


# Apéritifs

Coupe de champagne	12.5 cl	10,00
Bouteille de champagne	75 cl	65,00
<i>Veuve Pelletier</i>		
Whisky ordinaire	4 cl	5,50
Whisky supérieur	4 cl	7,50
Arack	2 cl	5,00
Pastis	2 cl	5,00
Gin	4 cl	5,50
Vodka	4 cl	5,50
Kir libanais	 12.5 cl	5,00
Martini bianco	5 cl	5,00
Martini rosso	5 cl	5,00
Picon bière	25 cl	6,00
Bière libanaise	33 cl	5,50
Bière grecque	33 cl	5,50
Spritz		8,50
Americano maison		9,00
Cocktail sans alcool		6,00
Cocktail avec alcool		8,00

# Boissons

Perrier	33 cl	4,00
Soda	33 cl	4,00
Vittel, Evian, San Pellegrino	50 cl	4,00
Vittel, Evian, San Pellegrino	1 l	5,50
Jus de fruit (en bouteille)	25 cl	4,00
Soda libanais Kazouza	27,5 cl	4,00

# Cidre

Cidre Brut	75 cl	12,00
------------	-------	-------

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Tous nos prix sont exprimés en Euros,  
taxes et service compris.



## Salades

**Taboulé**   7,50

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

**Fattouche**   7,50

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

**Salade du moine**   7,50

*Aubergines grillées, mélangées à de la crème de sésame, des tomates et oignons, assaisonnées de citron, d'huile d'olive et de mélasse de grenade*

**Fassolia**   7,50

*Salade de haricots blancs avec sa sauce tomate à l'ail, au citron et à l'huile d'olive*

**Salade aux épinards**    8,50

*Épinards jeunes pousses, tomates, halloum grillé, noix, accompagnés d'une sauce vinaigrette à base de mélasse de grenade*

**Laban w Khyar**   7,50

*Lait fermenté avec concombre et ail*

**Salade chankliche**   8,50

*Salade du Chef à base de fromage de vache au thym, huile d'olive, tomates et oignons*





## Entrées

**Houmous**   7,00

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

**Houmous Beyrouthy**   7,50

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

**Moutabal**    7,00

*Purée d'aubergines agrémentée de crème de sésame, de jus de citron, d'un filet d'huile d'olive et de sauce pimentée*

**Feta aux piments**   7,00

*Tapenade de fromage feta avec des piments verts*

**Warak é nab**   7,00

*Feuilles de vigne farcies au riz, tomates, persil et cuisinées à l'huile*

**Labné**   7,00

*Yaourt relevé d'une touche d'ail et d'une pointe de thym*

**Chanklishe**   7,00

*Fromage de vache affiné au thym, huile d'olive, tomates et oignons*

**Makdousse**   7,00

*Aubergines farcies aux noix et confites à l'huile d'olive*

**Tarama rose**  7,00

**Tarama blanc**  8,50

**Purée d'ail**   7,50





# Beignets

**Rikakat fromage**   7,00

*3 mini-rouleaux croustillants, fourrés au fromage halloum parfumé aux herbes*

**Rikakat viande**  7,00

*3 mini-rouleaux croustillants, fourrés à la viande finement hachée, marinée aux épices*

**Samboussek fromage**   7,00

*3 beignets au fromage*

**Samboussek boeuf**  7,00

*3 beignets de viande finement hachée, marinée aux épices et aux pignons de pin*

**Samboussek aux légumes**   7,00

*3 beignets de légumes*

**Fatayers aux épinards**   7,00

*3 beignets aux épinards acidulés et pignons de pin*

**Kebbé boulettes**  8,00

*3 boulettes croquantes au blé concassé, farcies de viande hachée et pignons de pin*

**Safiha**  7,00

*3 mini-pizzas libanaises garnies de viande hachée marinée aux épices, tomates, oignons et pignons de pin*

**Falafels**   7,00

*3 Boulettes de pois chiches et/ou de fèves frites*

**Kebbé aux épinards**   8,00

*Boulettes aux épinards, potiron, pois chiches et blé*





## Entrées chaudes

**Kellage fromage**   7,00

*Pain libanais farci au fromage halloum, tomates et menthe*

**Halloumi grillé**   7,00

*Fromage de brebis grillé*

**Arayess**  7,00

*Pain libanais farci à la viande hachée, tomates et menthe*

**Balila**   7,00

*Pois chiches servis chauds, parfumés au cumin et assaisonnés d'huile d'olive*

**Foul**   7,00

*Fèves mijotées et assaisonnées d'huile d'olive, de jus de citron et d'une pointe d'ail, servies avec des tomates fraîches*

**Houmous B Lahmé**    9,00

*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*

**Moutabal B Lahmé**   9,00

*Purée d'aubergines 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*

**Frites** 4,00





# Végétarien

Une assiette végétarienne   15,50

*Taboulé, houmous, fassolia, une feuille de vigne, un fatayer aux épinards, un samboussek légumes, un falafel*



# Poisson

Plat de la Méditerranée   17,50

*Filet de saumon ou de thon (selon disponibilité) et sa mélasse de grenade*

Le plat de Joubail   17,50

*Gambas grillées accompagnées de tomates, cumin, oignons, citron et ail*



# Poulet

Chiche taouk   15,00

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

Morceaux de blanc de poulet pimentés  15,50

*Filet de poulet grillé mariné au thym, aux épices, huile d'olive, piment et tomates fraîches*

Poulet au miel  16,00

*Filet de poulet grillé mariné au thym et caramélisé au miel*

Poulet à la mélasse de dattes ou de caroube   16,00

*Filet de poulet grillé mariné au thym, épices, huile d'olive, caramélisé à la mélasse de dattes ou de caroube*

Chawarma poulet  15,00

*Émincé de blanc de poulet mariné au vin blanc et épices*

Chawarma poulet au piment   15,50

*Émincé de blanc de poulet mariné au vin blanc, épices et piments*




Tous nos plats (sauf végétarien) sont accompagnés d'un mélange de trois riz au cumin ou de boulgour à la tomate, ail et pointe de cannelle (servi chaud)



## Bœuf

**Plat de la Bekaa**  16,50

*Viande de bœuf finement hachée avec épices, oignons, ail et persil accompagnée d'aubergines grillées, de crème de sésame et de fromage libanais*

**Kafta caramélisé à la mélasse de grenade**  16,50

**Kafta**  16,00

*Viande de bœuf finement hachée avec persil et oignons*

**Kafta aux figues**  17,00

**Lahem Mechwi**  17,00

*Viande de bœuf marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices*

**Lahem Mechwi flambé à l'Arack**  17,50

*Viande de bœuf marinée au thym, aux épices et flambée à l'Arack*

**Lahem Mechwi au miel**  17,50

*Viande de bœuf marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices, caramélisée au miel*

**Lahem Mechwi au piment**  17,50

*Viande de bœuf marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices avec piment et tomates fraîches*

**Lahem Mechwi à la mélasse de dattes ou de caroube**  17,50

*Viande de bœuf marinée au thym, épices et huile d'olive caramélisée à la mélasse de dattes ou de caroube*

**Chawarma bœuf**  16,50

*Émincé de bœuf mariné au vin rouge et épices*

**Chawarma bœuf au piment**  17,00

*Émincé de bœuf mariné au vin rouge, piment et épices*



## Bœuf &amp; Poulet

**Chawarma mixte**  16,00

*Émincés de poulet et de bœuf, marinés et rôtis au four*

**Chawarma mixte au piment**  16,50

*Émincés de poulet et de bœuf, marinés et rôtis au four et pimentés*





# Nos viandes tartares

(Agneau)

Kafta nayé  17,00

*Tartare de viande d'agneau pilée très finement, agrémenté de persil, d'oignons, de menthe et d'épices*

kafta nayé pimenté   17,50

kafta nayé aux figues   18,00



## Agneau

Gigot d'agneau   18,50

*Gigot d'agneau à la libanaise, recette du Chef*



## Menu enfants

*Chiche Taouk ou poulet au miel ou bœuf au thym (servi avec des frites, riz ou blé) + une boule de glace + un verre de jus d'orange ou ananas ou limonade ou Coca-cola ou sirop à l'eau.* 11,50





# Notre Formule

Une entrée + un plat + un dessert + un café ou un thé  
 Au choix dans la carte  
 30,00/pers

## Nos Mezzés (à partir de 2 personnes)

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

<b>Mezzé 8 plats</b>	🍽️	<b>17,00/pers</b>
<i>5 froids, 3 chauds (sélection du chef)</i>		
<b>Mezzé 8 plats végétariens</b>	🍽️ 🌱	<b>17,00/pers</b>
<i>5 froids, 3 chauds (sélection du chef)</i>		
<b>Mezzé 9 plats</b>	🍽️	<b>22,00/pers</b>
<i>5 froids, 3 chauds et un tartare ou 5 froids, 4 chauds (sélection du chef)</i>		
<b>Mezzé 9 plats végétariens</b>	🍽️ 🌱	<b>22,00/pers</b>
<i>5 froids, 4 chauds (sélection du chef)</i>		
<b>Mezzé 10 plats</b>	🍽️	<b>27,00/pers</b>
<i>5 froids, 4 chauds et un tartare ou 5 froids, 5 chauds (sélection du chef)</i>		
<b>Mezzé 10 plats végétariens</b>	🍽️ 🌱	<b>27,00/pers</b>
<i>5 froids, 5 chauds (sélection du chef)</i>		
<b>Formule Saveur du Liban</b>	🍽️	<b>31,00/pers</b>
<i>1 salade, 2 entrées froides et 7 chauds ou 6 chauds et un tartare</i>		



*Selon la coutume, le mezzé serait originaire de Zahlé, ville de la plaine de la Bekaa au Liban, où les aubergistes auraient pris l'habitude de le servir accompagné du vin local, l'Arack. Aujourd'hui encore, le mezzé est une tradition dans toutes les familles libanaises.*



## Desserts

<b>Cheesecake</b>	  	7,00
<i>Cheesecake à la fleur d'oranger et à la mélasse de raisin</i>		
<b>Baklawa</b>	 	5,50
<i>Délicieuse gourmandise fourrée d'amande, de pistache ou de pignons de pin (2 pièces)</i>		
<b>Bourma</b>	 	6,50
<i>Pâtisserie libanaise aux pistaches avec du miel, vermicelle et pâte d'amande (2 pièce)</i>		
<b>Mouhallabié</b>	 	6,00
<i>Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, servi avec un sirop de sucre</i>		
<b>Debs el-kharroub</b>	 	6,00
<i>Mélasse de caroube mélangée à de la crème de sésame</i>		
<b>Debs el-tamr</b>	 	6,00
<i>Mélasse de dattes mélangée à de la crème de sésame</i>		
<b>Moghli</b>	 	6,00
<i>Entremet libanais au riz en poudre, à la cannelle et aux épices</i>		
<b>Halloum au miel ou à la datte ou au caroube</b>	 	8,00
<i>Fromage de brebis grillé au miel ou à la datte ou au caroube</i>		
<b>Café gourmand libanais</b>	 	8,00
<i>Café turc, espresso ou blanc avec mouhallabié ou Moghli et une pièce de baklawa</i>		
<b>Thé ou thé à la menthe gourmand libanais</b>	 	8,00
<i>Thé ou thé à la menthe avec mouhallabié ou Moghli et une pièce de baklawa</i>		
<b>Glace (2 boules au choix) :</b>	 	6,50
<i>Ashta, rose, pistache, chocolat, vanille, caramel, citron, fraise</i>		
<b>Nougat glacé</b>	 	7,50
<i>Au sirop de rose</i>		





# Cafés et thés

Espresso	2,50
Espresso Double	5,00
Café turc	3,00
Café au lait	3,00
Café blanc	3,00
<i>Eau de fleur d'oranger chaude</i>	
Cappuccino	5,00
Thé	3,00
Thé à la menthe	3,00
Thé au lait	3,50
Chocolat chaud	3,00





# Vins rouges

<b>Ksara</b> <i>Réserve du couvent, Liban</i>	75 cl	25,50
<b>Ksara</b> <i>Prieuré, Liban</i>	75 cl	23,00
<b>Ksara</b> <i>Cuvée du printemps, Liban</i>	75 cl	23,00
<b>Ksara</b> <i>Château, Liban</i>	75 cl	55,00
<b>Kefraya</b> <i>Les Bretèches, Liban</i>	75 cl	36,00
<b>Coteau du Liban</b> <i>Rouge passion, Liban</i>	75 cl	26,00
<b>Château Oumsiyat</b> <i>Le Passionné, vin du Liban</i>	75 cl	38,00
<b>Cave Kouroum</b> <i>Petit noir, vin du Liban</i>	75 cl	23,00
<b>Nakad Château</b> <i>La cuvée de l'alouette, vin du Liban</i>	75 cl	25,00
<b>Areni</b> <i>Areni Rouge, Arménie</i>	75 cl	23,00
<b>Château Héritage</b> <i>Plaisir du vin, Liban</i>	75 cl	30,50
<b>Coteau de Kefraya</b>	75 cl	40,00
<b>Ixsir Altitude</b>	75 cl	45,00
<b>Nakad château</b> <i>Prestige des Coteaux</i>	75 cl	32,00

# Vins rosés

<b>Ksara</b> <i>Gris de gris, Liban</i>	75 cl	25,50
<b>Ksara</b> <i>Sunset, Liban</i>	75 cl	25,50
<b>Ksara</b> <i>Rosé de Ksara, vin du Liban</i>	75 cl	23,00
<b>Armenia Rosé</b> <i>Rosé, vin d'Arménie</i>	75 cl	23,00
<b>Coteau du Liban</b> <i>Rosé désir, vin du Liban</i>	75 cl	26,00
<b>Kefraya</b> <i>Rosé, vin du Liban</i>	75 cl	31,00

Château Ksara est le plus ancien domaine viticole du Liban et l'un des meilleurs vins du pays exporté dans le monde entier. Cette tradition remonte à 1857 quand des moines jésuites décident de produire du Vin de qualité supérieure, dans la région de la Bekaa, à partir de cépages français. Aujourd'hui, les caves ne sont plus jésuites. Les œnologues utilisent des techniques françaises à la pointe de la technologie pour produire un excellent vin.



# Vins blancs

<b>Ksara Château Blanc</b> <i>Château Blanc de Blanc, Liban</i>	75 cl	25,50
<b>Ksara</b> <i>Blanc de l'observatoire, Liban</i>	75 cl	23,00
<b>Ksara</b> <i>Merwah 2017, Liban</i>	75 cl	30,00
<b>Kefraya les Bretèches</b> <i>Blanc, Liban</i>	75 cl	31,00
<b>Coteaux du Liban</b> <i>Blanc finesse, Liban</i>	75 cl	26,00
<b>Arménia blanc</b> <i>Vin d'Arménie</i>	75 cl	23,00
<b>Kourtaki</b> <i>Vin résiné, Grèce</i>	75 cl	21,00

Le Merwah est un cépage blanc ancien, profondément exprimé grâce au formidable terroir du Liban. Il avait été utilisé dans la vinification et la production d'Arak pendant des siècles, c'est un cépage que les jésuites fondateurs du château Ksara au milieu du XVIIIe siècle, pionniers de la viticulture dans la vallée de la Bekaa, ont beaucoup exploité.

Un vin jaune pâle aux reflets verdâtres. Au nez, il offre des saveurs intenses d'agrumes avec des fleurs blanches et des notes minérales. La bouche est pleine de saveurs de fruits tropicaux avec des nuances de goyave, de citron vert et de melon d'été, le tout équilibré avec une acidité fraîche. Il a un bon milieu de bouche avec un arrière-goût persistant.

Conseillé avec les Mezzés libanais, le poisson frais ou les crustacés.

# Vins au pichet ou au verre

<b>Pichet Rouge, Blanc ou Rosé</b> <i>(Vins français)</i>	25 cl	7,00
	50 cl	9,00
<b>Vin Libanais</b>	le verre	5,50

# Digestifs

<b>Calvados</b>	4 cl	7,00
<b>Cognac</b>	4 cl	8,00
<b>Marie Brizard</b>	4 cl	7,00
<b>Liqueur</b> <i>Rose, banane ou 4 fruits</i>	4 cl	7,00
<b>Baileys</b>	4 cl	6,00
<b>Get 27</b>	4 cl	6,50
<b>Get 31</b>	4 cl	6,50
<b>Nectar de Kefraya</b>	4 cl	8,00



# Les saveurs du Liban et de l'Orient



La cuisine libanaise au coeur du Petit-Andely

**Vous avez aimé notre cuisine, dégustez-la chez vous grâce à notre service traiteur et les commandes en ligne à emporter !**



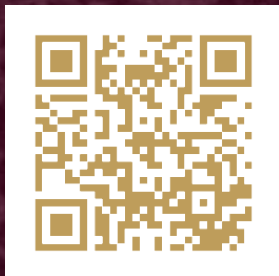
## Commandes et réservations

[saveursduliban27@gmail.com](mailto:saveursduliban27@gmail.com)

+33953374830

[saveursliban.com](http://saveursliban.com)

36, rue Grande  
27700 Les Andelys  
Normandie  
France

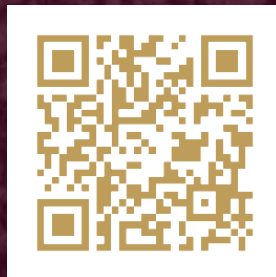


## Nos Horaires

Ouvert du  
mercredi au dimanche  
de 10h-21h30

## Vos avis

nous sont précieux,  
commentez sur Google en  
scannant ce QR Code



**NORMANDIE**



**QUALITÉ  
TOURISME**

**COMMERCE**

