUSTILLANTS (6 PIÈCES AU CHOIX) 16

FALAFEL AU SÉSAME / RIKAKAT FROMAGE & THYM / SFIHA AGNEAU / KEBBÉ POISSONS

OU

SAMOUSSA VIANDE / FATAYERS ÉPINARDS / CROQUANT DE KEBBE

* LES MENUS SONT SERVIS À PARTIR DE 2 PERSONNES ET POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS D'UNE MÊME TABLE

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU UN PRIX NETS, SER VICE COMPRIS

MENU DU CÈDRE

(68 EUROS PAR PERSONNE)

(8 MEZZÉS À PARTAGER + 1 DESSERT AU CHOIX)

*HOMMOS - MOUTABAL - TABOULÉ - FEUILLES DE VIGNES - SAMAKÉ HARRA - LABNÉ - TARAMA
1 CROUSTILLANT MAISON NOURA 3 PIÈCES AU CHOIX*

** 1 DESSERT AU CHOIX*

MENU MAISON NOURA

(84 EUROS PAR PERSONNE)

(5 MEZZÉS À PARTAGER + PLAT & DESSERT AU CHOIX)

*HOMMOS - MOUTABAL - TABOULÉ - LABNÉ
1 CROUSTILLANT MAISON NOURA 3 PIÈCES AU CHOIX*

** 1 PLAT AU CHOIX*

** 1 DESSERT AU CHOIX*