

lelibanais.caen@orange.fr -  le libanais



Restaurant Le Libanais

Cuisine Traditionnelle Typique et Raffinée

Ouvert le lundi soir et du mardi au samedi le midi et le soir

02 31 23 68 99

Traiteur toutes occasions & Plats à emporter

ENTRÉES FROIDES

Taboulé

Persil plat, tomates fraîches, bourgoul, citron, huile d'olive vierge, oignon.....7.50€ 

Fatouch

Tomates, salade, oignons rouges, concombre, huile olive, citron
pain grillé, sirop de grenade7.50€ 

Homos

Crème de pois chiches à la crème de sésame et huile d'olive vierge7.50€ 

Moutabal

Caviar d'aubergines fumées à la crème de sésame et huile d'olive vierge.....7.50€ 

Msakka

Aubergines, pois chiches, poivrons, tomates fraîches,
grillées au four et saupoudrés d'oignons frits.....7.50€ 

Samak bi Tajine

Poisson à la crème de sésame8.50€

Labneh Libanais

Fromage libanais avec de l'ail et saupoudré de menthe.....7.50€ 

Chanklich Libanais

Fromage libanais au lait de vache7.50€ 

Feuilles de vigne

Feuilles de vigne farcies à la libanaise7.50€ 



ENTRÉES CHAUDES

Geawaned		
Ailes de poulet grillées à la sauce citronnée	8.50€	
Dawoud Bacha		
Boulette de boeuf avec sauce de tomates fraîches et blé concassé	9.50€	
Sfiha - 4 pièces		
Mini pizza à la viande de boeuf et tomates fraîches	7.50€	
Fatayer - 4 pièces		
Chausson aux épinards légèrement citronné avec des amandes.....	7.50€	
Sambousik lahmé - 4 pièces		
Chausson à la viande de boeuf.....	7.50€	
Arayes à la viande de boeuf - 4 pièces		
Pain libanais grillé farci à la viande de boeuf.....	8.50€	
Kébbé Hors-menu et hors mezzé - 4 pièces		
Blé concassé farci à la viande de boeuf et aux amandes.....	9.90€	
Homos Lahmé Hors-menu et hors mezzé		
Crème de pois chiches garnie d'émincé de viandes et amandes grillées	11.90€	🌱
Rahat - 4 pièces		
Roulé de feuilleté au fromage fondant.....	7.50€	🌱
Falafel - 4 pièces		
Mariage de fèves et pois chiches parfumé aux épices et servi avec sa sauce.....	7.50€	🌱
Kellage au fromage fondant - 4 pièces		
Pain libanais grillé farci au fromage fondant.....	8.50€	🌱
Omelette à la libanaise	7.50€	🌱
Riz oriental		
Cheveux d'ange parfumés à la cannelle	7€	🌱
Batata Harra		
Pommes de terre sautées à la coriandre et à l'ail.....	7€	🌱
Boulettes végété - 4 pièces		
boulettes de blé concassé, pommes de terre, lentilles et oignons, accompagnées de riz parfumé, vermicelles et sa sauce rouge.....	9.50€	🌱
Boulgour oriental		
blé concassé et ses petits légumes parfumés.....	7€	🌱
Foule		
Fèves libanaises avec ses légumes	8.50€	🌱
Fatteh Hors-menu		
Pois chiches, yaourt saupoudré d'amandes	9.50€	🌱



Notre Spécialité

à partir de 2 personnes et plus

Mezzé Froid 🌱

par personne 22€

Assortiment de plats froids typiques
taboulé - fatouch - homos - moutabal - msakka - labneh

Mezzé 10 plats

par personne 23€

Assortiment de 10 plats typiques / 5 froids et 5 chauds
taboulé - fatouch - homos - moutabal - msakka
geawaned - dawoud bacha - sfha - fatayer - rahat

Mezzé végété ou vegan 🌱

par personne 23€

Assortiment de 10 plats typiques / 5 froids et 5 chauds
taboulé - fatouch - homos - moutabal - msakka - fatayer
rahat - falafel - pommes de terre à la coriandre - boulgour

Mezzé Royal 12 plats

par personne 25€

Assortiment de 12 plats typiques / 6 froids et 6 chauds
taboulé - fatouch - homos - moutabal
msakka - labneh - geawaned - dawoud bacha
sfha - fatayer - rahat - falafel

Assiette de Mezzés

Assiette Mezzé Végétarien 🌱

Assiette Vegan 🌱

(Hors vendredi soir et samedi soir)

21€

Brochettes Végé 🌱

brochettes vegan accompagnées de pommes de terre
sautées à la coriandre, houmous et crème à l'ail

18€50

MEZZÉ LIBANAIS

par personne 35€

*Assortiment de 6 entrées froides typiques
suivi d'un plateau de grillades mixtes
Kafta, Chiche Tawouk, Boeuf mariné
et pommes de terre sautées à la coriandre fraîche*

MEZZÉ GOURMET

par personne 39€

*Assortiment de 7 plats typiques :
6 froids et 2 chauds (sfiha et fatayer)
suivi d'un plateau de grillades mixtes :
Kafta, Chiche Tawouk, Boeuf mariné
et pommes de terre sautées à la coriandre fraîche*



BROCHETTES DE VIANDE GRILLÉES ET MARINÉES

Poulet Chiche Tawouk

Brochettes de poulet mariné (filet) et parfumé, servi avec hommos

et pommes de terre sautées à la coriandre, crème à l'ail.....18€50

Brochettes Kafta

Brochettes de boeuf haché parfumé aux épices, servi avec hommos

et pommes de terre sautées à la coriandre, crème à l'ail.....18€50

Brochettes de boeuf mariné

Brochettes de boeuf parfumé aux épices, servi avec hommos

et pommes de terre sautées à la coriandre, crème à l'ail.....19€50

Petit mixte 1 Kafta + 1 Poulet Chiche Tawouk18€50

Lahmé Méchwé Agneau

Brochettes d'agneau mariné, parfumé aux épices

et pommes de terre sautées à la coriandre, crème à l'ail.....20€

Brochettes mixtes - assortiment de brochettes

Kafta, Chiche Tawouk, Boeuf mariné et pommes de terre

sautées à la coriandre, crème à l'ail.....24€

Djed grillé

Poulet accompagné de pommes de terres sautées à la coriandre, houmous

et crème à l'ail20€

Mansaf

Riz à la viande avec son poulet parsemé de fruits secs et sa sauce.....22€



MENUS

BEYROUTH

25€

1 entrée froide

Kafta (boeuf) ou Chiche Tawouk (poulet)

Dessert : Baklawa ou Flan libanais

BAALBECK

29€

1 entrée froide ou chaude

Brochettes mixtes

Dessert : Baklawa, Mouhalabieh, Atayef, Riz au lait, Glaces

MENU CÈDRE (VÉGÉTARIEN)

25€

1 entrée froide ou chaude

Brochettes végé accompagnées de pommes de terre
sautées à la coriandre, houmous et crème à l'ail

Dessert : Baklawa ou Flan libanais

ENFANT (-10 ans)

10€

Brochette kefta ou nuggets avec frites

+ 1 boule de glace

+ 1 sirop à l'eau



DESSERTS

Baklawa

Dessert traditionnel aux amandes, pistaches et noisettes - 3 pièces7€

Mouhalabieh

Crème onctueuse parfumée à la fleur d'oranger et saupoudrée de pistaches6.50€

Riz au lait à la libanaise

Cuit au four et saupoudré de pistache et noix de coco6.50€

Atayef

Crêpe à la crème libanaise7€

Pain perdu avec sa boule de glace7.50€

Dame Blanche Glace à la vanille, chocolat fondu, chantilly7.50€

Mousse au chocolat6.50€

Fondant au chocolat avec sa boule de glace à la vanille7.50€

Chocolat Liégeois Glace au chocolat , chantilly7.50€

Thé ou Café gourmand7.50€

Glaces une boule

Chocolat , vanille, fraise, framboise, pistache, fruits de la passion, caramel2.30€

Thé vert à la menthe2.20€

Café blanc sirop de fleur d'oranger, rondelle de citron, graine de cardamome3€

Café expresso2.20€

Décaféiné3€

Café Viennois4€

Tisane3.50€

Thé noir3.50€

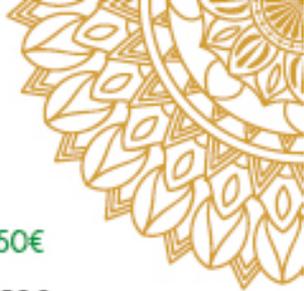
La petite théière6€

La grande théière12€





APÉRITIFS



Toasts au thym libanais	7.50€
Cocktail maison : vin blanc , jus de fruit, sirop de rose	7.50€
Cocktail maison sans alcool : jus de fruit, sirop de rose	6.50€
Pina Colada : rhum, jus d'ananas, lait de coco	7.50€
Pina Colada (sans alcool) : jus d'ananas, lait de coco	6.50€
La vie en rose : vodka, crème de fruits des bois, jus de fruit, sirop de fraise	7.50€
La vie en rose (sans alcool) : crème de fruits des bois, jus de fruit, sirop de fraise ..	6.50€
Arack : apéritif anisé 4 cl	6.50€
Martini Blanc ou Rouge 5 cl	6.50€
Muscat 5 cl	6.50€
Kir 12 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)	6€
Vodka 4 cl.....	6.50€
Whisky Ballantines 4 cl	7€
Spritz orange	7.50€
Mojito.....	8€
Mojito virgin.....	6.50€
Virgin fraise	6.50€
Americano	6.50€
Bière bouteille 33 cl (Leffe ou Desperados)	5.50€
Bière libanaise 33 cl	6€

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eau plate 100 cl.....	6€
Eau plate 50 cl	4€
Eau gazeuse 100 cl.....	6€
Eau gazeuse 50 cl.....	4€
<i>Bouteilles</i>	
Limonade	4€
Ice Tea pêche.....	4€
Coca Zéro.....	4€
Coca Cola.....	4€
Orangina	4€
Sprite	4€
Oasis	4€
Jellab (sirop de datte).....	4€
Citronnade fait maison.....	4€
Ayran (à base de yaourt)	4€
Ananas.....	4€
Orange.....	4€
Jus de tomate.....	4€
Diabolo 2 (fraise, grenadine, citron, menthe).....	4€
Sirop (fraise, grenadine, citron, menthe).....	3€
Sirop de rose libanais.....	3.50€





VINS

Vin Libanais de la Vallée de La Bekaa	75cl	37.5cl
Ksara rouge fruité	25€	16€
Ksara rosé fruité	25€	16€
Kefraya rouge corsé	25€	16€
Kefraya rosé corsé	25€	16€
Vin Blanc		
Chardonnay	25€	16€
Vin Rosé		
Côtes de Provence AOP - Les Hauts de Masterel	25€	16€
Vin Rouge		
Côtes du Rhône	25€	16€
Bordeaux Saint Emilion AOP - Laroque Valois	35€	18€
Vin au verre (rosé, blanc)		6.50€
Vin Libanais au verre (rouge, rosé, blanc)		6.50€
Champagne (la bouteille 75 cl)		80€

DIGESTIFS

Arack sec 4 cl	6.50€
Digestif libanais	7.50€
Calvados	7.50€
Get 27 vert 4cl	7€
Get 31 blanc 4cl	7€



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Les prix de vente indiqués sont en euros et toutes taxes comprises.*