

LES GALETTES TRADITIONNELLES LIBANAISES

Galettes cuites sur le saj

À BASE DE THYM

7,00€

Zaatar traditionnelle

Mélange de thym, graines de sésame, graines de tournesol, huile d'olive

Zaatar aux légumes

Mélange de thym, graines de sésame, graines de tournesol, huile d'olive, tomates, courgettes, salade, tomates, menthe, persil, oignon

Zaatar Labné

Mélange de thym, graines de sésame, graines de tournesol, huile d'olive, crème de fromage frais de vache, tomates, olive, menthe

Zaatar Fromage

Zaatar, huile d'olive, fromage, tomates, olive, menthe

Zaatar Hommos

Zaatar, huile d'olive, tomates, tomates, olive, menthe

6,00€



LES FROMAGES

7,00€

Labné

Crème de fromage frais de vache, salade, tomates, olive, menthe

Fromage halloum

Fromage de lait de vache et tomate

Fromage pimenté

Fromage, tomates, tomates, olive, menthe



LES VÉGÉTARIENNES

7,00€

Batenjen fromage ou Hommos

Tranches d'aubergines, fromage ou hommos, crème d'ail, salade tomates, olive, menthe

Galette veggie

huile d'olive, tomates ou moultabal, salade, tomates, menthe, persil, oignon

A LA VIANDE

7,00€

Dejaje Fromage / Hommos

Emmeur de poulet, tomates / fromage, tomates, olive, menthe

Lahme B'ajine, Fromage / hommos

Mante hachée de bœuf aux légumes, tomates

fromage / hommos, tomates, olive, menthe

Soujouk Fromage / Hommos

Boulettes de saucisson de bœuf légèrement pimentées, fromage / hommos,

salade, tomates, olive, menthe



LES PITTAS AU FOUR

Sandwichs Libanais chauds en pain pitta

LES VÉGÉTARIENNES

6,00€

La maison du falafel :

Falafels, tranche d'aubergine, salade, tomates, tomates, Crème de Sésame, menthe, persil, oignon

Pitta veggie :

Salade tomates ou moultabal, tomates, olive, huile d'olive, menthe, persil, oignon, tomates



A LA VIANDE

7,00€



Taouk

Pain de poulet, pain de bœuf, salade, tomates, crème d'ail, persil, oignon



Kafta

Mante hachée, pain de bœuf, tomates, salade, tomates, persil, oignon, tomates



Chawarma

Emmeur de bœuf, salade, tomates, Crème de Sésame, persil, oignon, tomates



Soujouk

Boulettes de saucisson de bœuf léger pimenté, tomates, salade, tomates, pain de bœuf, persil, oignon, crème d'ail



Foie de Volaille

Foie de volaille emmeur à la Coriandre et à l'ail, tomates, pain de bœuf, crème d'ail, salade tomates, olive, menthe



Chawarma Poulet

Emmeur De Poulet Avec Fromage Rouge Et Vert, crème d'ail, salade, tomates, olive, menthe



Kébbé

Boulette de viande au lait concassé, salade, tomates, tomates, Crème de Sésame, menthe, persil, oignon

Supplément en sandwich : 0,50 €

Fromage de terre, tomates, Crème d'ail, tranche d'aubergine, Cœur d'aubergine

MENUS

FORMULE 1 : Galettes + Fromage + Frites 8,50 €

FORMULE 2 : Galettes + Fromage + Frites + Dessert (Moultabal) 9,50 €

MENUS

FORMULE 1 : Galettes + Fromage + Frites 8,50 €

FORMULE 2 : Galettes + Fromage + Frites + Dessert (Moultabal) 9,50 €

LA MAISON DU FALAFEL

CUISINE LIBANAISE

Restaurant - Traiteur
Vente sur place & à emporter



TÉL : 01 44 23 79 59

66 Avenue D'ivry 75013 Paris

PLATEAUX REPAS

Toutes les assiettes accompagnées de Taboulé, Hommos, Moutabal, Crème d'ail, Pommes de terre grenailles sautées à la coriandre et à l'ail ou Riz aux Vermicelles, pains libanais



13€

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
4 Rissoles Végétariennes
(4 Falafel ou 2 Falafel et 2 Fatayer)



13€

ASSIETTE DÉGUSTATION
4 Rissoles
(1 Falafel, 1 Fatayer,
1 Samboussek Viande ou Kébbé,
1 Samboussek Fromage ou rikakat)



14€

ASSIETTE CHAWARMA BOEUF
Bavette émincée et marinée aux tomates et oignons



14€

ASSIETTE TAOUK
Blancs de poulet marinés à la sauce tomate et à l'ail



14€

ASSIETTE KAFTA
2 brochette de viande hachée au persil et oignons



14€

ASSIETTE SOUJOUK
Tranches de saucisses de boeuf pimentées et marinées à la sauce tomate et oignons



14€

ASSIETTE CHAWARMA POULET
Emincé De Poulet Avec Poivron Rouge Et Vert



14€

ASSIETTE FOIE DE VOLAILLE
Foie de volaille marinés à la Coriandre et à l'ail

FORMULE DÉJEUNER

Végétariennes + Boisson
+ Dessert 17€00
A La Viande + Boisson
+ Dessert 18€00

LES DESSERTS ET PÂTISSERIES

Mhallabié
Crème de lait à la fleur d'orange, coulis de framboise, pastèque



4.00 €

Namoura
Moules de semoule au miel



2.50 €

Baklawa
Feuilleté au miel, pistache et noix de cajou



2.50 €

Borma
Rouleau de chevron s'ange doré, pistache, miel



2.50 €

LES PETITS PLATS

Toutes accompagnées de leur part de sauce et de pains libanais

VÉGÉTARIENNES

6€00



Pommes de terres
Pommes de terre grenailles sautées à la coriandre et à l'ail, crème de pois chiches



Falafels
4 boules de falafel, crème de sésame



Riz 3€
Riz aux vermicelles

BOEUF

7€00



Chawarma
Emincé de boeuf, crème de sésame



Soujouk
Saucisses de boeuf, crème d'ail



Kafta
2 brochette de viande hachée au persil et oignons, crème de pois chiches

POULET

7€00



Taouk
Blancs de poulet marinés à la sauce tomate et à l'ail, crème d'ail



Chawarma Poulet
Emincé De Poulet Avec Poivron Rouge Et Vert, crème d'ail



Foie de volaille
Foie de volaille marinés à la Coriandre et à l'ail, crème d'ail

LES MEZZÉS

4€50

Mezzés en portion (avec pains libanais)



Taboulé libanais
Salade de persil, oignons, tomates, blé concassé, huile d'olive, jus de citron



Hommos
Purée de pois chiche à la crème de sésame



Moutabal
Caviar d'aubergine à la crème de sésame



Toum
Crème d'ail



Labné
Crème de fromage frais de vache

MEZZÉS EN BOUCHÉES

Prix Pour 4 Personnes



Falafel
Croquette de légumes secs et pois chiches 5.00€



Kébbé
Boulette de viande au blé concassé 8.00€



Samboussek viande
Chausson à la viande hachée 8.00€



Fatayer
Chausson aux épaves, oignons 6.00€



Samboussek Fromage
Chausson au fromage 6.00€



Rikakat
1 petit rouleau feuilleté au fromage 6.00 €