

DÉLICES SUCRÉS

* KARABIGES PISTACHE

TARTELETTES AUX PISTACHES, COING - CRÈME NATEF CARAMELISEE
10

* HALAWA BIL JEBNEH / FRUITS ROUGES

FROMAGE ROULÉ À LA CRÈME DE LAIT SERVI AVEC SON SIROP
DE FLEUR D'ORANGER & SES PÉTALES DE ROSES
11

* ASSORTIMENT DE BAKLAVAS

PÂTISSERIES DORÉES AUX AMANDES, PISTACHES ET PIGNONS DE PIN
(6 PIÈCES)
11

* MOUHALABIE / CRUMBLE AU BASILIC ROUGE

ESPUMA A LA FLEUR D'ORANGER
11

KNEFÉ

FROMAGE FONDANT & CHEVEUX D'ANGE MOULUS DORES AU FOUR
10

GLACES " MAISON NOURA "

ROSE / CRÈME DE LAIT / FLEUR D'ORANGER / DATTES / AMANDE /
FIGUES / GINGEMBRE / CHOCOLAT / PISTACHE
(3 BOULES)
11

* SALADE DE FRUITS ROUGES

À LA FLEUR D'ORANGER
10

ATAYEF AUX FRUITS

MINI CRÊPES DE CRÈME DE LAIT AUX AMANDES CARAMELISEES
11

PLATEAU FRUITS DE SAISON A PARTAGER

15

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU UE

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES



MAISON NOURA

SUGGESTIONS AU DÉJEUNER (*)

(DU LUNDI AU VENDREDI)

* ENTRÉE / * PLAT OU * PLAT / * DESSERT 29

* ENTREE / * PLAT / * DESSERT 38

MENU DU CEDRE

(49 EUROS PAR PERSONNE)

(7 MEZZÉS À PARTAGER + 2 DESSERTS AU CHOIX)

HOMMOS - MOUTABAL - TABOULÉ - FEUILLES DE VIGNES -
SAMAKÉ HARRA - LABNÉ
1 CROUSTILLANT MAISON NOURA 6 PIÈCES AU CHOIX

2 DESSERTS AU CHOIX

MENU MAISON NOURA

(72 EUROS PAR PERSONNE)

(5 MEZZÉS À PARTAGER + PLAT & 2 DESSERTS AU CHOIX)

HOMMOS - MOUTABAL - TABOULÉ - LABNÉ
1 CROUSTILLANT MAISON NOURA 6 PIÈCES AU CHOIX

2 PLATS AU CHOIX

2 DESSERTS AU CHOIX

* LES MENUS SONT SERVIS À PARTIR DE 2 PERSONNES ET POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES D'UNE MÊME TABLE

MEZZÉS FROIDS

TARTARE DE SAUMON & LABNE
CONCOMBRE, GRENADES, CITRON COMBAYA
17

BATRAKH / TARAMA
POUTARGUE ET GRESSINI DE SOCCA
15

SALADE D'ARTICHAUTS / FEVES /
POUTARGUE
A L'HUILE D'OLIVE, SUMAC ET GRENADES
13

* HOMMOS
PURÉE DE POIS CHICHE, JUS DE CITRON, HUILE D'OLIVE
12

* MOUTABAL
CAVIAR D'AUBERGINE, CREME DE SESAME
12

* TABOULE
SALADE DE PERSIL, TOMATES & BLÉ CONCASSÉ
12

TARTARE HABRA NAYÉ OU FTILÉ NAYÉ
VIANDE D'AGNEAU CRUE AUX OIGNONS & ÉPICES
13

CARPACCIO DE SAINT JACQUES
À LA MANGUE, MENTHE & GRENADES
19

SALADE DE LENTILLES CORAIL / QUINOA
VIANDE GRISON, PIGNONS, CORIANDRE, RAISINS SECS
15

* FEUILLES DE VIGNE / SAUMON FUME
RIZ, TOMATES, PERSIL, LABNÉ, PIGNONS DE PIN ET
ŒUFS DE SAUMON
13

* SALADE CHANKLICHE, ENDIVES, OLIVES
KALAMATA
FROMAGE DE BREBIS, THYM, BASILIC, TOMATES
13

* SALADE FATOUSH
SALADE DE CRUDITES & PAIN GRILLÉ AU SUMAC
15

* LABNÉ AU THYM
FROMAGE BLANC AU THYM SAUVAGE & HUILE D'OLIVE
12

TARTARE KEBBE NAYE OU KAFTA NAYÉ
VIANDE D'AGNEAU CRUE FAÇON TARTARE EPICE
13

MEZZÉS CHAUDS

* SOUPE ORIENTALE « DAOUZ BACHA »
PERLES DE KAFTA D'AGNEAU, CAROTTES ET RIZ
11

CHOU-FLEUR / TAJINE
A L'ORANGE, CUMIN, OIGNONS FRITS
15

RAVIOLES DE « SHISHBARAK »
YAOURT À LA MENTHE, PIMENT D'ALEP
& AGNEAU KAFTA
15

SOJOK OU MAKANEK
SAUCISSES ÉPICES FLAMBÉES AU JUS DE CITRON
13

FOIES DE VOLAILLES
POELES AU CITRON CONFIT, MELASSE DE GRENADES, CUMIN
13

* SOUPE DE LENTILLES CORAIL / SAFRAN
A LA MENTHE FRAICHE, CUMIN ET JUS DE CAROTTES
12

POULPES / POMMES DE TERRE FUMÉES
PUREE DE POMMES DE TERRE, CHIPS VITELLOTTE
& SAUCE SAYADIEH
15

CHEVEUX D'ANGE DE CREVETTES
& SORBET D'ARAK A LA SAUCE CURRY ET COCO
15

HALLOUMI GRILLE A LA POIRE
FROMAGE AU LAIT DE VACHE & POMME À LA CANNELLE
13

* AUBERGINE "MOUSSAKA" CAMELISEE
RATATOUILLE A LA MENTHE & PIGNONS DE PIN
13

* CROUSTILLANTS (6 PIÈCES AU CHOIX)

FALAFEL AUX FÈVES / SAMBOUSEK AGNEAU / SAFIHA AGNEAU
OU
RIKAKAT FROMAGE & THYM/ FATAYERS ÉPINARDS & GRENADES / KEBBE AGNEAU
12

LES INCONTOURNABLES « DU CÈDRE »

* SUPREME DE POULET FERMIER DORE
INFUSE A LA VERVEINE, QUINOA, ASPERGES, TOMATES CONFITES, LABNE ET GIROLLES
27

MIX GRILL
POULET TAOUK, KAFTA & BROCHETTE D'AGNEAU
TRIO DE BETTERAVES & PATATES DOUCES FAÇON BATATA HARRA
29

* FILET DE BAR / HOMMOS A LA TRUFFE
BALILA DE POIS CHICHE, CHIPS DE BASTORMA ET LEGUMES DU MARCHÉ
29

RISOTTO DE MOUGHRABIE / KASHKAVAL
SAINT JACQUES & LANGOUSTINES FLAMBÉES A L'ARAK ET JUS DE HOMARD
32

* CONFIT ROYAL D'AGNEAU « KHAROUF »
& RIZ LIBANAIS AUX 5 ÉPICES, AMANDES ET RAISINS DE CORINTHE
* 27 / 52 (2 PERS.)

CÔTES D'AGNEAU PREMIERES ROTIES AU THYM
SUSHI DE MAALOUBE D'AUBERGINE, CHIPS CHOU-FLEUR
ET POMMES DE TERRE AUX GIROLLES
29

* PAVE DE SAUMON BIO / EMULSION DE FROMAGE KASHKAVAL
BAZELLA DE FEVES, ARTICHAUTS, COURGETTES, ASPERGES ET PETITS POIS
32

SAYADIEH DE CABILLAUD AUX OIGNONS FRITS
CABILLAUD LAQUÉ AUX ÉPICES ET RIZ BASMATI
29

TIGRE QUI PLEURE « FAÇON CHAWARMA » AU HALLOUM
POLENTA AUX OLIVES KALAMATA & TAGLIATELLES DE LEGUMES DU MOMENT
29

SUPPLEMENTS AU CHOIX (6 €)

LENTILLES DE CORAIL / QUINOA
POMMES DE TERRE SAUTEES FAÇON BATATA HARRA OU FRITES
LEGUMES DU MOMENT MIJOTES AU SAFRAN
SALADE VERTE AUX HERBES, HUILE D'OLIVE ET CITRON
RIZ LIBANAIS AUX 5 ÉPICES