



MENU

Layali Lebanon



MEZZÉ



TABOULÉ

Salade fraîche à base de persil finement haché, tomates, oignons, boulgour, assaisonnée de jus de citron et d'huile d'olive. Savoureuse, légère et très rafraîchissante.

9€



Salade Coleslaw

Salade de chou et carottes à la sauce crémeuse.

8€



FATTOUCHE

Salade orientale fraîche avec des légumes et du pain pita grillé.

8€



HOUMOUS

Le houmous est une crème de pois chiches, douce et savoureuse.

8€



MOUTABAL

Caviar d'aubergine grillées au feu de bois, sublimé par de la crème de sésame (tahini), du jus de citron frais et de l'huile d'olive vierge. Un délice onctueux.

8€

MEZZÉ



FOUL MEDAMMAS

Fèves mijotées lentement à la perfection, assaisonnées d'ail, de citron et d'huile d'olive extra vierge. Servi avec une garniture fraîche de tomates, persil et épices orientales. Un classique traditionnel savoureux.

8€



BATAT HARA

Dés de pommes de terre croustillants, rissolés à l'huile d'olive avec de l'ail, de la coriandre fraîche et une touche de piment. Un classique libanais relevé à la perfection.

8€



RIZ ORIENTAL

Riz basmati fondant, agrémenté d'amandes grillées, de pistaches croquantes et de grains de grenade frais. Une garniture riche et savoureuse.

8€



FALAFEL

Délicieux falafels libanais, croustillants et moelleux, préparés selon une recette traditionnelle. Servis avec une sauce tahini et des légumes frais.

8€



SALADE D'OLIVES

Mélange d'olives vertes et noires émincées, de poivrons colorés, d'oignons rouges, de persil frais et d'une touche de piment, le tout lié par une huile d'olive extra vierge et du sumac. (Un accompagnement vif et savoureux, parfait pour accompagner nos grillades).

8€

MEZZÉ



SALADE DE CHOU ROUGE

Salade croquante composée de chou rouge, pommes, carottes râpées, noix et graines de grenade. Le tout relevé d'une vinaigrette légère.

8€



FEUILLES DE VIGNE FARCIES (WARAK ENAB)

Feuilles de vigne tendres farcis d'un riz parfumé, d'herbes fraîches et de légumineuses, à l'huile d'olive citronnée.

8€



SALADE MACÉDOINE

Mélange de légumes frais à la mayonnaise onctueuse

8€



KIBBEH

Boulette de boulgour croustillante farcie à la viande hachée, aux oignons et aux pignons de pin. Servie avec une sauce au yaourt.

10€

NOS PLATS



PLATEAU VÉGÉTARIEN

Une sélection raffinée de nos spécialités végétariennes : houmous onctueux, moutabal fumé, falafels croustillants, salade fraîche et légumes grillés. Un voyage savoureux au cœur de la cuisine libanaise.

16€



ARABIC SHAWARMA

Délicieuses lamelles de poulet marinées, grillées et découpées avec soin. Servi avec une sauce à l'ail onctueuse, salade coleslaw fraîche, légumes croquants et frites dorées. Une présentation élégante pour une saveur authentique.

15€



BROCHETTES MIXTES

Une sélection généreuse de nos meilleures brochettes : poulet mariné tendre, viande savoureuse et kefta épicée, grillées au feu de bois. Servi avec un accompagnement de riz aux vermicelles, sauce à l'ail onctueuse et légumes grillés. Une expérience authentique de grillades libanaises.

18€



BROCHETTES DE POULET

Tendre blanc de poulet mariné aux épices orientales, grillé à la perfection pour une saveur authentique. Servi sur notre plateau signature avec mezzés maison, légumes croquants et sauce onctueuse. Une expérience libanaise raffinée.

16€



POULET BROASTED

Poulet mariné aux épices secrètes, frit à la perfection pour une peau ultra-croustillante et une chair incroyablement tendre. Servi avec des frites dorées, de la sauce à l'ail et du coleslaw.

16€

NOS PLATS



BROCHETTES AILES DE POULETS

Ailes de poulet marinées dans un mélange d'épices libanaises, grillées lentement pour une peau croustillante et une chair tendre. (Un délice savoureux servi avec la fraîcheur de nos salades maison et l'onctuosité de notre houmous).

16€



BROCHETTES DE KEBAB

Viande hachée d'agneau et de bœuf finement épicée et grillée à la perfection. (Une spécialité traditionnelle savoureuse, servie avec nos salades fraîches et notre sauce onctueuse).

17€



BROCHETTES DE VIANDE

Tendres morceaux de viande grillés à la perfection, marinés avec des épices authentiques. (Une spécialité savoureuse servie avec la fraîcheur de nos salades et notre sauce onctueuse, sans pignons de pin).

17€



CÔTELETTE

Côtelettes d'agneau grillées à la perfection, servies avec une onctueuse portion de houmous et nos salades fraîches.

19€



POULET ENTIER GRILLÉ (AU CHARBON)

Découvrez notre poulet fermier mariné dans un mélange d'épices libanaises traditionnelles, grillé lentement au charbon de bois pour une chair tendre et une peau délicieusement dorée.

17€

NOS PLATS



DAURADE GRILLÉE

Un poisson daurade frais, grillé à la perfection avec une marinade authentique à l'ail, au citron et à l'huile d'olive extra vierge. Une recette généreuse, servie avec des légumes grillés, qui capture toutes les saveurs et la fraîcheur du terroir libanais. Un vrai délice !

22€



DEMI-POULET GRILLÉ

Demi-poulet mariné à l'ail et au citron, grillé à la perfection pour une peau dorée et une chair fondante. Une saveur libanaise authentique et généreuse.

17€



ASSORTIMENT DE GRILLADES (500G)

Un généreux assortiment de brochettes de viande, de poulet et de kefta, marinées aux épices libanaises et grillées au charbon de bois pour une expérience gourmande et authentique.

32€



BURGER

Un burger généreux avec un steak juteux, garni de légumes frais, de cornichons croquants et une touche secrète de sauce à l'ail libanaise (toun). Une fusion parfaite entre le burger classique et les saveurs authentiques du Liban.

13€



ASSORTIMENT DE GRILLADES (1 kg)

Un généreux plateau composé d'un mélange savoureux de brochettes de bœuf tendre, de taouk de poulet mariné et de kafta grillée. Servies avec de l'ail onctueux, des légumes grillés et du pain libanais.

60€

NOS SANDWICHS



CHICHE TAOUK GRILLÉ

Brochette de poulet mariné aux épices libanaises, grillée à la perfection, servie dans un pain libanais avec crème à l'ail (toum) et cornichons croquants.

9€



KEBAB GRILLÉ

Brochette de viande hachée marinée aux épices orientales, grillée au feu de bois, servie dans un pain libanais avec persillade, oignons et sauce tarator.

9€



SANDWICH CHAWKAF LAHME

Tendres morceaux de viande grillés au charbon de bois, servis dans un pain libanais avec un mélange d'oignons, de persil, de sumac et une touche de houmous.

9€



SANDWICH SHAWARMA

Tranches de viande marinée, grillées à la broche, servies dans un pain libanais avec une généreuse couche de crème d'ail (toum) et des cornichons croquants.

9€

NOS MOCKTAILS



MOJITO SIGNATURE (SANS ALCOOL)

Une interprétation élégante et rafraîchissante de l'emblématique cocktail, revisitée pour une version 100% sans alcool. Un mélange pétillant de saveurs vivifiantes qui éveille vos sens.

7€



PIÑA COLADA (MOCKTAIL)

Description : Un mélange tropical rafraîchissant de jus d'ananas frais et de crème de coco onctueuse, servi glacé.

7€



APEROL SPRITZ (MOCKTAIL)

Un mélange rafraîchissant d'orange vibrante, d'eau pétillante et de vin mousseux sans alcool.

9€



PISANG ORANGE

Un cocktail exotique associant la douceur de la banane, la fraîcheur du sirop de menthe et le pep's du jus d'orange frais.

9€

NOS POWLS



Bol BBQ garni de viande grillée, riz, légumes frais et sauce au choix.



BBQ BOWL

Bol BBQ garni de viande grillée, riz, légumes frais et sauce au choix.

9€



CHAWARMA BOWL

Poulet shawarma, riz, légumes frais et sauce au choix.

12€



CRISPY BOWL

Poulet crispy, riz parfumé, légumes frais et sauce au choix.

12€



POULET BOWL

Poulet mariné, riz, légumes frais et sauce au choix.

12€



TOUTES LES BOISSONS FROIDES

2.50€

TOUTES LES BOISSONS CHAUDES

CAFE EXPRES 2.50 €

CAFE 2.50 €

CAFÉ ARABE 5€

GRAND THÉ 6€

PETIT THÉ 3€

DESSERTS

LAYALI LOBNAN 4€

BAKLAVA 4€