Saveur Du Liban

Spécialité Libanaise

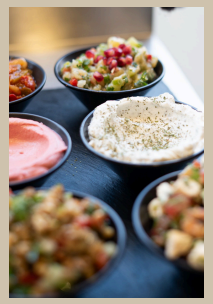
Saint Maur

: 94 Bd de Créteil, 94100
Saint-Maur-des-Fossés

: 01 48 86 12 80

@saveurduliban94

Entrée Froide



HOMMOS 7.5
Purée de pois chiche, huile de sésame et citron

MOUTABAL 8
Purée d'aubergine, huile de sésame et citron

TABBOULI 7.5
Tomate, persil, menthe, blé concassé, huile d'olive et oignon

FEUILLES DE VIGNES 8
farcies: riz, tomate, persil, menthe, huile d'olive



LOUBIÉ BL ZEIT 7.5
haricots verts à l'huile d'olive et tomate fraîche

POIVRONS ROUGES ET VERTS 7.5
Marinés farcies au fromage

MOUSSAKAA 7.5
Aubergines, tomate fraîche, pois chiche et poivrons



CHANKLICHE 8
Fromage de brebis avec thym, tomate, persilet oignons

LABNEH 7.5
Fromage blanc avec ail et thym

FROMAGE HALLOUM 8
Fromage aulaitdevache, debrebisetdechèvre



SALADE LENTILLES 7.5
Tomate, poivrons, oignons, citron huile d'olive

HOMMOS BETTRAVES 7.5
Purée de pois chiche, Cintron, cream de sésame, Bettraves,ail

SALADE D'AUBERGINES 7.5
Tomate, poivrons, oignons, citron huile d'olive

TARAMA 8.5
Purée d'œufs de poisons grillés

Entrée Chaude

FALAFEL 7
3 boulettes de fève, pois chiche, crème de sésame



RIKAKAT FROMAGE 7
(3 pièces) feuilleté farci au fromage

KEBBÉ BOULETTES 8
(3 pièces) Boulettes de viandes farcies, viandes hachées, pignons de blés

FATAYERS 7
(3 pièces) Rissoles aux épinard



SAFIHA 7
(3 pièces) Feuilletés à la viande, oignons et pignons

SAMBOUSSIK FROMAGE 7
(3 pièces) Rissoles au fromage

SAMBOUSSIK VIANDE 7
(3 pièces) Rissoles à la viande

HOMMOS LAHMÉ 12
Purée de pois chiche, viande émincée

SOJOK 9
Saucisses épicées nappées au citron

MAKANEK 9
Saucisses flambé es au citron

FOIE DE VOLAILLES 9
flambé au citron et à l'ail

MANAKICH AU THYM 6
2 minis pizza au thym

POMME DE TERRE 6

Gourmandes



ASSIETTTE D'HORS D'OEUVRE — 16
Assortiments de 7 variétés de Mezzés: hommos, moutabal , tabbouli, safiha, fatayer, falafel et loubié bel zeit



ASSIETTES VÉGÉTARIENNE — 16
Assortiments de 7 variétés de Mezzés: hommos, moutabal , tabbouli, feuilles de vignes, fatayer, falafel et loubié bel zeit



ASSIETTE À PARTAGER — 14
2 Sambousik fromage, 2 Sambousik viande,
2 Falafel et 2 Rakakat



ASSIETTE DE DÉGUSTATION — 17
Saladed' dAubergines, Chanklich, Labneh,
Sambousik fromage, Falafel, Rakakat, Salade Lentilles



Chef's — 18.5
Assortiment de diverses variétés de mezzé :
Hommos, Moutabal, Tabboulé, Kebbé,
Rakakat et une brochette (Taouk ou Kafta)

Menu Enfant (-10 ans) — 11.5

Petite assiette Blé ouFrites
1 brochette au choix (Taouk ou Kafta)
1 boisson Capri Sun



Gourmandes

Accompagnées de 3 garnitures au choix froid et chaud



CHAWARMA POULET — 17.5
Émincé de blanc de poulet mariné



CHAWARMA VIANDE — 19.5
Émincé de viande de Boeuf mariné

CHAWARMA MIXTE — 21.5
Emincé mixte de viande de boeuf et de Poulet



CHICHE TAOUK — 17.5
2 brochettes de poulet marinés au citronet à l'ail, grillées



BROCHETTES DE KAFTA — 19.5
2 brochettes de viande hachée de boeuf et d'agneau avec persil oignons grillées



BROCHETTES D'AGNEAU — 21.5
2 brochettes d'agneau grillées



GRILLADES MIXTES — 23.5
Assortiments de 3 brochettes grillées:
agneau, kafta, etchiche taouk

LES GARNITURES

Hors d'Oeuvres froids

Tabboulé - Hommos - Moutabal - Warekenab - Mossaka - labneh - Chanklich-Salade D'aubergines- salade lentilles- Hommos Bettraves

Hors d'Oeuvres chauds

Blé - Riz - Pommes de terre- Frites

Mezzés

TOUTES NOS MEZZÉES SONT SERVIES AVEC 6 FROIDES ET 6 CHAUDES MEZZÉS



2 PERSONNES	48
3 PERSONNES	72
4 PERSONNES	96

Note : Supplement par personne : 17 euro / per

Brochette Taouk	4.5
Brochette Kafta	4.5
Brochette D'agneau	5.5













Boissons froide

SOFT DRINKS(33 CL)	4
JUS (Orange-Pomme)	5
BADOIT 50 CL	4.5
EVIAN 50 CL	4.5
LABAN AYRAN	4.5
JUS DE DATTES	5.5
LIMONADE (FRAICHE)	5.5

Boissons Chaudes

CAFÉ	2.9
CAFÉ DOUBLE	4.5
THÉ À LA MENTHE	4.9
THÉ CITRON	4.9
THÉ NOIR	4.5



Desserts

HALAWA PISTACHE 2 pièces	7.5
BAKLAWA 3 pièces	7.5
KATAYEF 2 pièces	7
KNAFE	8.5
LOUKOUM À L A ROSE 3 pièces	7
MOUHALLABIEH	8
MAAMOUL 3 pièces pistache, noix, dattes	9
GLACES	9

Pour Le Goûter

Carrot Cake	3.5
Banana Bread	3.5
Brownie	3.5
Moel O Choc	3.5



BOISSON ALCOOLISÉE

BIÈRES

ALMAZA 33CL (4,2%)	5.5
BEIRUT BEER 33 CL(4.5%)	5.5
HEINEKEN 33CL (5 %)	5

APÉRITIF

KIR DE VIN BLANC	8.5
MARTINI ROUGE	8
MARTINI BLANC	8
CAMPARI	8

DIGESTIF

NECTAR DE KEFRAYA 6.5	10
JET 27	8

VINS ROUGES

CHÂTEAU KEFRAYA ROUGE 2018 75 CL	55
KEFRAYA BRETECHES 75 CL	29
KEFRAYA BRETECHES 37 CL	19
KSARA 75 CL	30
KSARA 37 CL	20

VINS BLANCS

KEFRAYA BRETECHES BLANC 75 CL	29
KEFRAYA BRETECHES BLANC 37 CL	19
KSARA BLANC 75 CL	30
KSARA BLANC 37 CL	20

ROSÉ

KEFRAYAROSÉ 75 CL	29
KEFRAYA ROSÉ 37 CL	19
KSARA ROSÉ 75 CL	29
KSARA ROSÉ 37 CL	19

VERRE DE VIN (ROUGE, BLANC ROSÉ) 7.5





Liste Allergènes

Pain libanais : Farine de blé

Samboussek fromage : Farine de blé, lait

Samboussek viande : Farine de blé, lait,

Rikakat fromage : Farine de blé, lait,

Safiha viande : farine de blé

Moutabal : Sésame

Labné : lait

Boulette de Kebbi : Farine de blé

Baklawa : Farine de blé, lait, pistaches, amandes, noix de cajou.

Chankliche : Lait

Falafel : Farine de blé, fèves, poids chiches

Fatayer épinards : Farine de blé, lait

Hommous : Pois chiche, sésame

Taboulé : cereales

Mouhalabiyé : Lait, pistaches

Poivrons rouges et verts : lait

Fromage Halloum : Lait

Hommous Lahmé : Pois chiche , sésame

Katayef : Lait , pistache

Knafé au fromage : Lait

Sojok : pignons de pins

Makanek : pignons de pains

Saveur Du Liban

Spécialité Libanaise

Saint Maur

@saveurduliban94