

Let's Party Habibi

ALCOOLS

	4cl	70cl
VODKA ABSOLUT	15	190
VODKA BELVEDERE	18	220
VODKA GREY GOOSE	18	220
VODKA ABSOLUT ELYX		240
WHISKY GLENLIVET 18 ans	18	220
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ans	15	190
WHISKY CHIVAS REGAL 18 ans	18	220
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	15	190
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	18	220
WHISKY JACK DANIEL'S	15	190
GIN BEEFEATER	11	170
TEQUILA AVION SILVER	15	190

CHAMPAGNE

	14cl	75cl	150cl
EPC BLANC DE NOIR Brut	16	115	
RUINART Brut		160	320
RUINART Rosé		190	380
RUINART BLANC DE BLANCS		250	500

COCKTAILS SANS ALCOOL 13€

- ROSE D'ORIENT Sirop de rose, ananas, canneberge, citron, sucre
- VIRGIN MOJITO Eau gazeuse, citron vert, menthe, sucre de canne
- VIRGIN NOURA COLADA Ananas, lait de coco
- PINK BEIRUT Jus de grenade, eau gazeuse, menthe, citron vert, rose
- VIRGIN SUNRISE Ananas, orange, sirop de grenadine
- YALLAH HABIBI Carotte, ananas, orange

APÉRITIFS

9/16 ARAK LIBANAIS (arôme anisé) 4cl / 8cl	9 CAMPARI 6cl
12 KIR VIN BLANC (Framboise, Cassis, Rose) 16cl	9 AMERICANO 6 cl
16 KIR ROYAL (Framboise, Cassis, Rose) 16cl	9 MARTINI (Rouge ou Blanc) 6cl
9 RICARD 3cl	9 LILLET (Rouge ou Blanc) 6cl
9 PORTO (Rouge ou Blanc) 6cl	12 RHUM HAVANA 3 ans 6cl

COCKTAILS CLASSIQUES 17€

- MARGARITA Tequila, Triple sec, citron vert
- TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, grenadine
- ORIENTAL SPRITZ Apérol, Prosecco, sirop de rose, eau gazeuse
- CÈDRE ROUGE Vodka, Cointreau, liqueur de grenade, piment
- MAISON NOURA Rhum, thé noir, gingembre, piment, citron vert
- ARAK SOUR Eau pétillante, arak, orgeat, concombre, sucre
- NOURA MULE Vodka, citron vert, ginger tonic, sirop de basilic
- NOURA COLADA Rhum, ananas, lait de coco
- MOJITO Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
- MOJITO ROSE & FRAMBOISE avec sirop de rose & framboise
- BYBLOS VERDE Gin, jus de citron vert, aloe vera, sirop de basilic
- COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, orange, canneberge, citron vert
- GINGER PASSION Vodka, passion, abricot, gingembre, sucre de canne
- GINGER APHRODITE Gin, gingembre, passion, Angostura

COCKTAILS CHAMPAGNE 19€

- ROSE ROYALE Sirop de rose, champagne
- JELLAB ROYALE Sirop de datte, champagne
- MARTINI ROYAL Martini Blanc, prosecco, citron vert

BIÈRES PRESSION 50cl

1664 9

Grimbergen 12

Brooklyn IPA 12

BIÈRES LIBANAISES 33cl

Beirut Beer 9

Almaza 9

I LOVE

NOURA

MENU DU CÈDRE

55€ / PERSONNE

7 MEZZÉS À PARTAGER

Hommos, Moutabal, Taboulé, Sojok, Samaké harra, Labné au thym, 3 Croustillants au choix

+1 DESSERT AU CHOIX*

MENU HABIBI

69€ / PERSONNE

5 MEZZÉS À PARTAGER

Hommos, Moutabal, Taboulé, Labné au thym, 3 Croustillants au choix

+ 1 PLAT AU CHOIX*

+ 1 DESSERT AU CHOIX*

MEZZÉS FROIDS, SALADES ET TARTARES LIBANAIS

HOMMOS 12

Purée de pois chiches, crèmes de sésame & jus de citron

MOUTABAL 12

Caviar d'aubergines, crème de sésame, jus de citron & huile d'olive

WARAK ENAB 12

Feuilles de vigne farcies de riz, tomate, menthe & persil

MOUSSAKA DE LÉGUMES 12

Aubergine cuisinée au four à la sauce tomate & aux pois chiche

CHANKLICHE 12

Émietté de fromage de lait de vache, herbes aromatiques, tomates & épices

SAMAKÉ HARRA 12

Ratataouille de poivron rouge, piment vert, amande, pignon de pin, coriandre, ail & oignon cuisinés à la tomate

LABNÉ AU ZAAATAR 12

Fromage blanc au lait de vache, thym libanais

LOUBIÉ BEL ZEIT 12

Haricot plat, ail & oignon cuisinés à la tomate

LE GRAND TABOULÉ LIBANAIS 15

Salade de persil, boulghour, tomate, menthe, oignon & citron

LA GRANDE SALADE FATTOUCHE DU MARCHÉ 15

Salade, crudités, sumac & pain libanais au sumac

LA SALADE FETA & AVOCAT 19

Avocat, feta, concombre, tomates & olives libanaises

LA SALADE DU MOINE 17

Aubergines grillées, grenade, émincé de poivron & persil

TARTARE KEBBÉ NAYÉ / LÉGUMES 15

Agneau au boulghour, oignon & huile d'olive

TARTARE HABRA NAYÉ / LÉGUMES 15

Agneau pilé onctueux & ail

FINGER FOOD 15€ (6 pièces au choix)

FATAYER Rissolles aux épinards acidulés & pignon de pin

SAFIHA Mini pizza à l'agneau haché et légèrement épicé, tomates, oignons & pignon de pin

RIKAKAT Rouleaux croustillants de fromage de vache aux herbes

SAMBOUSSEK FROMAGE Triangle de fromage de vache aux herbes

SAMBOUSSEK VIANDE Chaussons de boeuf & agneau hachés, épices et pignon de pin

KEBBÉ Croquants de boeuf, & agneau, boulghour & pignon de pin

FALAFEL Croquants de pois chiches, fève, céleri, épices, sauce tarator au sésame

MÉZZÉS GHAUDS

13 HOMMOS « CHAWARMA » Purée de pois chiches, fines tranches de bœufs & d'agneau aux épices

15 HOMMOS « LAHMÉ » Purée de pois chiche, dés d'agneau marinés aux épices, sumac & pignon de pin

15 HOMMOS « BALILA » Salade de pois chiches chauds, cumin & jus de citron

13 FOIES DE VOLAILLE POÊLÉS Mélasse de grenade & coriandre

15 HALLOUMI GRILLÉ Fromage de lait de vache au Zaatar

15 SOJOK FLAMBÉES AU CITRON Saucisses épicées, grenades, sésame blanc & sumac

15 ARAYESS KAFTA À LA MENTHE Pain libanais grillé, agneau persillé & pignon de pin

PIZZETTAS LIBANAISES

MANAKICHE ZAATAR & LÉGUMES 15

Thym, sésame & sumac

MANAKISH AUX 3 FROMAGES & TRUFFE 17

Pizzetta libanaise cuite au four

LAHM BI AJIN D'AGNEAU 15

Haché légèrement épicé, tomate, oignon & pignon de pin

KELLEGE HALLOUMI 15

Pain libanais grillé, fromage de vache, tomate & menthe

NOS PLATS «SIGNATURE»

TRIO MIX GRILL & POMME DE TERRE BATATA HARRA 32

Trio de brochettes de poulet taouk, kefta & agneau citron/harissa, pommes de terre épicées façon batata harra & tarator

* SAYADIEH DE CABILLAUD FAÇON BLACK COD 29

Sauce au soja & riz aux oignons caramélisés

CÔTELETTES D'AGNEAU « PREMIÈRES », RIZ AU THYM SAUVAGE 32

Confités au thym et à la harissa

* CHAWARMA MIXTE & POMME DE TERRE BATATA HARRA 29

Émincé de poulet, de bœuf et d'agneau, mariné & rôti à la broche

* CONFIT D'AGNEAU ROYAL FUMÉ AUX 7 ÉPICES 27/54

Riz libanais aux 5 épices & samaké harra

DEMI POULET GRILLÉ AUX HERBES 32

Servi avec son riz au thym

GARNITURES 8€

BATATA HARRA

Pommes de terre épicées

SALADE VERTE AUX HERBES

Huile d'olive & citron

FRITES

RIZ LIBANAIS AUX 5 ÉPICES ou RIZ AU THYM SAUVAGE

NOS DESSERTS

12 *ASSORTIMENT DE BAKLAWAS (6 PIÈCES)

Pâtisseries dorées aux amandes, pistaches & pignons de pin

12 *MOUHALABIÉ À LA FLEUR D'ORANGER

Flan libanais & pistaches

12 HALAWA BIL JEBNEH

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

12 *KARABIGES PISTACHE

Sablés aux pistaches & crème natéf

19 ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON POUR 2

12 ATAYEF AUX FRUITS

Mini crêpes de crème de lait aux amandes caramélisées

15 KNÉFÉ DE FROMAGE ET SA BOULE KACHTA

Fromage fondant & cheveux d'ange moulus dorés au four et sa glace crème de lait

15 FONDANT AU CHOCOLAT & SA BOULE DE GLACE À LA ROSE

12 GLACES « MAISON NOURA » (3 BOULES) SERVIES SUR LEURS NIDS DE CHEVEUX D'ANGE

Pistache, Rose, Crème de lait, Amande, Datte, Fleur d'oranger, Figue, Gingembre, Chocolat, Fraise

SOFTS

- 8 EVIAN / BADOIT 50cl
- 12 EVIAN / BADOIT 100cl
- 8 CITRONNADE « MAISON » 25cl
- 8 THÉ GLACÉ NOURA 25cl
- 9 JUS D'ORANGE PRESSÉ 18cl
- 8 SIROP DE JELLAB / SIROP DE ROSE 25cl
- 8 LABAN AYRAN (Boisson lactée à la menthe) 25cl
- 8 SODAS (Coca, Coca Zéro, Sprite, Fuze tea, Schweppes) 25cl
- 8 JUS DE FRUITS À BASE DE CONCENTRÉ (Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate) 20cl
- 8 RED BULL 25cl

BOISSONS CHAUDES

- 5 CAFÉ / DÉCAFÉINÉ
- 6 CAFÉ CRÈME
- 5 CAFÉ BLANC Eau de fleur d'oranger & pignons
- 7 CAFÉ DOUBLE
- 5 CAFÉ LIBANAIS
- 7 THÉ VERT À LA MENTHE avec pignons
- 7 THÉS & INFUSIONS « MAISON RICHARD »
Ceylan, Sencha Bio, Verveine, Tilleul, Camomille
- 4 LAIT FROID OU CHAUD 20cl

CAVE LIBANAISE

	ROUGE	14cl	75cl
CHÂTEAU HÉRITAGE			
Cabernet Sauvignon, Syrah	Château Héritage 2021 Château Héritage 2017	9	48 85
CHÂTEAU KSARA			
Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	Château Réserve du couvent Château Ksara 2016 Château Ksara 2012	9	48 58 95
CHÂTEAU KEFRAYA			
Cabernet Sauvignon, Syrah	Château Kefraya 2007/2008 Château Kefraya 2012/2013		85 58
	BLANC		
CHÂTEAU HÉRITAGE BLANC	Chardonnay, Sauvignon	9	48
KEFRAYA LES BRETÈCHES	Muscat à petits grains		58
	ROSÉ		
KSARA ROSÉ SUNSET	Cabernet Franc, Syrah	9	48
KEFRAYA MYST ROSÉ	Cinsault, Tempranillo, Syrah		55
	ARAK LIBANAIS	35cl	70cl
ARAK KEFRAYA ou ARAK KSARA	Arômes anisés	65	98

CAVE FRANÇAISE

	ROUGE	14cl	75cl
CHÂTEAU DE CORCELLES 2021	Brouilly	11	58
CHÂTEAU VICTORIA 2019	Haut-Médoc		68
CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN 2020	Pessac Léognan		78
LES FIEFS DE LAGRANGE 2019	Saint-Julien		98
	BLANC		
LES BROUX 2022	Sancerre	11	58
PASCAL JOLIVET 2022	Pouilly fumé		68
CHÂTEAU LA DOUCETTE 2021	Pouilly fumé		98
	ROSÉ		
CHÂTEAU D'ESTOUBLON 2022	Roseblood	11	58
MINUTY PRESTIGE 2022	Côtes de Provence		65

DIGESTIFS 4CL

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

SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ VOS PHOTOS !

@NOURA_FRANCE

#LETSPARTYHABIBI

I LOVE
NOURA