

Entrées froides - Cold first courses

01. Tabbouleh libanais 6,00

Persil, menthe, blé, oignons, huile d'olive, tomates, citron.
Parsley, mint, corn, onions, olive oil, tomatoes, lemon.

02. Salade orientale 5,00

Salade verte, tomates, concombres, poivrons, radis, huile d'olive.
Green salad, tomatoes, cucumbers, green pepper, radish, olive oil.

03. Salade de fromage 5,00

Salade de feta, persil, oignons, tomates.
Feta salad, parsley, onions, tomatoes.

04. Rahib 6,00

Salade d'aubergines grillées, tomates, poivrons et oignons.
Salad with grilled eggplant, tomatoes, peppers and onions.

05. Hommos 5,00

Purée de pois chiches à l'huile de sésame et citron.
Chickpeas puree with sesame oil and lemon juice.

06. Moutabal 6,00

Purée d'aubergines, crème de sésame, citron, huile d'olive.
Grilled eggplant puree mixed with sesame cream, lemon and olive oil.

07. Labneh 5,00

Yaourt concentré et huile d'olive.
Strained yoghurt served with olive oil.

08. Warak Arish 5,00

Feuilles de vigne farcies.
Stuffed vine leaves.

09. Moudardara 5,00

Lentilles aux oignons et riz.
Lentils with onions and rice.

10. Moussakaa 6,00

Aubergines à la sauce tomate, ail, oignons, pois chiches.
Eggplant with tomato sauce, garlic, onions and chickpeas.

11. Koussa 5,00

Courgettes blanches à la sauce tomate et menthe séchée.
White courgettes with tomato sauce and dried mint.

12. Loubyeh 5,00

Haricots verts à la sauce tomate et oignons.
French beans with tomato sauce and onions.

13. Bamyeh 5,00

Gombos à la sauce tomate et oignons.
Okra with tomato sauce and onions.

14. Bourgoul 5,00

Blés concassés à l'huile d'olive et oignons.
Parched cracked wheat with olive oil and onions.

15. Fèves 5,00

Fèves vertes à la coriandre et oignons.
Green beans with coriander and onions.

16. SabaneKh 5,00

Salade d'épinards aux oignons et huile d'olive.
Spinach salad with onions and olive oil.

17. Mohammara 5,00

Purée de poivrons avec noix.
Peppers puree with walnuts.

18. Moujardara 5,00

Lentilles au blé concassé et oignons.
Lentils with crushed wheat and onions.

19. Menu "Les saveurs d'AL JANNAH" 25.00€ par personne (*) / per person (*)

Entrées froides / Cold first courses : Tabbouleh, Hommos, Moudardara, Mouhamara.

Entrées chaudes / Warm first courses : Falafel, Rkakat, Sfiha, Jawaneh.

Grillades / Grilled meat : Kefta et Chiche Taouk.

Dessert - Thé ou café / Tea or coffee.

(*) Le menu sera adapté en fonction du nombre de personnes. / (*) The menu will be adapted to the number of person.

Entrées chaudes - Warm first courses

20. Soujouk 8,50

Saucisses pimentées, ail, cumin.
Lebanese spicy sausages, with garlic and cumin.

21. Makanek 8,50

Saucisses libanaises.
Lebanese spicy sausages.

22. Lessanat 9,50

Langue d'agneau avec citron et ail.
Sheep's tongue, with lemon and garlic.

23. Jawaneh 8,50

Ailes de poulet avec ail, citron et coriandre.
Chicken wings with garlic, lemon and coriander.

24. Sawda Djej 8,50

Foies de volaille à l'ail, citron et coriandre.
Poultry liver with garlic, lemon and coriander.

25. Hommos bi Lahmi 9,00

Purée de pois chiches avec petits morceaux de viande cuits.
Chickpeas puree with small pieces of cooked meat.

26. Ras Asfour 10,00

Viande de boeuf préparée à la sauce citronnée et pignons.
Beef prepared with a lemon sauce and pine kernels.

27. Foul Moudamas 8,50

Fèves, citron, huile d'olive.
Beans, lemon, olive oil.

28. Araïsse 10,00

Pain grillé à la viande hachée.
Baked Lebanese pastry filled with minced meat.

29. Kellaj Haloumi 8,50

Pain grillé au fromage Haloumi.
Lebanese bread grilled with Haloumi cheese.

30. Falafel 1,00/pc

Boulette de pois chiches et de fèves, coriandre, ail.
Deep-fried ball with chickpeas, fava beans, coriander and garlic.

31. Fatayer SabaneKh 1,00/pc

Pâte farcie aux épinards, oignons et citron.
Pastry filled with spinach, onions and lemon.

32. Fatayer Jibneh 1,00/pc

Pâte farcie au fromage et sésame parsemé.
Pastry filled with cheese and topped with sesame.

33. Sfiha 1,00/pc

Pâte farcie à la viande hachée.
Pastry filled with minced meat.

34. Rkakat Jibneh 1,00/pc

Feuilletés au fromage aux fines herbes.
Pastry with cheese and herbs.

35. Kebbé Mekli 1,50/pc

Boulette de purée de viande cuite, farcie à la viande hachée.
Cooked meatball, stuffed with minced meat.

Nos grillades - Our grilled meat

36. Kefta Mechwi 4,50

Brochette de viande hachée grillée aux oignons et persil.
Grilled minced meat skewer with onions and parsley.

37. Chiche Taouk 4,50

Brochette de blanc de poulet mariné et grillé.
Marinated chicken breast, grilled.

38. Lahmé Mechwi 5,00

Brochette de viande de boeuf grillé.
Grilled beef meat skewer.

39. Kefta Piquante 4,50

Brochette grillée de viande hachée pimentée.
Spicy grilled meat skewer.

40. Soujouk Mechwi 4,50

Brochette de saucisses pimentées grillées.
Grilled Lebanese spicy sausages skewer.

41. Makanek Mechwi 4,50

Brochette de saucisses libanaises grillées.
Grilled Lebanese sausages skewer.

42. Machawi Al Jannah 24,50

Assortiment de 6 brochettes de viande grillées / Assortment of 6 grilled meats :
Kefta Mechwi, Chiche Taouk, Makanek Mechwi, Soujouk Mechwi, Lahmé Mechwi et/and Kefta Piquante.

Nos plats - Our main courses

43. Assiette Al Jannah 14,00

Assiette d'un assortiment de 4 mezzes froids accompagnés de chawarma au poulet, d'un chausson et d'un falafel.
Plate with an assortment of four cold mezza with chicken chawarma, one falafel and one pastry.

44. Assiette Végétarienne / Vegetarian 14,00

Assiette d'un assortiment de 5 mezzes froids accompagnés d'un chausson et d'un falafel.
Plate with an assortment of five cold mezza with one falafel and one pastry.

45. Assiette Orientale 16,00

Une brochette de kefta et une brochette de poulet accompagnées de taboulé, hommos et moudardara.
A kefta skewer and a chicken skewer together with tabbouleh, hummus and moudadara.

46. Assiette Grillades mixtes 16,00

Assiette de trois brochettes de viande, de kefta, de poulet accompagnées de salade orientale et hommos.
Plate featuring three skewers meat, kefta and chicken, with oriental salad and hummus.

47. Assiette Chawarma 16,00

Petits morceaux de poulet marinés accompagnés de salade orientale et hommos.
Little pieces of shredded marinated chicken, served with and oriental salad and hummus.

48. Assiette Côtelettes d'agneau 17,50

Trois côtelettes d'agneau accompagnées de salade orientale et hommos.
Three lamb cutlets with oriental salad and hummus.

49. Assiette Scampis grillés 17,50

Cinq pièces de scampis grillés accompagnés de hommos et tabbouleh.
Grilled scampis with hummus and tabbouleh.

50. Assiette Calamars 17,50

Assiette de calamars frits accompagnés de hommos et tabbouleh.
Plate of fried calamari with hummus and tabbouleh.

51. Assiette Royale 24,00

Assortiment de quatre mezzes froids accompagnés de deux falafels, deux kebbés, une brochette de poulet et une brochette de kefta.
Assortment of four cold mezza with two falafels, two kebbé, a chicken skewer and a kefta skewer.

52. Assiette Royale Végétarienne 21,00

Assortiment de cinq mezzes froids accompagnés de deux falafels, un fatayer épinards et un fatayer fromage.
Assortment of five cold mezza with two falafels, a spinach fatayer and a cheese fatayer.

Nos desserts - Our desserts

53. Nammoura 2,00/pc

Semoule fine, noix de coco râpée, amandes et sirop.
Fine semolina, grated coconut, almonds and syrup.

54. Aïch Al Saraya 2,00/pc

Pain toast sucré, à la crème de lait et pistaches grillées.
Sweet toast bread with milk cream and grilled pistachios.

55. Chaibiyat 2,00/pc

Pâte feuilletée à la crème de lait, grillée au sirop.
Puff pastry with milk cream and syrup, grilled.

56. Baklawa 2,00/pc

Pâte feuilletée à base de fruits secs au sirop de miel.
Puff pastry made from dried fruits with honey syrup.

57. Katayef 2,00/pc

Petites crêpes farcies aux noix et amandes.
Little pancakes filled with walnuts and almonds.

58. Halawiyat Al Jannah 8,50

Assortiment de 5 desserts / Assortment of 5 desserts:
Nammoura, Aïch Al Saraya, Chaibiyat, Baklawa et Katayef.

Vin Libanais - Lebanese Wine

Bouteille - Bottle 25,00

Rouge, Blanc et Rosé - Red, White and Rosé

Demi Bouteille - Half bottle 13,50

Rouge, Blanc et Rosé - Red, White and Rosé

Vin Maison - House wine

Rouge (Merlot), Blanc (Chardonnay) et Rosé (Syrah)
Red (Merlot), White (Chardonnay) and Rosé (Syrah)

Le verre - Glass 3,50

1/4L 7,50

1/2L 13,50

Bière - Beer

Jupiler 2,50

Bière Libanaise - Lebanese Beer 3,00

Eau-de-vie de vin - Wine brandy

Arak 6,00

Boissons froides - Cold drinks

Coca-Cola, Coca Light & Coca Zéro 2,00

Fanta, Sprite, Ice-tea 2,00

Schweppes : Agrumes / Tonic 2,00

Ayran (Yaourt battu - Yogurt beaten) 2,00

Minute Maid 2,00

Orange / Pomme / Multivitaminé

Orange / Apple / Multivitamines

Eau plate 1/2L - Still water 2,00

Eau pétillante 1/2L - Sparkling water 2,00

Boissons chaudes - Hot drinks

Espresso 2,50

Café normal - Normal coffee 2,50

Café Libanais - Lebanese Coffee 2,50

Café Latte - Coffee Latte 3,00

Chocolat chaud - Hot chocolate 3,00

Thé à la menthe fraîche - Verse munt thee 2,50

Thé nature - Nature Tea 2,50

Infusion camomille - Chamomile infusion 2,50