

## Sandwichs

Falafels	6,50 €
Chawarma	7,00 €
Chich Taouk	7,00 €
Kafta	7,00 €
Sawda	7,00 €
Makanek	7,00 €
Poisson aux sésames	7,00 €
Soujok	7,00 €
Chanklich	6,00 €
Féta crudités	6,00 €
Labné	6,00 €
Duo de légumes (moussaka, pdt, crudités)	6,00 €



## Nos Manakiches

Manakiche fromage (souiok, crudités)	7,50 €
Manakiche (à la viande avec crudités)	6,00 €
Manakiche (au fromage avec crudités)	6,00 €
Manakiche (au thym avec crudités)	6,00 €



## Les Desserts

<b>Borma</b> <i>Cheveux d'ange aux pistaches</i> Round pistachio traditional pastry	3,50 €
<b>Kol w chkor</b> <i>Feuilleté de pistaches ou noix de cajous</i> Layer of filo pastry filled with crushed nuts	1,80 €
<b>Sabi</b> <i>Feuilleté de pistaches ou noix de cajous</i> Layer of filo pastry filled with crushed nuts	1,30 €
<b>Halazone</b> <i>Feuilleté amande</i> Layer of filo pastry filled with crushed nuts	2,00 €
<b>Chabiata</b> <i>Feuilleté pistaches</i> Layer of filo pastry filled with crushed nuts	3,50 €
<b>Mamoul</b> pistaches noix ou dattes Special lebanese dessert with dattes and nuts	3,50 €
<b>Namoura</b> <i>Semoule et noix de coco</i> Special lebanese dessert with coconut	3,50 €
<b>Mouhalabié</b> <i>Crème à la fleur d'oranger, miel, pistaches</i> Milk dessert with blossom flower, honey and pistachio	3,50 €

## Boissons

Coca-cola / 7 UP	1,80 €
Orangina / Gini	1,80 €
Scheppe (Orange / Citron nature)	1,80 €
Oasis (Orange tropical)	1,80 €
Perrier / Vittel / Badoit	1,80 €
Jus de fruits (Pomme, Orange)	1,80 €
Ayrane (yaourt à boire)	1,80 €

## Nos Bières

Bière libanaise "Almaza"	3,50 €
Heineken	2,50 €
Kronembourg	2,50 €

## Vins Libanais

	½ bout.	1 bout.
<b>Coteaux du Liban</b> Rouge ou rosé 2001 De la vallée de Bekaa	9,00 €	15,00 €
<b>Ksara</b> Rouge ou rosé	9,00 €	15,00 €
<b>Kefraya</b> Rouge ou rosé	9,00 €	15,00 €

## Our Desserts



# Aux Saveurs Du Liban



## SNACK RESTAURANT

[www.auxsaveursduliban75019.fr](http://www.auxsaveursduliban75019.fr)

## PRIX VENTE A EMPORTER



## Plats à emporter

23/05/2023

11/12, Rue Eugene Jumin - 75019 Paris  
Tél.: 01 42 00 17 01



## Hors-d'oeuvre froids Cold Starters



**Hommos** ..... 6,50 €

Purée de pois chiches à la crème de sésame  
Pureed Chick Peas with sesame oil and lemon juice

**Caviar d'aubergine** ..... 6,50 €

Purée d'aubergine à la crème de sésame  
Baked aubergine with sesame oil and lemon juice

**Caviar de poivron** ..... 6,50 €

Poivron au sirop de grenadine et aux noix  
Pepper with grenadine sirop and nuts

**Taboulé** ..... 6,50 €

Salade traditionnelle au persil, tomates et aux tomates émincées, arrosée de jus de citron  
Parsley, crushed wheat, tomatoes, onions, mint, lemon juice and olive oil

**Feuilles de vigne** ..... 0,60€/p

Feuilles de vigne marinées et farcies au riz parfumé et persillé  
Vine leaves stuffed with rice and parsley

**Labné** ..... 6,50 €

Fromage blanc velouté  
Cream cheese

**Chanklich fromage aux 7 saveurs** ... 6,50 €

Fromage, tomates, oignons, thym, huile d'olive  
Cheese, tomato, onions, thyme with olive oil

**Artichaut farci** ..... 1,20€/p

Artichaut farci feta  
Artichoke stuffed with feta cheese

**Piment farci** ..... 1,20€/p

Piment rouge farci feta  
Red hot pepper stuffed with feta cheese



**Makdous** ..... 1,20€/p

Mini aubergine farcie noix, piments, ail, huile d'olive  
Eggplant stuffed with nuts, red chili, garlic, olive oil



## Hors-d'oeuvre chauds Hot Starters

**Falafels** ..... 1,80 €

Bouchées aux légumes secs hachés, s'accompagnant d'une sauce au sésame  
Mixture of ground chick peas, fava beans and spices

**Fatayer** ..... 2,30 €

Légers feuilletés aux épinards citronnés  
Pastry stuffed with spinach

**Samboussik fromage** ..... 2,30 €

Rissoles farcies au fromage de feta  
Pastry stuffed with feta cheese

**Kebbé boulettes** ..... 3,00 €

Bouchées de viande de boeuf haché farcies aux pignons de pin, blé concassé, à la mélasse de grenadine  
Minced lamb, crushed wheat, and pine nuts

**Samboussik viande** ..... 2,30 €

Rissoles farcies à la viande et aux pignons de pin  
Pastry stuffed with meat and pine nuts

**Sfiha** ..... 2,30 €

Petite pizza à la viande d'agneau haché  
Pastry stuffed with lamb minced meat

**Poivron farci** ..... 5,00 €

Poivron, riz, tomate  
Stuffed pepper, rice, tomato

**Foul** ..... 6,50 €

Salade de fèves, pois chiche, citron, ail, huile  
Fava beans salad



## Nos Légumes

**Moussaka** ..... 6,50 €

Morceaux d'aubergines et de pois chiches à la sauce tomate au four  
Stewed aubergine, broad beans with tomato sauce

**Loubye bzeit** ..... 6,50 €

Haricots verts, oignon, tomates, huile d'olive  
Green beans in tomato sauce, onions and olive oil

**Bamia bzeit** ..... 6,50 €

Gombos, oignons, sauce tomate, coriandre, huile d'olive  
Gombos in tomato sauce, coriander, onions and olive oil

**Batata kezbara et toum** ..... 6,50 €

Patates sautées à la coriandre, poivrons rouges, ail  
Fried potatoes with garlic and coriander

**Foul akhdar (selon arrivage)** .. 6,50 €

Fèves fraîches poêlées à la coriandre  
Green fava bean fried with coriander

**Riz à la libanaise** ..... 4,50 €

Riz aux vermicelles  
Lebanese rice

## Vegetables

## Nos plats

**Chich tawouk** .. 11,50 €

Poulet mariné  
Marinated chicken

**Chawarma** ... 11,50 €

Agneau et boeuf mariné  
Marinated lamb and beef

**Makanek** ..... 11,50 €

Petites saucisses d'agneau incroyablement parfumées et citronnées  
Lebanese cocktail sausages

**Soujok** ..... 11,50 €

Tranches de saucisses de boeuf légèrement pimentées, sauce tomate  
Armenian sausages lamb meat, mildly hot and spiced

**Kafta** ..... 11,50 €

Brochette de viande d'agneau hachée, persil, oignons  
Minced lamb with parsley and onion

**Sawda** ..... 11,50 €

Foie de volaille, oignons, tomates  
Fried chicken liver, onion, tomato

**Jawaneh** ..... 11,50 €

Ailes de poulet marinées à l'ail, au citron et coriandre  
Chicken wings with garlic, lemon and coriander

**Salata feta** ..... 11,50 €

Fromage feta en salade  
Cheese salad

**Poisson à la libanaise** ..... 11,50 €

Aux agrumes et crème de sésame  
Fish fillet with sesame sauce

## Nos Menus

**plat du jour**

**11,50 €**

du lundi au samedi

**Formule midi**

**14,00 € \***

Assiette composée de 3 hors d'oeuvres ou légumes et un plat, au choix dans la carte

## Menus

## Nos Mezzés

**Mezzé pour 2 personnes** ..... 30,00 €

Assortiment de 6 hors d'oeuvres  
Variety of 6 starters and plates

**Mezzé complet pour 2 personnes** . 42,00 €

Assortiment de 10 hors d'oeuvres et plats  
Variety of 10 starters and plates

## Mezza

**PRIX VENTE A EMPORTER**

\* le soir + supplement 2,50 €

23/05/2023



## Les Desserts

## Our Desserts

<b>Borma</b> Cheveux d'ange aux pistaches Round pistachio traditional pastry	3,90 €	
<b>Kol w chkor</b> Feuilleté de pistaches ou noix de cajous Layer of filo pastry filed with crushed nuts	1,90 €	
<b>Sabi</b> Feuilleté de pistaches ou noix de cajous Layer of filo pastry filed with crushed nuts	1,50 €	
<b>Halazone</b> Feuilleté amande Layer of filo pastry filed with crushed nuts	2,20 €	
<b>Chabiate</b> Feuilleté pistaches Layer of filo pastry filed with crushed nuts	3,90 €	
<b>Mamoul</b> pistaches noix ou dattes Special lebanese dessert with dattes and nuts	3,90 €	
<b>Namoura</b> Semoule et noix de coco Special lebanese dessert with coconut	3,90 €	

### Nouveau

<b>Mouhalabié</b> Crème à la fleur d'oranger, miel, pistaches Milk dessert with blossom flower, honey and pistachio	5,40 €	
<b>Coupe de glace</b> La boule 8 parfums différents. Composez votre coupe 8 different flavours of ice cream	1,90 €	

## Boissons

Coca-cola / 7 UP	3,00 €	
Orangina / Gini	3,00 €	
Schepes (Orange / Citron nature)	3,00 €	
Oasis (Orange tropical)	3,00 €	
Perrier / Vittel / Badoit	3,00 €	
Jus de fruits (Pomme, Orange)	3,00 €	
Ayrane (yaourt à boire)	3,00 €	

### Nos Bières

Bière libanaise "Almaza"	5,00 €
Heineken	3,50 €
Kronembourg	3,50 €

## Cafés et digestifs

## Digestives

Café oriental	3,00 €	
Café expresso	2,00 €	
Café blanc	3,00 €	
Thé à la menthe	3,00 €	
Thé à la cannelle	3,00 €	
Thé aux pignons de pin	3,50 €	
Infusion de menthe	3,00 €	

## Vins Libanais

## Lebanese Wines

½ bout. 1 bout.

<b>Coteaux du Liban</b> Rouge ou rosé 2001 De la vallée de Bekaa	13,50 €	24,50 €
<b>Ksara</b> Rouge ou rosé	13,50 €	24,50 €
<b>Kefraya</b> Rouge ou rosé	13,50 €	24,50 €



## Vins Français

## French Wines

1 bout.

<b>Bordeaux</b> (Château lamothe) Rouge	17,00 €
<b>Côtes de Provence</b> Rosé	15,00 €
Le verre de vin	2.80 €
Le quart de vin (rouge ou rosé)	5,00 €
Le demi de vin (rouge ou rosé)	7,00 €

## Apéritif

Arak (apéritif anisé)	4,50 €
Nectar de Kefraya Liqueur de jus de raisin	4,50 €

## Drinks



# Aux Saveurs Du Liban



## SNACK RESTAURANT

[www.auxsaveursduliban75019.fr](http://www.auxsaveursduliban75019.fr)

## PRIX VENTE SUR PLACE



## Plats à emporter

11/12, Rue Eugene Jumin - 75019 Paris

Tél.: 01 42 00 17 01

23/05/2023



## Hors-d'oeuvre froids Cold Starters



**Hommos. . . . . 7,10 €**

Purée de pois chiches à la crème de sésame  
Pureed Chick Peas with sesame oil and lemon juice

**Caviar d'aubergine. . . . . 7,10 €**

Purée d'aubergine à la crème de sésame  
Baked aubergine with sesame oil and lemon juice

**Caviar de poivron . . . . . 7,10 €**

Poivron au sirop de grenadine et aux noix  
Pepper with grenadine sirop and nuts

**Taboulé. . . . . 7,10 €**

Salade traditionnelle au persil, tomates et aux tomates émincées, arrosée de jus de citron  
Parsley, crushed wheat, tomatoes, onions, mint, lemon juice and olive oil

**Feuilles de vigne . . . . . 7,10 €**

Feuilles de vigne marinées et farcies au riz parfumé et persillé  
Vine leaves stuffed with rice and parsley

**Labné . . . . . 7,10 €**

Fromage blanc velouté  
Cream cheese

**Chanklich fromage aux 7 saveurs . . . 7,10 €**

Fromage, tomates, oignons, thym, huile d'olive  
Cheese, tomato, onions, thyme with olive oil

**Artichaut farci . . . . . 7,10 €**

Artichaut farci feta  
Artichoke stuffed with feta cheese

**Piment farci . . . . . 7,10 €**

Piment rouge farci feta  
Red hot pepper stuffed with feta cheese



**Makdous. . . . . 7,10 €**

Mini aubergine farcie noix, piments, ail, huile d'olive  
Eggplant stuffed with nuts, red chili, garlic, olive oil



## Hors-d'oeuvre chauds Hot Starters

**Falafels . . . . . 2,00 €**

Bouchées aux légumes secs hachés, s'accompagnant d'une sauce au sésame  
Mixture of ground chick peas, fava beans and spices

**Fatayer . . . . . 3,00 €**

Légers feuilletés aux épinards citronnés  
Pastry stuffed with spinach

**Samboussik fromage . . . . . 3,00 €**

Rissoles farcies au fromage de feta  
Pastry stuffed with feta cheese

**Kebbé boulettes . . . . . 3,50 €**

Bouchées de viande de boeuf haché farcies aux pignons de pin, blé concassé, à la mélasse de grenadine  
Minced lamb, crushed wheat, and pine nuts

**Samboussik viande . . . . . 3,00 €**

Rissoles farcies à la viande et aux pignons de pin  
Pastry stuffed with meat and pine nuts

**Sfiha . . . . . 3,00 €**

Petite pizza à la viande d'agneau haché  
Pastry stuffed with lamb minced meat

**Poivron farci . . . . . 7,10 €**

Poivron, riz, tomate  
Stuffed pepper, rice, tomato

**Foul . . . . . 7,10 €**

Salade de fèves, pois chiche, citron, ail, huile  
Fava beans salad



## Nos Légumes Vegetables

**Moussaka . . . . . 7,10 €**

Morceaux d'aubergines et de pois chiches à la sauce tomate au four  
Stewed aubergine, broad beans with tomato sauce

**Loubye bzeit . . . . . 7,10 €**

Haricots verts, oignon, tomates, huile d'olive  
Green beans in tomato sauce, onions and olive oil

**Bamia bzeit . . . . . 7,10 €**

Gombos, oignons, sauce tomate, coriandre, huile d'olive  
Gombos in tomato sauce, coriander, onions and olive oil

**Batata kezbara et toum . . . . . 7,10 €**

Potatoes sautées à la coriandre, poivrons rouges, ail  
Fried potatoes with garlic and coriander

**Foul akhdar (selon arrivage) . . . . . 7,10 €**

Fèves fraîches poêlées à la coriandre  
Green fava bean fried with coriander

**Riz à la libanaise . . . . . 5,00 €**

Riz aux vermicelles  
Lebanese rice

## Nos plats Plates

**Chich tawouk . . . 12,60 €**

Poulet mariné  
Marinated chicken

**Chawarma . . . . . 12,60 €**

Agneau et boeuf mariné  
Marinated lamb and beef

**Makanek . . . . . 12,60 €**

Petites saucisses d'agneau incroyablement parfumées et citronnées  
Lebanese cocktail sausages

**Soujok . . . . . 12,60 €**

Tranches de saucisses de boeuf légèrement pimentées, sauce tomate  
Armenian sausages lamb meat, mildly hot and spiced

**Kafta . . . . . 12,60 €**

Brochette de viande d'agneau hachée, persil, oignons  
Minced lamb with parsley and onion

**Sawda . . . . . 12,60 €**

Foie de volaille, oignons, tomates  
Fried chicken liver, onion, tomato

**Jawaneh . . . . . 12,60 €**

Alles de poulet marinées à l'ail, au citron et coriandre  
Chicken wings with garlic, lemon and coriander

**Salata feta . . . . . 12,60 €**

Fromage feta en salade  
Cheese salad

**Poisson à la libanaise . . . . . 12,60 €**

Aux agrumes et crème de sésame  
Fish filet with sesame sauce

## Nos Menus Menus

**plat du jour**  
**12,60 €**  
du lundi au samedi

**Formule midi**  
**15,40 € \***  
Assiette composée de 3 hors d'oeuvres ou légumes et un plat, au choix dans la carte

## Nos Mezzés Mezza

**Mezzé pour 2 personnes . . . . . 36,00 €**

Assortiment de 6 hors d'oeuvres  
Variety of 6 starters and plates

**Mezzé complet pour 2 personnes . 50,00 €**

Assortiment de 10 hors d'oeuvres et plats  
Variety of 10 starters and plates

**Grand mezzé pour 4 personnes . . 100,00 €**

Assortiment de 25 hors d'oeuvres et plats  
Variety of 25 starters and plates

\* le soir + supplement 2,50 €

**PRIX VENTE SUR PLACE**