LES DÉLICES SUCRÉS

ASSORTIMENT DE BAKLAWAS — 6 pièces 12
Pâtisseries dorées aux amandes, pistaches & pignons de pin

SALADE DE FRUITS DE SAISON 11

MOUHALABIÉ A LA FLEUR D'ORANGER 12
Flan libanais & pistaches

HALAWA BIL JEBNÉ 12
Fromage roulé à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger
& pétales de rose

ATAYEF AUX FRUITS 12
Mini crêpes de crème de lait aux amandes caramélisées

KNÉFÉ AU FROMAGE 12
Fromage fondant & cheveux d'ange moulus dorés au four

KARABIGES PISTACHE 11
Sablés aux pistaches & crème natef

GLACES « MAISON NOURA » — 1 boule / 3 boules 4/12
Servies sur leurs nids de cheveux d'ange
Parfums au choix : Rose, Crème de lait, Fleur d'oranger, Datte
Amande, Figue, Gingembre, Chocolat, Pistache, Fraise

CAFÉS & INFUSIONS

CAFÉ / DÉCAFÉINÉ*	4,90	**EN DOUBLE**	7
CAFÉ CRÈME	7	**CAFÉ LIBANAIS**	7
CAFÉ BLANC	7	**INFUSION**	7
Eau de fleur d'oranger		Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille	
CAFÉ VIENNOIS	8,50	**CHOCOLAT CHAUD**	8
CAPPUCCINO	8	**LAIT FROID**	6

THÉS SÉLECTION MARIAGE FRÈRES* 7

Thé Darjeeling, Rouge Métis Fleuri, Marco Polo
Thé Vert, Thé Vert Menthe

DIGESTIFS 4CL

NECTAR DE KEFRAYA	12	**COGNAC AUGIER VSOP**	15
GET 27	14	**COGNAC HENNESSY XO**	17
VIEILLE PRUNE OU POIRE	15	**BAS ARMAGNAC**	15

MAISON NOURA
LOUNGE BAR | RESTAURANT

MAISON NOURA
LOUNGE BAR | RESTAURANT

COUPES & COCKTAILS

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 16€
COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ 19€

COCKTAILS CLASSIQUES 19€

BYBLOS VERDE Gin, Jus de citron vert, Aloe vera, Sirop de basilic
LE CÈDRE ROUGE Vodka, Cointreau, Liqueur de grenade, Sirop de piment
LA MAISON NOURA Rhum, Thé noir, Gingembre, Piment, Jus de citron vert
LA NOURA COLADA Rhum, Mangue, Lait de coco, Citron vert
MOJITO Rhum, Sucre de canne, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse
SPRITZ Prosecco, Apérol, Tranches d'oranges fraîches

COCKTAILS CHAMPAGNE 21€

ROSE ROYALE Sirop de rose, Champagne
JELLAB ROYAL Sirop de datte, Champagne
ORIENTAL SPRITZ Apérol, Prosecco, Sirop de rose, Eau gazeuse
MARTINI ROYAL Martini blanc, Prosecco, Citron vert

COCKTAILS SANS ALCOOL 16€

L'ORIENTAL Sirop de rose, Ananas, Cranberry, Citron, Sucre de canne
VIRGIN MOJITO Sucre de canne, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse
VIRGIN NOURA COLADA Mangue, Lait de coco, Citron vert

MENU DU CÈDRE

65€ / PERS.

7 MEZZÉS À PARTAGER
Hommos, Moutabal, Taboulé, Sojok
Samaké harra, Labné au zaatar, 3 Croustillants
Maison Noura au choix

1 DESSERT AU CHOIX

CAFÉ ou THÉ

MENU MAISON NOURA

84€ / PERS.

5 MEZZÉS À PARTAGER
Hommos, Moutabal, Taboulé, Labné au zaatar, 3 Croustillants
Maison Noura au choix

1 PLAT AU CHOIX*

1 DESSERT AU CHOIX

CAFÉ ou THÉ*

SALADES, TARTARES & SOUPES

CRUDO DE BAR, AVOCAT 17
Avocat, grenade & sumac

(V) **VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AUX AMANDES** 13
Menthe fraîche & cumin

(V) **SALADE SHANKLISH** 15
Fromage de chèvre, tomates, pignons de pin, sumac, ciboulette & jus et de citron

(V) **SALADE DE HALLOUMI GRILLÉ** 17
Pesto de menthe, olives Kalamata, tomates, concombre & pickles

(V) **LE TABOULÉ TRADITIONNEL À PARTAGER** 15
Salade de persil, tomates & blé concassé

TARTARE DE THON, AVOCAT & SÉSAME BLANC 19
Guacamole maison & huile d'olive

SPICY TARTARE D'AGNEAU « FRAKÉ » 15
Bouquet de légumes, boulghour & sorbet à l'arak

SALADE MÉDITERRANÉENNE À LA POUTARGUE 19
Artichauts, avocat, perles de labné, pousses d'épinards & vinaigrette citron vert

TARTARE TRADITIONNEL DE KEBBÉ NAYÉ 15
avec son bouquet de légumes

(V) **LA BELLE SALADE FATTOUSH** 15
Mesclun de salade & pain complet grillé au sumac

MEZZÉS D'EXCEPTION

KELLEGE ROYAL Pain libanais grillé, bastorma, halloumi & tomates 15

(V) **MILLEFEUILLE D'AUBERGINES « MOUSSAKA » AU TZATZIKI** Tomates & fromage Kashkaval 17

MINI BURGERS KAFTA HALLOUMI Viande d'agneau & fromage halloumi 19

RAVIOLES DE « SHISHBARAK » AU YAOURT Viande d'agneau, fromage kachkaval & cardamone 17

(V) **CHOU-FLEUR BRAISÉ AU PAPRIKA** Zeste d'orange, poudre d'amandes grillées & sauce aux herbes 17

(V) **MANAKISH AUX 3 FROMAGES & TRUFFE** Pizzetta libanaise cuite au four 19

POULPE GRILLÉ À LA CHERMOULA Radis, oignons pickles, carottes & citron vert 19

MEZZÉS FROIDS

(V) **HOMMOS** 9
Purée de pois chiches, jus de citron & huile d'olive

(V) **MOUTABAL** 9
Caviar d'aubergines & crème de sésame

(V) **SAMAKÉ HARRA** 9
Ratatouille de légumes légèrement épicée

(V) **FEUILLES DE VIGNE** 9
Riz, tomates, persil, labné & pignons de pin

(V) **TZATZIKI / LABAN CONCOMBRE** 9
Yaourt frais, concombre & menthe

(V) **LABNÉ AU ZAATAR** 9
Citron vert, ciboulette & chips d'artichaut

MEZZÉS CHAUDS

HOMMOS « LAHMÉ » À L'AGNEAU 13
Purée de pois chiches, dés d'agneau mariné aux épices, sumac & pignons de pin

PETITES AILES DE POULET FERMIER 13
Ail, coriandre & jus de citron

(V) **MANAKICHE ZAATAR / LÉGUMES** 15
Pizzetta thym, sésame, sumac & huile d'olive

SOJOK FLAMBÉES AU CITRON 13
Saucisses épicées, grenade, sésame & sumac

ARAYESS KAFTA 13
Pain libanais grillé & agneau haché persillé

LAHM BI AJIN 13
Agneau haché, tomates, oignon & pignons de pin

LES CROUSTILLANTS À PARTAGER 4,90€ (2 PIÈCES)

KEBBÉ AGNEAU / FALAFEL AUX FÈVES / SAFIHA AGNEAU

RIKAKAT FROMAGE & THYM / FATAYER ÉPINARD / SAMBOUSSEK AGNEAU

LES PLATS SIGNATURE "MAISON NOURA"

FILET DE BAR & SON MILLEFEUILLE DE LÉGUMES DE SAISON* 29
Sauce samaké harra

CÔTELETTES D'AGNEAU « PREMIÈRES » CONFITES À L'HARISSA 32
Yaourt tzatziki, crème de mouhammara & pistaches

SAYADIEH DE CABILLAUD FAÇON BLACK COD* 29
Sauce au soja & riz aux oignons caramélisés

CONFIT D'AGNEAU ROYAL FUMÉ AUX 7 ÉPICES * (solo / à partager) 29/58
Riz libanais aux 5 épices & samaké harra

TIGRE QUI PLEURE « FAÇON CHAWARMA » 32
Mariné et flambé au thym & au gingembre, tahini aux herbes vertes

LES ASSIETTES GOURMANDES

ASSIETTE DÉGUSTATION EN 8 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, kebbé, safiha agneau, fatayer, falafel, loubié bel zeit 23

(V) **LA VEGGY EN 8 VARIÉTÉS** Hommos, moutabal, taboulé, warak enab (2 pièces), fatayer, falafel, loubié bel zeit, samboussek fromage 23

CHAWARMAS & GRILLADES

Servis avec leurs pommes grenaille au romarin et au thym

CHAWARMA MIXTE* Emincé de poulet, de boeuf et d'agneau mariné et rôti à la broche 23

CHAWARMA POULET Emincé de poulet mariné et rôti à la broche 21

CHAWARMA VIANDE Emincé de boeuf et d'agneau mariné et rôti à la broche 21

MIX GRILL* Trio de brochettes de poulet taouk, kafta & agneau 23,50

DUO BROCHETTES D'AGNEAU Mariné aux épices, zaatar 21,50

DUO BROCHETTES KAFTA Agneau haché persillé 21,50

DUO BROCHETTES KAFTA «khachkhach» Agneau haché persillé, samaké harra 22

DUO CHICH TAOUK Poulet mariné au citron et sumac 21,50

KEBBÉ AU FOUR / TZATZIKI Boeuf et agneau pilés, mêlés au boulghour, pignon de pin 21,50

LES GARNITURES 8€

BATTATA HARRA / FRITES / RIZ AUX VERMICELLES

RIZ AUX 5 ÉPICES / LÉGUMES GRILLÉS