

SALADES	SALADE FATTOUCHE Légumes mélangés, oignons, citron, huile, pita Mixed vegetables, onions, lemon, oil, pita SALADE TABOULEH Tomates, persil, oignons, citron, huile, blé concassé Tomatoes, parsley, onions, lemon, oil, crushed wheat SALADE LIBANAISE Laitue, tomates, huile, ail, citron Lettuce, tomatoes, oil, garlic, lemon	SALADE D'AUBERGINE Aubergine, persil, tomates, oignon Egg plant, parsley, tomatoes, onion SALADE D'AVOCAT Avocat, huile Avocado, oil ASSIETTE DE LÉGUMES FRAIS Légumes mélangés Mixed vegetables
HORS D'OEUVRES FROIDS	COCKTAIL AUX GREVETTES Crevettes Shrimp HOMMOS TAHINEH Pois chiche, huile de sésame, citron, ail Chick peas, sesame oil, lemon, garlic BABAGHANDOUJ (PAPA COQUET) Aubergine, huile de sésame, citron, ail Egg plant, sesame oil, lemon, garlic HABRA NAYEH Viande fraîche et crue, oignon Fresh raw meat, onion KAFTA NAYEH Viande fraîche et crue, persil Fresh raw meat, parsley KEBBE NAYEH Viande fraîche et crue, blé concassé Fresh raw meat, crushed wheat	CHANCLICHE Fromage, thym, oignon, tomates Cheese, thyme, onion, tomatoes LABNEH Crème de yogourt égouttée Cream of yogourt LABNEH À L'AIL Yogourt, ail Yogourt, garlic FEUILLES DE VIGNES Végétarien Vegetarian vine leaves YOGOURT YOGOURT, CONCOMBRE & MENTHE
HORS D'OEUVRES CHAUDS	CALAMAR FRIT / FRIED SQUID PIEUVRE GRILLÉE / OCTOPUS Grillées / Grilled AROUSSA Pita grillé, farci de viande haché, tomates, persil Grilled pita stuffed with minced meat, tomatoes & parsley FALAFEL Pois chiches et fèves écrasés Crushed beans & chick peas FALAFEL ZEHLAWI FATAYER LAHEM Tarte à la viande Small meat pie FATAYER SPINACH Tarte aux épinards Small spinach pie FATAYER ZAATAR Tarte au thym Small thyme pie	HACHOUI Viande hachée cuite Minced cooked meat KEBBE AKRAS Boulettes de viande farcie à la viande et blé concassé Cooked meatball stuffed with minced meat and wheat KEBBE SANIEH Viande farcie de viande hachée au four Cooked meat stuffed with minced meat in the oven FEUILLETÉ Fromage & épinard Cheese & Spinach MAKANЕК Saucisses libanaises Lebanese sausages SOJOK Saucisses Arméniennes épicées Spicy Armenian sausages YABRAK Feuilles de vignes farcies à la viande Stuffed vine leaves with meat & rice

POISSONS	LOUP MÉDITERRANÉEN / MEDITERRANEAN BASS BAR RAYÉ / STRIPED BASS VIVANEAU / RED SNAPPER DORADE ROYALE / MEDITERRANEAN PORGY DORADE ROSE / PINK PORGY MERLAN / WHITTING	ASSIETTE DE CREVETTES / SHRIMP PLATTER Grillées / Grilled LANGOUSTINES / SCAMPI SAUMON GRILLÉ / GRILLED SALMON ÉPERLAN FRIT / FRIED SMELT
GRILLADES	SHISH KABAB Filet mignon mariné Marinated filet mignon SHISH TAOUK Poitrine de poulet désossée et grillée Grilled boneless chicken breast KAFTA KABAB Brochette de viande hachée avec persil grillée Grilled minced meat with parsley	FALAFEL KAFTA KABAB SHISH TAOUK SHISH KABAB

TOUS NOS PLATS DE GRILLADES ET DE FRUITS DE MER
BONT SERVIS AVEC LE CHOIX DE FRITES MAISON,
POMME DE TERRE À L'AIL OU RIZ.

ALL OF OUR GRILLED & SEA FOOD PLATES ARE SERVED WITH THE CHOICE OF
FRENCH FRIES, RICE OR GARLIC PATATOES.

COMBINAISONS DU CHEF EZO - CHEF EZO'S COMBINATIONS

PLAT MEZZA / MEZZE PLATER

Hors d'oeuvres mixtes

Mixed hors d'oeuvres

MÉCHOUI MIXTE / MIX MECHOUI

Shish taouk, shish kabab, kafta kabab, crevettes, riz & frites

Shish taouk, shish kabab, kafta kabab, shrimp, rice & fries

FRUITS DE MER MIXTES / MIX SEA FOOD

Calmar frit, pieuvre grillée, crevette grillée, légumes grillés

Fried squid, grilled octopus, shrimps, rice & grilled vegetables

LES À CÔTÉS

FRITES / FRENCH FRIES

POMME DE TERRE À L'AIL /
POTATOES WITH GARLIC

RIZ & VERMICELLE / RICE

LÉGUMES GRILLÉS /
GRILLED VEGETABLES

DESSERTS

KATAYEF

BAKLAWA

PÂTISSERIE LIBANAISE

MOUHALABIEH / RICE POUDDING

CRÈME GLACÉ / ICE CREAM

FRUITS SAISONNIERS /
SEASONAL FRUITS

BREUVAGES

EAU MINÉRALE / MINARAL WATER

LAIT / MILK

LIQUEUR DOUCE / SOFT DRINK

JUS / JUICE

PERRIER

CAFÉ / THÉ

CAFÉ LIBANAIS / LEBANESE COFFEE

CAFÉ BLANC / WHITE COFFEE

TISANE

ESPRESSO / ESPRESSO

CAPPUCINO