

# MENU

Liban sur Seine



[www.libansurseine.com](http://www.libansurseine.com)

## **SOMMAIRE - SUMMARY**

### **Hors d'Oeuvres - Appetizers :**

Entrées froides - Cold Starters ..... P.3-4

Entrées chaudes - Hot Starters ..... P.5-6

Plats - Main Course .....P.7-8

Mezzés - Mezze ..... P.9

Menu enfant - Children's Menu ..... P.10

Sandwich Formule - Sandwich Options..... P.11

Desserts ..... P.12

## Entrées froides - Cold starters

### *Taboulé – Tabbouleh*

7,50€

Salade de persil, blé concassé, tomates, menthe, oignons, jus de citron et huile d'olive.

**Salad of parsley, cracked wheat, tomatoes, mint, onions, lemon juice, and olive oil.**

### *Fattouche – Fattouche*

8,50€

Salade de crudités, du marché, assaisonnée d'huile d'olive de jus de citron et de sumac, accompagnée de pain.

**Fresh vegetables, seasoned with lemon juice and sumac with bread.**

### *Houmous – Hummus*

6,90€

Purée de pois chiches agrémentée de crème de sésame, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive.

**Chickpea puree with tahini, lemon juice and olive oil.**

### *Moutabal – Moutabal*

7,50€

Purée d'aubergines agrémentée de crème de sésame, de jus de citron, d'un filet d'huile d'olive.

**Eggplant puree with tahini, lemon juice, olive oil.**

### *Salade du Moine – Monk's Salad*

7,90€

Aubergines grillées mélangées avec tomates, oignons, poivrons et persil, assaisonnées de citron, d'huile d'olive et de mélasse de grenade.

**Grilled eggplant mixed with tomatoes, onions, bell peppers, and parsley, seasoned with lemon, olive oil, and pomegranate molasses.**

### *Moutabal de Betterave*

6,90€

Purée de betterave à la crème de sésame, jus de citron et huile d'olive.

**Beetroot puree with tahini, lemon juice, and olive oil.**

*Warak é nab - Warak é nab*

7,50€

Feuilles de vigne farcies au riz, tomates, persil et cuisinées à l'huile d'olive.

**Grape leaves stuffed with rice, tomatoes and parsley, cooked in olive oil.**

*Moussaká*

7,90€

Aubergines au four, poivrons rouges, sauce tomate et pois chiches.

**Baked eggplants with red peppers in a tomato sauce with chickpeas.**

*Labneh Btoun*

7,90€

Fromage blanc à l'ail et à la menthe.

**Strained yogurt with garlic and mint.**

*Mouhamara*

7,90€

Poivrons rouges grillés, noix concassées, oignons, ail, sauce tomate et épices.

**Roasted red peppers with crushed walnuts, onions, garlic, tomato sauce, and spices.**

*Chankfiche*

7,90€

Fromage frais avec oignons et persil.

**Fresh cheese with onions and parsley.**

*Tomates Montagne*

7,90€

Tomates avec sauce à l'ail et huile d'olive.

**Tomatoes with garlic sauce and olive oil.**

Tihan sur Seine

## Entrées chaudes / Hot starters

### *Kebbé boulettes - Kebbé Balls*

8,90€

4 boulettes croquantes au blé concassé, farcies de viande hachée et pignons de pin.

**4 crunchy bulgur and meat croquettes stuffed with minced meat and pine kernels.**

### *Baalbakjier*

7,90€

4 Petits beignets libanais fourrés de viande hachée, d'oignons et de pignons de pin.

**4 Small Lebanese fritters stuffed with minced meat, onions, and pine nuts.**

### *Samboussek Viande - Samboussek Viande*

7,90€

4 Petits pâtés farcis de viande hachée, oignons, et pignons.

**4 Pastries stuffed with ground meat, onions, and pine nuts.**

### *Samboussek Fromage - Cheese Samboussek*

7,90€

4 Petits pâtés farcis de fromage et herbes.

**4 Pastries filled with cheese and herbs.**

### *Fatayer*

7,90€

4 Beignets d'épinards frais avec mélasse de grenade.

**4 Spinach turnovers with pomegranate molasses.**

### *Falafels*

7,50€

4 Boulettes de fèves et pois chiches servies avec une sauce au sésame.

**4 Deep-fried balls made of fava beans and chickpeas, served with sesame sauce.**

### *Rikakat de Fromage - Rikakat de Fromage*

7,90€

4 pièce Feuilles de brick farcies de fromage.

**4 pieces of phyllo pastry stuffed with cheese.**

### *Kellage fromage - Kellage cheese*

7,50€

Pain libanais farci au fromage

**Lebanese bread stuffed with cheese.**

### *Halloumi Fromage - Halloumi Cheese*

7,90€

Fromage Halloumi grillé aux herbes.

**Grilled Halloumi cheese with herbs.**

*Houmous B Lahmé* 8,90€

Purée de pois chiches agrémentée de crème de sésame, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive; recouverte de viande hachée et de pignons de pin.

**Tahini and pureed chickpeas, lemon juice, olive oil, topped with minced meat and pine kernels.**

*Arayes Viande* 7,90€

Pain libanais farci de viande hachée, persil, et oignons.

**Lebanese bread stuffed with ground meat, parsley, and onions.**

*Batata Harra* 6,90€

Pommes de terre épicées avec ail, citron, coriandre et épices.

**Spicy potatoes with garlic, lemon, coriander, and spices.**

*Saucisse Soujouk* 7,90€

Saucisses de bœuf avec citron, tomates, oignons et épices.

**Beef sausages with lemon, tomatoes, onions, and spices.**

*Jarwaneh Poulet* 7,90€

Ailes de poulet marinées au citron et coriandre, grillées au four.

**Chicken wings marinated in lemon and coriander, grilled in the oven.**

*Soupe de Lentilles* 6,90€

Soupe de lentilles corail avec le pain croquante .

**Red lentil soup with crispy bread**

*Bourghol – Bulgur* 4,50€

Blé concassé cuit et assaisonné à l'huile d'olive.

**Cracked wheat cooked and seasoned with olive oil.**

*Riz - Rice* 4,50€

Riz basmati cuit à la vapeur, parfumé avec des épices orientales.

**Steamed basmati rice, infused with oriental spices.**

*Frites - French fries* 4,50€

Pomme de terre fait maison.

**Home-made potato.**

## Plats / Main Course

### *Assiette végétarienne - Vegetarian mix*

15,90€

Taboulé, houmous, une feuille de vigne, un fatayer aux épinards, un samboussek fromage, un falafel

**Taboulé, hummus, one stuffed grape leaf, one spinach fatayer, one cheese samboussek, one falafel\***

### *Assiette Citadelle Tripoli – mix*

15,90€

Taboulé, houmous, caviar d'aubergine, une boulette kebbé, un samboussek viande, un rikakate fromage, un baalbakiyeh.

**Tabbouleh, hummus, eggplant caviar, one kebbeh ball, one meat samboussek, one cheese rikakate, one baalbakiyeh.**

### *Plat Liban sur Sein*

23,90€

hummus, moutabal, taboulé, kebbeh, samboussek viande, et rikakat au fromage, accompagné de 2 brochettes (kafta ou taouk).

**hummus, moutabal, tabbouleh, kebbeh, meat samboussek, and cheese rikakat, served with 2 skewers (kafta or taouk).**

### *Chiche taouk*

15,90€

2 Brochettes Filet de poulet grillé mariné au citron, à l'huile d'olive et à l'ail.

**2 Skewers of grilled chicken fillet marinated with lemon, olive oil, and garlic.**

### *Chawarma poulet*

15,90€

Émincés de blanc de poulet mariné et épices

**Thin slices of chicken fillet marinated and spices**

*Chawarma bœuf - Chawarma beef*

16,90€

Émincés de bœuf marinés et épices

**Seasoned beef slices marinated**

*Gigot d'agneau - Leg of lamb*

17,50€

2 Brochettes d'agneau à la libanaise, recette du Chef

**2 Lebanese-style lamb skewers, Chef's recipe.**

*Brochettes Kafta - Kafta Skewers*

15,90€

2 Brochettes Viande hachée assaisonnée de persil, oignons et épices.

**2 Skewers of Seasoned ground beef mixed with parsley, onions, and spices.**

*Lahem Machwi - Lahem Machwi*

18,90€

2 Brochettes filet de bœuf marinés, grillés , recette du Chef.

**2 skewers of marinated and grilled beef fillet, Chef's recipe.**

*Assiette Viande Mix*

68,90€

2 brochettes de taouk, 2 brochettes de kafta, 2 brochettes d'agneau, et chawarma de poulet avec 3 assortiments (riz, boulgour, et fatouche).

**2 taouk skewers, 2 kafta skewers, 2 lamb skewers, and chicken shawarma with 3 sides (rice, bulgur, and fattoush).**

Liban sur Seine

*Tous nos plats (sauf végétarien) sont accompagnés d'un mélange de riz et vermicelle de blé ou de Bourghol à la tomate et pointe de cannelle (servi chaud).*

**All our dishes (except vegetarian) are accompanied by a mixture of rice and wheat vermicelli or bulgur with tomato, garlic and a touch of cinnamon (served hot).**



## MEZZÉS - MEZZE

*Mezzé 8 plats (pour 2 personne) - Mezze 8 dishes (for 2 Person)*

*36,00€/pers*

4 froids, 4 chauds (sélection du chef).

**4 cold, 4 warm (chef selection).**

*Mezzé 10 plats (pour 3 personne) - Mezze 10 dishes (for 3 Person)*

*54,00€/pers*

5 froids, 5 chauds (sélection du chef).

**5 cold, 5 warm (chef selection).**

*Mezzé 12 plats (pour 4 personne) - Mezze 12 dishes (for 4 Person)*

*72,00€/pers*

6 froids, 6 chauds (sélection du chef).

**6 cold, 6 warm (chef selection).**

# Liban sur Seine

*“Le mezzé est plus qu’un plat. C’est un état d’esprit. La concrétisation du partage et de la convivialité”*

***Mezze is more than a dish. It’s a state of mind. The realization of sharing and conviviality.***

## Menu Enfant - Children's Menu

### *Brochettes taouk & kafta*

12,00€

Brochettes Chiche Taouk ou kafta (servi avec des frites, riz ou blé) + une boule de glace + un verre de jus d'orange, ananas, limonade, Coca-Cola ou sirop à l'eau

**Chiche Taouk or kafta skewers (served with fries, rice, or bulgur) + an ice cream scoop + a glass of orange or pineapple juice, lemonade, Coca-Cola, or syrup water**

### *Burger Bœuf – Beef Burger*

12,00€

Un délicieux steak haché de bœuf grillé, garni de fromage fondu, de laitue, de tomate, d'oignon et d'une sauce spéciale, servi dans un pain brioché.

**A delicious grilled beef patty topped with melted cheese, lettuce, tomato, onion, and a special sauce, served in a brioche bun.**

### *Burger Poulet – Chicken Burger*

12,00€

Un filet de poulet grillé, garni de fromage fondu, de laitue, de tomate, d'oignon et d'une sauce spéciale, servi dans un pain brioché.

**A grilled chicken fillet topped with melted cheese, lettuce, tomato, onion, and a special sauce, served in a brioche bun.**

### *Escalope Panée – Breaded Chicken Escalope*

14,00€

Escalope de poulet croustillante, panée et dorée, servie avec des frites et une sauce maison.

**Golden and crispy breaded chicken escalope, served with fries and homemade sauce.**

## Sandwich Formule / Sandwich Options

*Falafel* 7,50€

Navette rouge avec oignons, menthe, salade, tomates, et crème de sésame (tahina).

**Red roll with onions, mint, lettuce, tomatoes, and tahini.**

*Tawouk* 7,50€

Poulet avec frites, cornichons, et sauce à l'ail.

**Chicken with fries, pickles, and garlic sauce.**

*Kafta* 7,50€

Viande avec frites, cornichons, tomates, oignons, persil (bewaz), et crème de sésame (tahina).

**Ground meat with fries, pickles, tomatoes, onions, parsley (bewaz), and tahini.**

*Chawerma Poulet* 7,50€

Poulet avec frites, cornichons, et sauce à l'ail.

**Chicken with fries, pickles, and garlic sauce.**

*Chawerma Viande* 7,50€

Viande avec tomates (bewaz), cornichons, et crème de sésame (tahina).

**Meat with tomatoes (bewaz), pickles, and tahini.**

*Soujouk* 7,50€

Saucisse avec tomates, cornichons, et crème de sésame (tahina).

**Sausage with tomatoes, pickles, and tahini.**

*Sandwich Frites – Fries Sandwich* 5,50€

Un sandwich garni de frites maison croustillantes, accompagné de sauce à l'ail, de laitue, de salade mayonnaise, de tomates fraîches et de ketchup.

**A sandwich filled with crispy homemade fries, served with garlic sauce, lettuce, coleslaw, fresh tomatoes, and ketchup.**

## DESSERTS

### *Baklava*

6,00€

Délicieuse gourmandise fourrée de pistache (2 pièces).

**2 delicious pastries filled with pistachio.**

### *Mouhallabie*

6,00€

Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, servi avec un sirop de sucre.

**Lebanese milk flan flavored with orange blossom, served with sugar syrup.**

### *Namoura*

7,00€

Gâteau moelleux à base de semoule, parfumé à l'eau de rose et à la fleur d'oranger, garni d'amandes.

**Moist semolina cake flavored with rose water and orange blossom, topped with almonds.**

### *Mamoules Libanais*

7,00€

Petits gâteaux fourrés de dattes, de noix ou de pistaches, parfumés à l'eau de fleur d'oranger.

**Small cakes filled with dates, nuts, or pistachios, flavored with orange blossom water.**

### *Glace*

6,50€

Choisissez parmi nos saveurs : chocolat, vanille, citron, fraise.

**Choose from our flavors : chocolate, vanilla, lemon, strawberry.**

### *Salade de Fruits*

6,50€

Un mélange frais et coloré de fruits de saison, soigneusement sélectionnés pour un maximum de saveur et de fraîcheur.

**A fresh and colorful mix of seasonal fruits, carefully selected for maximum flavor and freshness.**



# LIBAN SUR SEINE

MERCI D'AVOIR PARTAGÉ CE MOMENT AVEC NOUS ! NOUS ESPÉRONS QUE VOUS AVEZ SAVOURÉ LES SAVEURS AUTHENTIQUES DU LIBAN ET QUE NOUS AURONS LE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR DE NOUVEAU.



• SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !  
TAGUEZ-NOUS SUR VOS PHOTOS ET PARTAGEZ VOTRE  
EXPÉRIENCE :



@LIBANSURSEINE



WWW.FACEBOOK.COM/LIBANSURSEINE

• PARTAGEZ VOTRE AVIS !  
SCANNEZ LE QR CODE CI-DESSOUS POUR NOUS AIDER À  
AMÉLIORER VOTRE EXPÉRIENCE. MERCI !



P : 00 00 00 00 00