



DIPLÔMÉE EN TANT QUE CUISINIÈRE ET FORMATRICE CUISINE, 37 ANS D'EXPÉRIENCE DANS DE NOMBREUX PAYS OÙ J'AI EU LE PRIVILÈGE DE POUVOIR OFFRIR MA PASSION À DES MILLIERS DE PERSONNES EN TANT QUE CHEF DE CUISINE.

ORIGINAIRE DU SUD DE LA FRANCE, JE SUIS VENUE DANS LA DRÔME POUR RE DYNAMISER CE PETIT VILLAGE OÙ IL FAIT BON VIVRE. J'AI FAIS LE CHOIX DE LA CUISINE LIBANAISE CAR LA GASTRONOMIE LIBANAISE EST CENTRÉE AUTOUR DU PARTAGE. C'EST POURQUOI ELLE EST COMPOSÉE EN GRANDE PARTIE DE MEZZÉ, DES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS OU FROIDS QUI PEUVENT FAIRE OFFICE DE REPAS.

LE LIBAN OÙ J'Y AI HABITÉ DE NOMBREUSES ANNÉES EST LE PAYS DE MON CŒUR ET CELUI DE MES 2 ENFANTS ET CELA M'A SEMBLÉ UNE ÉVIDENCE DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR CETTE BELLE CUISINE QUI SYMBOLISE QUI JE SUIS ET MA PASSION POUR CE MÉTIER, CUISINE DE CŒUR, DANS LE PARTAGE ET LA GÉNÉROSITÉ AVEC DES SAVEURS SUBTILES ET DÉLICATES.

JE REMERCIE DU FOND DU CŒUR LES EUZAHITIENNE, LES EUZAHUTIENS ET LEURS VOISINS POUR LEUR ACCUEIL. CHAQUE JOUR, C'EST UNE IMMENSE JOIE POUR MON ÉQUIPE ET MOI-MÊME, NÉMYA MON AIDE DE CUISINE, DE VOUS FAIRE VOYAGER À TRAVERS NOTRE CUISINE LIBANAISE TRADITIONNELLE ET DE VOUS APPORTER DE L'AMOUR À TRAVERS NOS ASSIETTES.

NOUS VOUS PROPOSONS DU MERCREDI AU DIMANCHE UNE CUISINE DE CŒUR CONFECTIONNÉE, CUISINÉS PAR NOS SOINS AVEC DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX, DE QUALITÉ ET FRANÇAIS.

TOUT NOTRE COEUR, NOTRE PASSION ET NOTRE PROFESSIONNALISME À VOTRE SERVICE.

LAURE

MEZZÉS FROID :

TABOULÉ - 100 GR - 8€
(PERSIL, MENTHE, BOULGOUR, TOMATES, OIGNONS ROUGES, CITRON, HUILE D'OLIVE)

HOUMOUS - PURÉE DE POIS CHICHE - 140 GR - 8€
(POIS CHICHE, CRÈME DE SÉSAME, CITRON, HUILE D'OLIVE)

MOUTABAL - CAVIAR D'AUBERGINES - 120 GR - 8€
(AUBERGINES, CRÈME DE SÉSAME, HUILE D'OLIVE)

LABNÉ-FROMAGE BLANC - 140 GR - 8€
(FROMAGE FRAIS, AIL ROSE, MENTHE, HUILE D'OLIVE)

FEUILLE DE VIGNES - LA PIÈCE - 2,50€
(RIZ, MENTHE, PERSIL, CITRON, HUILE D'OLIVE)

MAKDOUS - LA PIÈCE - 2,50€
(MINI AUBERGINE, PIMENT DOUX, NOIX, AIL, HUILE D'OLIVE)

SALADE FALAFEL - 18€
(SALADE MÊLÉE, TOMATES, RADIS, CONCOMBRE MENTHE, THYM, 4 FALAFELS)

MEZZÉS CHAUDS :

RKAKAT BEL JEBNÉ - FEUILLETÉ AU FROMAGE - LA PIÈCE 2,50€
(FEUILLE DE BRICK, FROMAGE, MENTHE)

FATAYER BEL SABÉNIGH-CHAUSSEON AU ÉPINARD - LA PIÈCE 2,50€
(ÉPINARD, OIGNON, PIGNON)

KRASS KEBBÉ-BOULETTE DE VIANDE - LA PIÈCE 3,50€
(BŒUF HACHÉE, BOULGOUR, PIGNON, OIGNON)

SAMBOUSSIK BEL LAHMÉ - RISSOLE DE VIANDE DE BŒUF HACHÉE - LA PIÈCE 2,50€
(BŒUF HACHÉE, OIGNON, PIGNON)

SAMBOUSSIK BEL KHODRA - RISSOLE DE LÉGUMES - LA PIÈCE 2,50€
(RATATOUILLE CONFITE 2H AU FOUR ET PARFUMÉ AUX SAVEURS DU LIBAN)

FALAFEL - CROQUETTE DE POIS CHICHE ET DE FÈVE - LA PIÈCE 2,50€
(POIS CHICHE, FÈVE, OIGNON, AIL, PERSIL, CORIANDRE, ÉPICES)

GALETTES LIBANAISES SERVIES DANS UN PAIN PITA ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON

GALETTES À LA VIANDE

CHAWARMA - LAMELLE DE BŒUF - 20€
(VIANDE MARINÉE À L'ORIENTALE, CRUDITÉS, SAUCE CRÈME DE SÉSAME)

TAOUK-VIANDE DE POULET SNACKÉE SUR LA PLANCHA - 18€
(VIANDE MARINÉE A L'ORIENTALE, CRUDITÉS, SAUCE À L'AIL)

KEFTA-VIANDE DE BŒUF HACHÉE BIO SNACKÉE SUR LA PLANCHA - 18€
(VIANDE DE BŒUF HACHÉE, OIGNON, PERSIL, CRÈME DE SESAME)

AGNEAU - VIANDE D'AGNEAU BIO SNACKEE SUR LA PLANCHA - 20€
(VIANDE AROMATISÉE AUX ÉPICES DOUCES, CRUDITÉS ET SAUCE A L'AIL)

GALETTE VÉGÉTARIENNE/VÉGANE

FALAFEL - CROQUETTES DE POIS CHICHE ET FÈVES - 18€
(FALAFELS, CRUDITÉS ET SAUCE À LA CRÈME DE SÉSAMES)

PITA PLATE

LABNÉ - 14€
(FROMAGE BLANC, TOMATES, CONCOMBRE, OLIVE VERTES ET NOIRES, MENTHE)

ZAATAR - 14€
(THYM ORIENTAL, GRAINE DE SÉSAMES, TOMATES, CONCOMBRE, OLIVES VERTES ET NOIRES, MENTHE FRAÎCHE)

MOITIÉ-MOITIÉ VÉGANE - 15€
(MOITIÉ LABNÉ, MOITIÉ ZAATAR)

GRILLADES MÉCHOUI - BROCHETTES

TAOUK - 6€
(POULET, POIVRONS, SAUCE À L'AIL)

KEFTA - 6€
(BŒUF HACHÉE BIO, OIGNON, PERSIL, SAUCE CRÈME DE SÉSAMES)

AGNEAU - 8€
(AGNEAU BIO MARINÉ, SAUCE A L'AIL)

PORTION DE FRITES MAISON AUX SAVEURS ORIENTALES - 5€

BURGERS

BURGER SERVIS AVEC DES FRITES FRAÎCHES MAISON ET ÉPI DE MAÏS, PAIN BUN ARTISANAL.

LE BYBLOS - 28€

(EFFILOCHÉ D'AGNEAU BIO, CUIT 24H EN CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, OIGNON ROUGE, PERSIL, CONCOMBRE, TOMATES ET SAUCE ÉMULSION À L'AIL)

LE PHÉNICIEN - 22€

(GALETTE DE FALAFEL, OIGNON ROUGE, PERSIL, CONCOMBRE, TOMATES ET SAUCE SÉSAMES)

PLAT

ASSIETTE DÉCOUVERTE MIXTE OU VÉGÉTARIENNE SERVIE AVEC UNE PORTION DE FRITES MAISON - 18€
(HOMMOUS, MOUTABAL, TABOULÉ, FEUILLE DE VIGNE, FALAFEL, RKAKAT, SAMBOUSSIK BEL LAHMÉ OU SAMBOUSSIK BEL KHODRA)

SOURIS D'AGNEAU BIO AU CITRON CONFIT, FRITES OU SEMOULE (CUIT 24H À BASSE TEMPÉRATURE)
25€

MAGRET DE CANARD AU MIEL (DEMI MAGRET, MIEL, ORANGE ET ÉPICES), FRITES
20 €

MENU PITCHOUN

(BROCHETTE DE POULET OU BŒUF HACHÉ, OU NUGGET, FRITES ET SURPRISE)
12€

MENU SURPRISE « À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS ORIENTALES »

SELON VOS RÉGIMES ALIMENTAIRES, VOS ALLERGIES ET L'INSPIRATION DE LA CHEFFE.
(MEZZÉS FROIDS ET CHAUDS, PLAT ET DESSERT)

35€/ PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES

DESSERT

TRILOGIE SURPRISE DE DESSERTS ORIENTAUX MAISON
8€

GLACES ARTISANALES
2,50€ LA BOULE

SALADE DE FRUITS FRAIS À LA FLEUR D'ORANGER
6€

NOS ARTISANS

**AGNEAU BIO ET BŒUF HACHÉ BIO
« FERME FRÉDÉRIC GONTARD » LA LAUPIE**

POULET, CANARD ET BŒUF « BOUCHERIE MYRIAM ET SYLVAIN » CHAROLS

LÉGUMES ET FRUITS « AU P'TIT POTAGER » CHAROLS

**FLEURS FRAÎCHES ET SÉCHÉES COMESTIBLES DÉCORATIVES « SOL · INFUSIONS ET
FLEURS COMESTIBLES » CLÉON-D'ANDRAN**

PAIN BIO ET POIS CHICHE BIO « LE FOURNIL DES TERRES OUBLIÉES » EYZAHUT

EAU MINÉRALES

EAU MINÉRALE GAZEUSE

50 CL - 3.00 €

100 CL - 5.00 €

SODAS ET JUS DE FRUIT

COCA COLA

33 CL - 2.50 €

COCA COLA ZERO

33 CL - 2.50 €

LIMONADE MAISON

4.00 €

THÉ FROID PÊCHE

2.50 €

SODA DIVERS

2.50 €

JUS DE FRUIT

2.50 €

JUS DE GRENADE ARTISANAL - DRÔME

4.00 €

SIROP À L'EAU POUR ENFANT

1.50 €

BIÈRES

BIÈRE HEINECKEN

25 CL - 2.50 €

MONACO

4.00 €

PANACHÉ

3.00 €

BIÈRE LIBANAISE

6.00 €

BIÈRES BOUTEILLE ARTISANALE BIO " LA VIEILLE MULE " (BLONDE, AMBRÉE, BLANCHE)

6.00 €

VINS LIBANAIS

75 CL - 45€

CHATEAU KEFRAYA | BLANC-ROSÉ-ROUGE

37,5 CL - 25 €

VINS CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

DOMAINE GIGONDAN SAINT PANTALEON LES VIGNES

VIN BLANC TRADITIONNEL

75 CL - 29€

VIN ROSÉ TRADITIONNEL

37,5 CL - 15 €

VIN ROUGE TRADITIONNEL

VIN ROUGE GRANDE RÉSERVE VIEILLE VIGNE

75 CL - 35 €

VIN ROUGE, BLANC, ROSÉ CARAFE

10 CL - 4.00 €

1/4 - 8.00 €

1/2 - 15 €

VINS BIOLOGIQUE

ROUGE

PASCAL CHALON 75 CL - 45 €
AOC CÔTE DU RHÔNE LA PETITE OURSE 2022

DOMAINE GRAMILLER 75 CL - 40 €
AOP CÔTE DU RHÔNE 2023

BLANC

LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES 75 CL - 40 €
CÔTE DU RHÔNE "TAPARAS" 2023

DOMAINE BAROU 75 CL - 40 €
AOP SAINT JOSEPH 2022

ROSÉ

CHÂTEAU LA TOUR 75 CL - 40€
ST HONORÉ AOP PROVENCE 2020

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS 75 CL - 55€
AOP COSTIÈRES DE NIMES GALETS

APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON AVEC ALCOOL	10 €
KIR VIN BLANC	5.00 €
KIR CLAIRETTE DE DIE	7.00 €
MARTINI BLANC	4 CL - 3.00 €
SUZE	4 CL - 3.00 €
PORTO ROUGE	4 CL - 3.00 €
WHISKY	4 CL - 3.00 €
WHISKY SODA	8.00 €
RICARD	2 CL - 3.00 €
GIN	4 CL - 6.00 €
SPRITZ	10 €
ARAK ANISÉ LIBANAIS	5 €

DIGESTIFS

AMARETTO	4 CL - 5.00 €
LIMONCELLO	4 CL - 5.00 €
EAU DE VIE	2 CL - 5.00 €
GET 27	4 CL - 5.00 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1.50 €
INFUSION	3.00 €