

MAISON
NO**URA**
LOUNGE BAR | RESTAURANT

MENU EN FRANÇAIS

MAISON NOURA

LOUNGE BAR | RESTAURANT

COCKTAILS CLASSIQUES 19€

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 Arak, orgeat, concombre, sucre, eau pétillante

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 21€

ROSE ROYALE Sirop de rose, Champagne

JELLAB ROYAL Sirop de datte, Champagne

MARTINI ROYAL Martini blanc, prosecco, citron vert

COUPE DE CHAMPAGNE brut 16€

COCKTAILS SANS ALCOOL 16€

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

MENU DU MIDI

(DU LUNDI AU VENDREDI)*

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 32€

MENU DU CÈDRE

68€ / PERS.

7 MEZZÉS À PARTAGER

Hommos, Moutabal, Taboulé, Sojok
Samaké Harra, Labné à la poutargue, 3 Croustillants au choix

1 DESSERT AU CHOIX*

CAFÉ ou THÉ*

MENU MAISON NOURA

84€ / PERS

5 MEZZÉS À PARTAGER

Hommos, Moutabal, Taboulé, Labné à la poutargue,
3 Croustillants au choix

1 PLAT AU CHOIX*

1 DESSERT AU CHOIX*

CAFÉ ou THÉ*

FINGER FOOD POUR COMMENCER

4 MINI CHAWARMAS DE VIANDE OU POULET	19
Pains pita, condiments & sauces	
MANAKISH AUX 3 FROMAGES & TRUFFE À PARTAGER	21
Pizzetta libanaise cuite au four	
KELLEGE HALLOUMI & BASTORMA	17
Pain libanais grillé, fromage de vache & charcuterie de bœuf épicée	
3 MINI BURGERS	19
Kafta, fromage, hommos à la truffe & oignons caramélisés	

SALADES & TARTARES

CARPACCIO DE BAR	19
Avocat, grenade & sumac	
TARTARE DE THON & AVOCAT AU SÉSAME BLANC	21
Guacamole maison & huile d'olive	
SALADE HALLOUMI GRILLÉ	21
Avocat, pousse d'épinard, pignon de pin & olive	
SPICY DE TARTARE D'AGNEAU « FRAKÉ » ET SON BOUQUET DE LÉGUMES	19
Boulgour, menthe & sorbet à l'arak	
SALADE FETA, AVOCAT & MENTHE	23
Avocat, feta, concombre, tomate, olive libanaise & basilic	
*TABOULÉ TRADITIONNEL	16
Salade de persil, tomate, blé concassé, oignon & menthe	
*LA SALADE FATTOUSH	16
Mesclun de salade & pain complet grillé au sumac	
SALADE MÉDITERRANÉENNE À LA POUTARGUE	21
Artichaut, avocat, perles de labné, pousse d'épinard & vinaigrette citron vert	
*SALADE SHANKLISH	15
Fromage de chèvre, tomate, pignon de pin, sumac, ciboulette & jus de citron	

MEZZÉS D'EXCEPTION

FATTEH D'AUBERGINE AUX CREVETTES	21
Pain libanais, yaourt & pignon de pin	
RAVIOLES DE « SHISHBARAK » AU YAOURT	17
V viande d'agneau, fromage Kachkaval & cardamome	
NEMS DE CHEVEUX D'ANGES CROUSTILLANTS AUX CREVETTES	17
Sauce cocktail à la harissa	
CHOU-FLEUR BRAISÉ AU PAPRIKA	19
Zeste d'orange, oignon confit & sauce tahiné aux herbes	
POULPE GRILLÉ À LA CHERMOULA	21
Radis & oignon pickles, carotte & citron vert	

LES CROUSTILLANTS À PARTAGER 18€ (6 PIÈCES)

CROQUANTS AGNEAU & PIGNONS / FALAFEL AUX FÈVES / SAFIHA AGNEAU
RIKAKAT FROMAGE & THYM / FATAYERS ÉPINARDS / SAMBOUSSEK VIANDE

LES PLATS SIGNATURE "MAISON NOURA"

*TRIO MIX GRILL & POMME DE TERRE « BATATA HARRA »	32
Trio de brochettes de poulet taouk, kafta & agneau citron/harissa pomme de terre épicée façon batata harra & sauce tarator	
*FILET DE BAR & LÉGUMES CROQUANTS DU MOMENT	29
Sauce vierge printanière & tapenade aux olives de Kalamata	
CÔTELETTES D'AGNEAU « PREMIÈRES » & HOMMOS À LA TRUFFE	36
Confites au thym & à la harissa	
BLACK COD FAÇON SAYADIEH DE CABILLAUD	32
Cabillaud, sauce au soja & riz aux oignons caramélisés	
*CONFIT D'AGNEAU ROYAL FUMÉ AUX 7 ÉPICES	29 / 58 (2 pers.)
Agneau de 5 heures confit & riz libanais	
TIGRE QUI PLEURE FAÇON «CHAWARMA»	36
Mariné & flambé au thym & au gingembre, tahini verte	

GARNITURES 9€ (AU CHOIX)

LÉGUMES GRILLÉS DU MOMENT
FRITES MAISON
POMMES DE TERRE ÉPICÉES FAÇON BATATA HARRA
SALADE VERTE AUX HERBES, HUILE D'OLIVE & CITRON
RIZ LIBANAIS AUX 5 ÉPICES / RIZ AU THYM FRAIS

NOS INCONTOURNABLES

*HOMMOS	13
Purée de pois chiches, jus de citron & huile d'olive	
HOMMOS À L'AGNEAU	15
Hommos, dés d'agneau mariné aux épices, sumac & pignons de pin	
*MOUTABAL	13
Caviar d'aubergine, crème de sésame & grenades	
*SAMAKÉ HARRA	13
Effiloché de cabillaud, ratatouille de légumes légèrement épicée	
*FEUILLES DE VIGNE	13
Riz, tomate, persil, labné & pignons de pin	
*TZATZIKI / LABAN CONCOMBRE	13
Yaourt frais, concombre & menthe	
SOJOK FLAMBÉES AU CITRON	15
Saucisses épicées, grenade, sésame blanc & sumac	
GRATINÉ D'AUBERGINES « AL FORN » MOUSSAKA	15
Aubergine, tomate, pois chiches & fromage kashkaval	
LABNÉ À LA POUTARGUE & CHIPS D'ARTICHAUTS	15
Citron vert, ciboulette & huile d'olive	
HALLOUMI GRILLÉ & PESTO DE MENTHE	16
Olives Kalamata, tomate, concombre & pickles	

NOS DOUCEURS LIBANAISES

*ASSORTIMENT DE BAKLAWAS (6 PIÈCES)	12
Pâtisseries dorées aux amandes, pistaches & pignons de pin	
*MOUHALABIÉ À LA FLEUR D'ORANGER	13
Flan libanais & pistaches	
*KARABIGES PISTACHE	12
Sablés aux pistaches & crème natef	
HALAWA BIL JEBNEH	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 DE FROMAGE	13
Fromage fondant & cheveux d'ange moulus dorés au four	
FONDANT AU CHOCOLAT AUX PISTACHES	15
Accompagné de sa boule de glace à la rose	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON POUR 2	23
GLACES « MAISON NOURA » (3 boules)	12
<i>Servies sur leurs nids de cheveux d'ange</i>	
Parfums au choix : Pistache, Rose, Crème de lait, Amande, Datte, Fleur d'oranger, Figue, Gingembre, Chocolat, Fraise	

BOISSONS CHAUDES

*CAFÉ / DÉCAFÉINÉ	6	THÉ VERT À LA MENTHE	8
CAFÉ CRÈME	8	avec pignons	
CAFÉ BLANC	8	THÉS & INFUSIONS	8
Eau de fleur d'oranger		« MAISON RICHARD »	
EN DOUBLE	8	Ceylan, Sencha Bio, Verveine,	
CAFÉ LIBANAIS	8	Tilleul, Camomille	

DIGESTIFS 4CL

NECTAR DE KEFRAYA	12	COGNAC AUGIER VSOP	17
GET 27	14	COGNAC HENNESSY XO	21
VIELLE PRUNE OU POIRE	15	BAS ARMAGNAC	17

MAISON NOURA

LOUNGE BAR | RESTAURANT

COCKTAILS CLASSIQUES 19€

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 Arak, orgeat, concombre, sucre, eau pétillante
NOURA MULE Vodka, citron vert, ginger tonic, sirop de basilic

COCKTAILS CHAMPAGNE 21€

ROSE ROYALE Sirop de rose, Champagne
JELLAB ROYAL Sirop de datte, Champagne
MARTINI ROYAL Martini blanc, prosecco, citron vert

COUPE DE CHAMPAGNE brut 16€

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 SANS ALCOOL 16€

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

CHAMPAGNES

	14CL	75CL	150CL
EPC - BLANC DE NOIRS - BRUT	16	115	
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE - 2012		360	
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE - 2008		390	
RUINART BRUT		160	320
RUINART ROSÉ		190	380
RUINART BLANC DE BLANCS		250	500
LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ		690	780
DOM PÉRIGNON BRUT 2003		580	
DOM PÉRIGNON BRUT 2004		580	
DOM PÉRIGNON BRUT 2006		580	
DOM PÉRIGNON BRUT 2010		580	
DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ 2003		980	
DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ 2006		980	

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 JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	28	490
WHISKY JACK DANIEL'S	15	190
GIN BEEFEATER	11	170
TEQUILA AVION SILVER	15	190

APÉRITIFS

ARAK LIBANAIS (ARÔME ANISÉ) 4CL / 8CL	9/16
BIÈRES LIBANAISES (BEIRUT BEER / ALMAZA) 33CL	9
KIR VIN BLANC (FRAMBOISE, CASSIS, ROSE) 16CL	12
KIR ROYAL (FRAMBOISE, CASSIS, ROSE) 16CL	16
RICARD 3CL	9

NOTRE CAVE LIBANAISE

ROUGE 75CL

CHÂTEAU HÉRITAGE Cabernet Sauvignon, Syrah	Château Héritage	2021	55
	Château Héritage	2017	68
	Château Héritage	2014	82
	Château Héritage	2008	95
CHÂTEAU KSARA Syrah, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	Château Ksara	2018	58
	Château Ksara	2016	78
	Château Ksara	2012	95
CHÂTEAU KEFRAYA Cabernet Sauvignon, Syrah Cinsault, Carignan	Château Kefraya	2012/13	75
	Château Kefraya	2007/08	95
	Comte de M	2008	125

BLANC 75CL

KSARA BLANC DE BLANCS Chardonnay, Sauvignon	2019	55
KEFRAYA LES BRETÈCHES Muscat à petits grains	2021	62
HÉRITAGE FAMILY RESERVE , Chardonnay	2022	68

ROSÉ 75CL

KSARA ROSÉ SUNSET Cabernet Franc, Syrah	55
KEFRAYA MYST ROSÉ Cinsault, Tempranillo, Syrah	65

ARAK LIBANAIS

ARAK KEFRAYA ou ARAK KSARA 35 cl	65
ARAK KEFRAYA ou ARAK KSARA 70 cl	98

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT	16
PORTO (ROUGE OU BLANC) 6CL	9
CAMPARI 6CL	9
AMERICANO 6 CL	9
MARTINI (ROUGE OU BLANC) 6CL	9
LILLET (ROUGE OU BLANC) 6CL	9
RHUM HAVANA 3 ANS 6CL	12

NOTRE CAVE FRANÇAISE

ROUGE 75CL

CHÂTEAU VICTORIA, HAUT-MÉDOC	2020	68
CHÂTEAU DE CORCELLES, BROUILLY	2022	58
CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN, PESSAC LÉOGNAN	2021	78
L'HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN, HAUT MÉDOC	2019	95
LA CROIX DE BEUCAILLOU, SAINT-JULIEN	2015	180
CHÂTEAU LA NERTHE BIO, CHÂTEAUNEUF DU PAPE	2019	145
LES FIEFS DE LAGRANGE, BORDEAUX SAINT-JULIEN	2019	98

CAVE D'EXCEPTION

CHAPELLE DE LA MISSION, HAUT-BRION PESSAC-LÉOGNAN	2017	310
CHÂTEAU HAUT BRION, PESSAC LÉOGNAN	1996	590
CHÂTEAU LYNCH-BAGES - CRU CLASSÉ, PAUILLAC	2012	435

BLANC 75CL

PASCAL JOLIVET, POUILLY FUMÉ	2022	69
DOMAINE ALPHONSE MELLOTT, SANCERRE	2021	65
CHÂTEAU LA DOUCETTE, POUILLY FUMÉ	2021	98
DOMAINE LAROCHE «MONTMAINS», CHABLIS	2022	95
LES CHAMPS LINS, POUILLY FUISSÉ	2018	88
CHÂTEAU LA NERTHE, CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP BIO	2017	145

ROSÉ 75CL

MINUTY PRESTIGE, CÔTES DE PROVENCE	2022	70
CHÂTEAU D'ESTOUBLON, ROSEBLOOD	2022	65

VINS AU VERRE 16CL

ROUGE	HAUT-MÉDOC AOC - CHÂTEAU VICTORIA	2018	13
	CHÂTEAU HÉRITAGE PLAISIR DE VIN	2021	11
BLANC	CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS	2021	11
	PASCAL JOLIVET - POUILLY FUMÉ	2022	13
ROSÉ	CÔTES DE PROVENCE AOC - MINUTY PRESTIGE	2022	13
	KEFRAYA MYST ROSÉ		11

SOFTS

EVIAN / BADOIT 50CL	8
EVIAN / BADOIT 100CL	12
CHATELDON 75CL	12
CITRONNADE « MAISON » 25CL	8
THÉ GLACÉ NOURA 25CL	8
JUS D'ORANGE PRESSÉ 18CL	9
SIROP DE JELLAB / SIROP DE ROSE 25CL	8
LABAN AYRAN (BOISSON LACTÉE À LA MENTHE) 25CL	8
SODAS 33CL (Coca, Coca Zéro, Sprite, Fuze tea, Schweppes)	8
JUS DE FRUITS À BASE DE CONCENTRÉ 20CL (Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate)	8
RED BULL 25CL	8

BOISSONS CHAUDES

*CAFÉ / DÉCAFÉINÉ	6	THÉ VERT À LA MENTHE	8
CAFÉ CRÈME	8	avec pignons	
CAFÉ BLANC	8	THÉS & INFUSIONS	8
Eau de fleur d'oranger		« MAISON RICHARD »	
EN DOUBLE	8	Ceylan, Sencha Bio, Verveine,	
CAFÉ LIBANAIS	8	Tilleul, Camomille	

DIGESTIFS 4CL

NECTAR DE KEFRAYA	12	COGNAC AUGIER VSOP	17
GET 27	14	COGNAC HENNESSY XO	21
VIELLE PRUNE OU POIRE	15	BAS ARMAGNAC	17

MAISON
NOURA
LOUNGE BAR | RESTAURANT

ENGLISH MENU

MAISON NOURA

LOUNGE BAR | RESTAURANT

CLASSIC COCKTAILS 19€

MARGARITA Tequila, Triple sec, lime

TEQUILA SUNRISE Tequila, orange juice, grenadine

ORIENTAL SPRITZ Aperol, Prosecco, rose syrup, sparkling water

CÈDRE ROUGE Vodka, Cointreau, pomegranate liqueur, hot pepper

MAISON NOURA Rhum, black tea, ginger, hot pepper, lime

ARAK SOUR Sparkling water, arak, orgeat, cucumber, sugar

NOURA MULE Vodka, lime, ginger tonic, basil syrup

NOURA COLADA Rhum, pineapple, coconut milk

MOJITO Rhum, mint, lime, cane sugar, sparkling water

MOJITO ROSE & FRAMBOISE with rose & raspberry syrup

BYBLOS VERDE Gin, lime juice, aloe vera, basil syrup

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, orange, cranberry, lime

GINGER PASSION Vodka, Cointreau, orange, cranberry, lime

GINGER APHRODITE Gin, ginger, passion fruit, Angostura

CHAMPAGNE COCKTAILS 21€

ROSE ROYALE Rose syrup, Champagne

JELLAB ROYAL Date syrup, Champagne

MARTINI ROYAL White Martini, prosecco, lime

CHAMPAGNE GLASS brut

16€

ALCOHOL-FREE COCKTAILS 16€

ROSE D'ORIENT Rose syrup, pineapple, cranberry, lemon, sugar

VIRGIN MOJITO Sparkling water, lime, mint, cane sugar

VIRGIN NOURA COLADA Pineapple, coconut milk

PINK BEIRUT Pomegranate juice, sparkling water, mint, lime, rose

VIRGIN SUNRISE Pineapple, orange, grenadine syrup

LUNCH MENU

(FROM MONDAY TO FRIDAY)*

STARTER + MAIN DISH or MAIN DISH + DESSERT 32€

CEDAR MENU

68€ / PERS.

7 MEZZES TO SHARE

Hommos, Moutabal, Tabbouleh, Sojok, Samaké Harra, Labne with bottarga, 3 crispies of your choice

1 DESSERT OF YOUR CHOICE*

COFFEE or TEA*

MAISON NOURA MENU

84€ / PERS

5 MEZZES TO SHARE

Hommos, Moutabal, Tabbouleh, Labne with bottarga, 3 crispies of your choice

1 MAIN DISH OF YOUR CHOICE*

1 DESSERT OF YOUR CHOICE*

COFFEE or TEA*

FINGER FOOD TO START WITH

4 MEAT AND CHICKEN MINI SHAWARMA	19
Mini pita bread, condiments & sauces	
THREE CHEESE TRUFFLED MANAKISH	21
Oven backed Lebanese pizzetta	
KELLEGE HALLOUMI & BASTORMA	17
Lebanese grilled bread, cow cheese & spicy beef charcuterie	
3 MINI BURGERS	19
Kafta, cheese, truffle hummus & onion compote	

SALADS & TARTARES

SEA BASS CRUDO	19
Avocado, pomegranate & sumac	
TUNA & AVOCADO TARTAR WITH WITH SESAME	21
Tuna, avocado with white sesame, homemade guacamole & olive oil	
GRILLED HALLOUMI SALAD	21
Grilled halloumi, avocado, spinach shoots, pine nuts & olive	
SPICY LAMB TARTAR & VEGETABLE BOUQUET	19
Bulgur, mint & arak sorbet	
FETA & AVOCADO SALAD	23
Avocado, feta, cucumber, tomato, mint, Lebanese olive & basil	
*TRADITIONAL TABBOULEH	16
Traditional tabbouleh with parsley, tomato, mint, onion & cracked wheat	
*FATTOUSH SALAD	16
Mesclun salad & wholemeal bread toasted with sumac	
MEDITERRANEAN SALAD WITH BOTTARGA	21
Artichoke, avocado, labné pearls, bottarga, spinach shoots & lime vinaigrette	
*SHANKLEESH SALAD	15
Goat cheese, tomato, pine nuts, sumac, chives & lemon juice	

EXCEPTIONAL MEZZES

SHRIMP & EGGPLANT FATTEH	21
Eggplant with shrimp, lebanese bread, yogurt & pine nuts	
SHISH BARAK RAVIOLES WITH YOGHURT	17
Lamb ravioli with Kachkaval cheese & cardamom	
CRUNCHY SHRIMP ANGEL HAIR NEMS	17
Harissa cocktail sauce	
BRAISED CAULIFLOWER WITH PAPRIKA	19
Orange zest, onion confit & tahini herb sauce	
« CHERMOULA » GRILLED OCTOPUS	21
Radish, onion pickles, carrot & lime	

CRISPIES TO SHARE 18€ (6 PIECES)

CRISPY LAMB & PINE NUTS / FALAFEL WITH BROAD BEANS / SABIHA LAMB

CHEESE & THYME RIKAKAT / SPINACH FATAYERS / MEAT SAMBUSSEK

OUR "MAISON NOURA" SIGNATURE DISHES

*MIX GRILL & « BATATA HARRA » POTATOES	32
Trio of chicken taouk, kafta & lamb lemon/harissa on skewers, spicy potato batata harra style & tarator sauce	
*FILET OF BASS AND CRUNCHY VEGETABLES	29
Sea bass with seasonal vegetables, spring sauce & Kalamata olive tapenade	
LAMB CHOPS « PREMIÈRES » & TRUFFLE HUMMUS	36
Truffle hommos, « prime » lamb chops confited with thyme & harissa	
« SAYADIEH » BLACK COD STYLE	32
Soy sauce & rice with caramelized onions	
*ROYAL LAMB CONFIT 7 SPICES SMOKED	29 / 58 (2 people)
Confit lamb and Lebanese rice	
« CRYING TIGER » SHAWARMA	36
Marinated & flambéed with thyme & ginger, thyme rice & tahini verde	

SIDE DISHES 9€ (TO CHOOSE)

SEASONAL GRILLED VEGETABLES

FRENCH FRIES

SPICY POTATOES BATATA HARRA STYLE

GREEN SALAD WITH HERBS, OLIVE OIL & LEMON

5-SPICE LEBANESE RICE / FRESH THYME RICE

OUR MUST-HAVES

*HUMMUS	13
Chickpea purée, sesame cream & lemon juice	
LAMB HUMMUS	15
Hommos with diced lamb marinated in spices, sumac & pine nuts	
*MOUTABAL	13
Eggplant caviar, sesame cream & pomegranates	
*SAMAKÉ HARRA	13
Shredded cod & lightly spiced vegetable ratatouille	
*WARAK ENAB	13
Vine leaves, rice, tomato, parsley, labne & pine nuts	
*TZATZIKI / LABAN CUCUMBER	13
Fresh yogurt, cucumber & mint	
LEMON FLAMED SOUJOUK	15
Spicy sausages, pomegranates, white sesame & sumac	
BAKED MOUSSAKA « AL FORN »	15
Eggplant, tomato, chickpeas & kashkaval cheese	
BOTTARGA LABNE	15
Bottarga labne, lime, chives & olive oil	
GRILLED HALLOUMI & MINT PESTO	16
Grilled halloumi, mint pesto, Kalamata olives, tomato, cucumber & pickles	

OUR LEBANESE DELICACIES

*ASSORTMENT OF BAKLAVAS (6 PIECES)	12
Assortment of golden pastries with almonds, pistachios & pine nuts	
*MOUHALABIÉ WITH ORANGE BLOSSOM	13
Orange blossom Lebanese flan & pistachios	
*PISTACHIO KARABIGES	12
Pistachio shortbread with natef cream	
HALAWA BIL JEBNEH	12
Rolled cheese with milk cream, orange blossom syrup & rose petals	
FRUIT ATAYEF	12
Mini milk cream pancakes with fruits & caramelized almonds	
CHEESE KNEFE	13
Oven-baked melt-in-the-mouth cheese & angel hair with milk cream ice cream	
CHOCOLATE FONDANT WITH PISTACHIO NUTS	15
Chocolate and pistachio fondant & its scoop of rose ice cream	
FRESH FRUIT PLATE FOR 2	23
Plate of fresh seasonal fruits for 2	
“MAISON NOURA” ICE CREAM (3 scoops)	12
« Maison Noura » ice cream (3 scoops) served on their angel hair nests Flavours to choose from: Pistachio, Rose, Milk cream, Almond, Date, Orange blossom, Fig, Ginger, Chocolate, Strawberry	

HOT DRINKS

*COFFEE / DECAFFEINATED	6	MINT GREEN TEA	8
CAFÉ CRÈME	8	with pine nuts	
WHITE COFFEE	8	« MAISON RICHARD »	8
Orange blossom water & pine nuts		TEAS & INFUSIONS	
DOUBLE COFFEE	8	Ceylon, Bio Sencha, Verbena, Linden,	
LEBANESE COFFEE	8	Chamomile	

DIGESTIVE 4CL

NECTAR DE KEFRAYA	12	COGNAC AUGIER VSOP	17
GET 27	14	COGNAC HENNESSY XO	21
OLD PLUM OR PEAR	15	BAS ARMAGNAC	17

MAISON NOURA

LOUNGE BAR | RESTAURANT

CLASSICS COCKTAILS 19€

MARGARITA Tequila, Triple dry, lime
TEQUILA SUNRISE Tequila, orange juice, grenadine
ORIENTAL SPRITZ Apérol, Prosecco, rose sirup, sparkling water
CÈDRE ROUGE Vodka, Cointreau, hawthorn liqueur, chili
MAISON NOURA Rhum, black tea, ginger, chili, lime
ARAK SOUR Arak, orgeat, cumcumber, sugar, sparkling water
NOURA MULE Vodka, lime, ginger tonic, basilic sirup

NOURA COLADA Rhum, pineapple, coconut milk
MOJITO Rhum, mint, lime, cane sugar, sparkling water
MOJITO ROSE & RASBERRY with rose sirup & rasberry
BYBLOS VERDE Gin, lime juice, aloe vera, basilic sirup
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, orange, cranberry, lime
GINGER PASSION Vodka, passion, apricot, ginger, cane sugar
GINGER APHRODITE Gin, ginger, passion, Angostura

CHAMPAGNE COCKTAILS 21€

ROSE ROYALE Rose sirup, Champagne
JELLAB ROYAL Date sirup, Champagne
MARTINI ROYAL White Martini, prosecco, lime

GLASS OF CHAMPAGNE brut 16€

ALCOHOL-FREE COCKTAILS 16€

ROSE D'ORIENT Rose sirup, pineapple, cranberry, lime, sugar
VIRGIN MOJITO Sparkling water, lime, mint, cane sugar
VIRGIN NOURA COLADA Pineapple, coconut milk
PINK BEIRUT Cranberry juice, sparkling water, mint, lime, rose
VIRGIN SUNRISE Pineapple, orange, grenadine sirup

CHAMPAGNES

	14CL	75CL	150CL
EPC - BLANC DE NOIRS - BRUT	16	115	
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE - 2012		360	
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE - 2008		390	
RUINART BRUT		160	320
RUINART ROSÉ		190	380
RUINART BLANC DE BLANCS		250	500
LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ		690	780
DOM PÉRIGNON BRUT 2003		580	
DOM PÉRIGNON BRUT 2004		580	
DOM PÉRIGNON BRUT 2006		580	
DOM PÉRIGNON BRUT 2010		580	
DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ 2003		980	
DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ 2006		980	

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 JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	28	490
WHISKY JACK DANIEL'S	15	190
GIN BEEFEATER	11	170
TEQUILA AVION SILVER	15	190

APERITIFS

LEBANESE ARAK (ANISE AROMA) 4CL / 8CL	9/16
LEBANESE BEER (BEIRUT BEER / ALMAZA) 33CL	9
KIR VIN BLANC (RASBERRY, CASSIS, ROSE) 16CL	12
KIR ROYAL (RASBERRY, CASSIS, ROSE) 16CL	16
RICARD 3CL	9

OUR LEBANESE CELLAR

RED 75CL

CHÂTEAU HÉRITAGE	Château Héritage	<i>2021</i>	<i>55</i>
Cabernet Sauvignon, Syrah	Château Héritage	<i>2017</i>	<i>68</i>
	Château Héritage	<i>2014</i>	<i>82</i>
	Château Héritage	<i>2008</i>	<i>95</i>
 CHÂTEAU KSARA	 Château Ksara	 <i>2018</i>	 <i>58</i>
Syrah, Cabernet Franc	Château Ksara	<i>2016</i>	<i>78</i>
Cabernet Sauvignon	Château Ksara	<i>2012</i>	<i>95</i>
 CHÂTEAU KEFRAYA	 Château Kefraya	 <i>2012/13</i>	 <i>75</i>
Cabernet Sauvignon, Syrah	Château Kefraya	<i>2007/08</i>	<i>95</i>
Cinsault, Carignan	Comte de M	<i>2008</i>	<i>125</i>

WHITE 75CL

KSARA BLANC DE BLANCS Chardonnay, Sauvignon	<i>2019</i>	<i>55</i>
KEFRAYA LES BRETÈCHES Muscat à petits grains	<i>2021</i>	<i>62</i>
HÉRITAGE FAMILY RESERVE , Chardonnay	<i>2022</i>	<i>68</i>

ROSÉ 75CL

KSARA ROSÉ SUNSET Cabernet Franc, Syrah	<i>55</i>
KEFRAYA MYST ROSÉ Cinsault, Tempranillo, Syrah	<i>65</i>

LEBANESE ARAK

ARAK KEFRAYA or ARAK KSARA 35 cl	<i>65</i>
ARAK KEFRAYA or ARAK KSARA 70 cl	<i>98</i>

APERITIFS

GLASS OF BRUT CHAMPAGNE	16
PORTO (RED OR WHITE) 6CL	9
CAMPARI 6CL	9
AMERICANO 6 CL	9
MARTINI (RED OR WHITE) 6CL	9
LILLET (RED OR WHITE) 6CL	9
RHUM HAVANA 3 YEARS 6CL	12

OUR FRENCH CELLAR

RED 75CL

CHÂTEAU VICTORIA, HAUT-MÉDOC	2020	68
CHÂTEAU DE CORCELLES, BROUILLY	2022	58
CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN, PESSAC LÉOGNAN	2021	78
L'HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN, HAUT MÉDOC	2019	95
LA CROIX DE BEUCAILLOU, SAINT-JULIEN	2015	180
CHÂTEAU LA NERTHE BIO, CHÂTEAUNEUF DU PAPE	2019	145
LES FIEFS DE LAGRANGE, BORDEAUX SAINT-JULIEN	2019	98

EXCEPTIONAL CELLAR

CHAPELLE DE LA MISSION, HAUT-BRION PESSAC-LÉOGNAN	2017	310
CHÂTEAU HAUT BRION, PESSAC LÉOGNAN	1996	590
CHÂTEAU LYNCH-BAGES - CRU CLASSÉ, PAUILLAC	2012	435

WHITE 75CL

PASCAL JOLIVET, POUILLY FUMÉ	2022	69
DOMAINE ALPHONSE MELLOTT, SANCERRE	2021	65
CHÂTEAU LA DOUCETTE, POUILLY FUMÉ	2021	98
DOMAINE LAROCHE «MONTMAINS», CHABLIS	2022	95
LES CHAMPS LINS, POUILLY FUISSÉ	2018	88
CHÂTEAU LA NERTHE, CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP BIO	2017	145

ROSÉ 75CL

MINUTY PRESTIGE, CÔTES DE PROVENCE	2022	70
CHÂTEAU D'ESTOUBLON, ROSEBLOOD	2022	65

GLASS OF WINE 16CL

RED	HAUT-MÉDOC AOC - CHÂTEAU VICTORIA	2018	13
	CHÂTEAU HÉRITAGE PLAISIR DE VIN	2021	11
WHITE	CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS	2021	11
	PASCAL JOLIVET - POUILLY FUMÉ	2022	13
ROSÉ	CÔTES DE PROVENCE AOC - MINUTY PRESTIGE	2022	13
	KEFRAYA MYST ROSÉ		11

SOFTS

EVIAN / BADOIT 50CL	8
EVIAN / BADOIT 100CL	12
CHATELDON 75CL	12
HOMEMADE LIMONADE 25CL	8
ICED TEA NOURA 25CL	8
FRESH ORANGE JUICE 18CL	9
JELLAB SIRUP / ROSE SIRUP 25CL	8
LABAN AYRAN (MILKY DRINK WITH MINT) 25CL	8
SODAS 33CL (Coca, Coca Zéro, Sprite, Fuze tea, Schweppes)	8
FRUIT JUICE BASED ON CONCENTRATE 20CL (Orange, Pineapple, Grapefruit, Tomato)	8
RED BULL 25CL	8

HOT DRINKS

*COFFEE / DECAFFEINATED	6	MINT TEA	8
LATTE	8	with pine nuts	
WHITE COFFEE	8	TEAS & INFUSIONS	8
Orange blossom water		« MAISON RICHARD »	
EN DOUBLE	8	Ceylon, Sencha Bio, Verbena,	
LEBANESE COFFEE	8	Lime, Chamomile	

DIGESTIVES 4CL

NECTAR DE KEFRAYA	12	COGNAC AUGIER VSOP	17
GET 27	14	COGNAC HENNESSY XO	21
OLD PLUM OR PEAR	15	BAS ARMAGNAC	17