

Nos Desserts



Nos Spécialités

Tamrieh (2 pièces) feuilles de brique farcies à la crème	5 000
Ataef Achta Crues (2 pièces) crêpes aux mille trous	3 000
Ataef aux Noix Crues (2 pièces) crêpes aux mille trous aux noix	3 000
Ataef Achta Poêlés (2 pièces) crêpes au fromage frais	5 000
Assiette Baklawa (3 pièces) pâtisserie fine orientale	3 000
Osmalieh douceur aux cheveux d'anges	4 500
Mhalabiyé crème au lait parfumée à la fleur d'oranger	4 500
Kneffé au Fromage gâteau de semoule et fromage fondu	7 500
Kneffé Spécial gâteau de semoule et fromage fondu avec une boule de glace	10 000
Arayesse Nutella ou Speculoos pain brioché Nutella/Speculoos	6 000
Ghazal Beirut glace libanaise et cheveux d'ange	8 000
Meghle farine de riz, cannelle carvi, anis et fruits secs	5 000
Riz au lait riz au lait parfumé à la fleur d'oranger	5 000
Halawet el Jeben (2 pièces) rouleau de fromage, crème ashta	5 500
Namoura Ashta Gâteau de semoule, crème ashta	4 000
Karabij Gâteau de semoule à la pistache, crème natef	4 000

Layali Loubnane

Les nuits du Liban

6 000

Nos Glaces et Sorbets

Glace Libanaise	6 000
Vanille	5 000
Chocolat	5 000
Café	5 000
Pistache	5 000
Caramel Beurre Salé	5 000
Fraise	5 000
Passion	5 000
Mangue	5 000
Citron	5 000

Nos glaces et sorbets sont servis en 2 boules aux choix

Nos Thés et Cafés

Thé à la Menthe	2 000
Infusion Citronnelle	2 000
Infusion d'Anis Vert	2 000
Infusion à la Menthe	2 000
Café Blanc	2 000
Café Turc	2 000
Café Espresso	2 000
Cappuccino	4 000
Irish Coffee	8 000
Afogato (café + boule vanille)	4 500