LE MEZZE

RESTAURANT LIBANAIS

maison fondé depuis 1995

Bon appétit

Apéritifs Libanais

Avec alcool :

Arak (boisson à base de raisin fermenté anissée)	2 cl	4.50 €
Bière blonde "Almaza"	33 cl	5.90 €
Cocktail de Mezzé (alcool de figue, rose, canelle, orange, ananas)	22 cl	7.50 €
Kir à la rose	6 cl	4.50 €

Sans Alcool :

Cocktail Liban (rose, canelle, orange, ananas, fruits rouge)	22 cl	6.50 €
Sirop de rose	2 cl	3.50 €
Sirop de Jellab (mélange de rose, datte, raisin)	2 cl	3.50 €
Ayran (boisson lactée à base de yaourt)	22 cl	3.90 €

Apéritifs classicques avec alcool

Spritz	20 cl	7.50 €
Moscow Mule	20 cl	7.50 €
Pina Colada	20 cl	7.50 €
Martini (rouge / blanc)	5 cl	3.90 €
Bière bouteille Leffe blonde	33 cl	5.50 €
Bière bouteille 1664 blanche	25 cl	5.50 €
Ricard	2 cl	3.90 €
Porto	5 cl	3.90 €
Kir (cassis, framboise, pêche mûr)	6 cl	3.90 €
Kir Royale (cassis, framboise, pêche mûr)	6 cl	5.80 €
Gin	4 cl	5.00 €
Gin tonic	8 cl	6.90 €
Vodka	4 cl	5.00 €
Whisky (J&B)	4 cl	5.90 €
Whisky (Jack Daniels Single Barrel)	4 cl	7.90 €
Whisky Coca	4 cl	6.90 €

Supplément soda ou jus 1.00 €

Boissons Fraîches

Coca-Cola	33 cl	3.50 €
Coca cola Zero	33 cl	3.50 €
Sprite	33 cl	3.50 €
Schweppes indian tonic	25 cl	3.50 €
Schweppes Agrum	25 cl	3.50 €
Orangina	25 cl	3.50 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Oasis Tropical	33 cl	3.50 €
Lipton Ice Tea Peche	25 cl	3.50 €
Jus de fruits (orange, ananas, abricot, fraise, poire, tomate)	25 cl	3.50 €
Sirop (grenadine, fraise, peche, citron, menthe, rose)	2 cl	3.00 €

Eau

Vittel	1L	4.90 €
Badoit	1L	4.90 €
San pellegrino	1L	4 .90 €

Depuis 1893,
le Liban produit l'arak,
à partir de deux distillations successives
de moût de raisin fermenté.
Le résultat de ces distillations
est mélangé à de l'anis
vert, puis distillé encore.
Dégusté traditionnellement avec les
mezzés, mais également à l'apéritif.

Apéritifs

LE MEZZE

RESTAURANT LIBANAIS

maison fondé depuis 1995

Le mezzé en arabe : مازة , en grec :μεζές, en arménien : մեզե en persan : مزة signifiant « saveur », est une tradition de la gastronomie Levantine, mais également de la cuisine syrienne, libanaise, grecque, arménienne et iranienne. Il s'agit d'un ensemble de plats (d'une dizaine à une centaine), servis à l'occasion d'une fête ou d'un repas de famille. Chaque mets est servi dans une petite coupelle, de manière à pouvoir multiplier les choix.
Il évoque l'Antiquité avec ses festins où l'on mangeait avec les doigts dans un assortiment de mets choisis.

Le Mezzé permet de goûter un peu à tout, de picorer en faisant des petites bouchées à l'aide de pain pita ou, à défaut, avec la fourchette.

حلال
HALAL



Les formules Mezzé



Mezzé Classique ou Végétarien

Assortiment de plats chauds et froids

Prix fixe 23 € par personne

2	46 €	8 Plats
3	69 €	10 Plats
4	92 €	12 Plats
5	115 €	14 Plats
6	138 €	16 Plats

Mezzé Royal

Assortiment de plats chauds et froids servi avec une assiette de grillades mixte (poulet, Boeuf, crevettes et calamars)

Prix fixe 29.00 € par personne

2	58 €	7 + plats grillades
3	87 €	9 + plats grillades
4	116 €	10 + plats grillades
5	145 €	12 + plats grillades
6	174 €	14 + plats grillades

Menu à 26 €

Entrée

Assortiment de 4 Mezzés chauds et froids

Plat Chaud au choix :

Grillade Mixte (Chichtaouk et Kafta)

Chichtaouk : Brochette de poulet marinée au citron, huile, ail
Kafta : Brochette de viande hachée, oignons, persil
(servi avec sa sauce à l'ail et son accompagnement)

Accompagnement au choix :



Moussaka



Riz vermicelle



Boughoul
Blé concassé



Batata Harra
Pommes de terre sautées
au coriandre et à l'ail

Ou

Makloubeh

Plat traditionnel libanais à base de :
Poulet, viande hachée, aubergine, riz, amandes, accompagné d'une sauce à base de yaourt aux herbes.

Dessert maison

Assortiments de pâtisseries libanaises

Sans Gluten
Végétarien
Légèrement pimenté

Menu à 29 €

Entrée

Assortiment de 5 Mezzés chauds et froids

Plat Chaud au choix :

Grillade Mixte (Chichtaouk et Agneau)

Chichtaouk : Brochette de poulet marinée au citron, huile, ail

Agneau : Brochette d' agneau marinée aux herbes, ail

(servi avec sa sauce à l'ail et son accompagnement)

Ou

Samakeh Harra +3 €

(Poisson grillé « Daurade Royale » à la sauce orientale)

(servi avec sa sauce et son accompagnement)

Accompagnement au choix :



Moussaka



Riz vermicelle



Boughoul
Blé concassé



Batata Harra
Pommes de terre sautées au coriandre et à l'ail

Sans Gluten

Végétarien

Légèrement pimenté

Dessert maison

Assortiments de pâtisseries libanaises

Menu à 34 € gastronomique

Entrée

Assortiment de 6 Mezzés chauds et froids

Plat Chaud

Grillade Mixte (Chichtaouk, Agneau et Kafta)

Chichtaouk : Brochette de poulet marinée au citron, huile, ail

Agneau : Brochette d'agneau marinée aux herbes, ail

Kafta : Brochette de viande hachée, oignons, persil

(servi avec sa sauce à l'ail et son accompagnement)

Accompagnement au choix :



Moussaka



Riz vermicelle



Boughoul
Blé concassé



Batata Harra
Pommes de terre sautées au coriandre et à l'ail

Dessert à la carte au choix

sauf le café gourmand, le Knafeh, et le Halawet El Jeben + 3 euros

Sans Gluten

Végétarien

Légèrement pimenté

Menu enfant à 10€

Plat

Grillade de poulet Chichtaouk

(Brochette poulet marinée au citron, huile, ail)

Accompagnement au choix :
Riz vermicelle
Frites

Dessert

1 boule de glace au choix

(Chocolat, vanille, rose, cannelle, melon, mangue,
citron vert, fraise, framboise)

Boisson

Sirop au choix
(Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Menthe, Rose)

Plats Chauds



Kafta grillé

Brochettes de viande
hachée persillée, oignons
sauce tomate
19.90 €



Côtelettes d'agneau

Côtelettes d'agneau
marinées grillées

24.90 €



Chichtaouk

Brochettes de poulet
marinées au
citron, ail
19.90 €



Grillades de Mezzé

Assiette de grillades mixtes
Agneau, Kafta,
Chichtaouk
24.90 €



Makloubeh

Plat traditionnel libanais
à base de Poulet, viande hachée,
aubergine, riz, amandes
sauce yaourt aux herbes
19.90 €

Toutes nos grillades (sauf Makfoubek) sont accompagnées au choix de

Plats chauds



Brochette d'agneau
Agneau mariné aux herbes, ail
23.90 €



Chawarma
Viande de boeuf émincée marinée dans un vinaigre de vin rouge épicé
19.90 €



Assiette de mer
Sardine, crevettes et calamar
23.90 €



Samkeh Harra
Poisson grillé (Daurade Royale) à la sauce orientale
23.90 €

Toutes nos grillades (sauf Makfoubek) sont accompagnées au choix de



Moussaka



Riz vermicelle



Boughoul
Blé concassé



Batata Harra
Pommes de terre sautées au coriandre et à l'ail

Sans Gluten
Végétarien
Légèrement pimenté

Entées Froides

Mhammara



Purée de poivrons légèrement pimenté, amandes, noix, ail

7.90 €

Salade du moine



Aubergine grillée, tomate, oignons, persil, ail, huile d'olive, poivrons

7.90 €

Basterma



Charcuterie de viande de boeuf fumée et épicée

7.90 €

Sorki



Fromage de brebis, tomates, oignons, poivrons, persil, thym, huile d'olive

9.90 €

Warakariche



Feuille de vigne farcie au riz

7.90 €

...et sur commande la spécialité cru :

Kebbé cru



Viande aromatisée et finement hachée avec du blé concassé

10.90 €

Sans Gluten Végétarien Légèrement pimenté

Entrées Froides

Houmous



Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron, huile d'olive

7.90 €

Motabbal



Caviar d'aubergine à la crème de sésame citron, huile d'olive

7.90 €

Labné



Fromage de lait de vache caillé, ail, menthe, sésame citron, huile d'olive

7.90 €

Tabboulé



Persil tomates, menthe, blé, citron, huile d'olive

7.90 €

Moussaka



Aubergines, sauce tomate, pois chiches, épices

7.90 €

Fattouche



Salade villageoise de crudités fraîches, pain grillé, menthe et mélasse de grenade

7.90 €

Sans Gluten — Végétarien — Légèrement pimenté

Entrées chaudes

Sawda

Foie de volaille
à la melasse
de grenade
8.90 €



Falafel

5 Croquettes de
fêve et pois chiches
7.90 €



Samboussik Epinards

5 Chaussons rissolés
aux épinards, noix
et citron
8.90 €



Samboussik Fromage

5 Chaussons rissolés
aux fromages
et herbes
8.90 €



Rkakat Poulet Fromage

5 Feuilletés farcis au
Poulet et Fromage
7.90 €



Samboussik Viande

5 Chaussons rissolés
à la viande
8.90 €



Sans Gluten Végétarien Légèrement pimenté

Entrées chaudes

Kebbé boulette



4 Boulettes de blé et
de viande hachée,
pignons, oignon
9.90 €

Soudjouk



Saucisses de boeuf,
citron, cumin,
sauce tomate
8.90 €

Batata harra



Pommes de terre
légèrement pimentée,
sautée au coriandre
et a l'ail
7.90 €

arayess



Pain libanais farci
à la viande hachée
et herbes
9.90 €

Jawaneh



Ailes de poulet marinées,
grillées et sautées
au coriandre et à l'ail
8.90 €

Houmous Lahmé



Purée de pois chiches,
émincé de boeuf
9.90 €

Sans Gluten Végétarien Légèrement pimenté

Formules midi

Uniquement le midi Sauf Samedi, Dimanche et jours fériés

Menu à 18.00 €

Entrée

+

Pat du jour Chaud

+

Dessert Maison

Assiette Express 15.00 €



Assortiment de 8 mini Mezzés chauds et froids

Ce plat peut être végétarien à la demande du client

Desserts Libanais



Assortiment de patisseries Libanaises
6.90 €



Flan à la fleur D'oranger et eau de rose
6.50 €



Knafeh (cheveux d'ange, fromage blanc)
8.90 €



Halawet El Jeben (douceur au fromage semoule, fleur d'oranger)
8.90 €

Desserts classiques

Café ou thé gourmand	8.90 €
Tiramisu Glacé	6.90 €
Salade de fruits à la fleur d'oranger	6.50 €
fondant au chocolat	6.90 €
Framboisesine (sorbet framboise, nougat glacé)	6.90 €
Tarte tatin	6.90 €
Nouga Glacé	6.90 €
Crème brûlée	6.50 €

Glace à composer

Parfums au choix :
Chocolat, vanille, rose, cannelle, melon, mangue, citron vert, fraise, framboise



3.20 €



5.80 €



7.90 €

Desserts

Carte des vins

Vins rouges

Vins Libanais

	75 cl	37 cl
Chateau KEFRAYA (Les Breteches)	25.90 €	15.90 €
Chateau KSARA (Reserve de Couvant)	25.90 €	15.90 €
Chateau KEFRAYA (Le Chateau)	49.90 €	

Vins Français

Bordeaux (Château de Costis)	21.90 €	13.90 €
Cotes-du-Rhones (Château St Roman)	21.90 €	13.90 €
Saint Emilion (La Croix st Roc)	29.90 €	
Bourgogne	29.90 €	

Vins Rosés

Vins Libanais

	75 cl	37 cl
Chateau Kefraya (Les Breteches)	25.90 €	15.90 €
Chateau Ksara (Sunset)	25.90 €	15.90 €

Vins Français

Cotes-de-Provence (La Santonnière)	21.90 €	13.90 €
Puech-haut Prestige	29.90 €	

Vins Blancs

Vins Libanais

	75 cl
Chateau KEFRAYA (La Dame Blanche)	25.90 €

Pichet de Vins

25 cl	50 cl	75 cl
7.90 €	13.90 €	18.90 €

Vins au verre

12 cl 3.90 €

Digestifs

	4 cl
Eau de vie de figue	6.00 €
Poire williams	6.00 €
Cognac	6.00 €
Nectar de Kefraya	6.00 €
Jet 27	6.00 €
Baileys	6.00 €
Digestif de Mezzé (mélange maison à base de rose de datte et raisin)	6.00 €

Champagne

Champagne (bouteille)	49.90 €
Coupette de Champagne	7.90 €

Boissons chaudes

Thé vert à la menthe	2.90 €
Thé noir Canelle	2.90 €
Café expresso	2.50 €
Double expresso	3.50 €
Café Décaféiné	2.50 €
Café blanc (eau chaude à la fleur d'oranger)	2.50 €
Infusion vervaine	2.90 €
Café Libanais à la cardamone	2.90 €



LE MEZZE

RESTAURANT LIBANAIS

54 Cours Jean Jaurès - 38000 GRENOBLE
Tél: 04 76 17 06 21