

The background features elegant, light-colored flourishes in the top-left, top-right, and bottom-right corners, consisting of flowing, curved lines that spiral and loop.

SAMAH
TRAITEUR

Crée en 2004, le restaurant **Le Beyrouth** est l'une des vitrines de l'art culinaire libanais en banlieue Parisienne.

Notre équipe sera honorée de vous accueillir pour déguster nos incontournables spécialités (Mezzés, Grillades, Plats végétariens, Pâtisseries...).

C'est le lieu idéal pour réaliser vos repas professionnels ou privés. L'accueil, toujours courtois, le cadre élégant, chaleureux et confortable, associés à une cuisine libanaise hautement raffinée, enchanteront vos convives.

Beyrouth une capitale au passé prestigieux



Beyrouth, vibre d'une vitalité et d'une énergie qui transparaissent dès le premier abord. Ce dynamisme se reflète à travers la position géographique de la capitale : un grand promontoire qui s'avance dans la mer bleue, dominé à l'arrière par des montagnes spectaculaires.

La ville qui refuse de disparaître

Ayant survécu à une décennie et demie de conflits, Beyrouth a conquis le droit au titre de « La ville qui refuse de disparaître ». Le port de Beyrouth le plus grand de la Méditerranée orientale, est équipé pour accueillir des dizaines de cargos et de paquebots. Grâce à sa position exceptionnelle, le port de Beyrouth est bien protégé des vents et des courants marins. Les Musées, les Galeries d'Art et les Campus universitaires sont un lieu de prédilection pour les manifestations culturelles locales ou étrangères dont le calendrier est régulièrement diffusé dans la presse.



Mezzés Froids



Crème d'ail	5,00
Caviar de betterave Betterave, ail et crème de sésame	5,00
Moutabbal Purée d'aubergine, crème de sésame et citron	5,00
Tabbouli Tomate, blé concassé, persil, menthe, citron, huile d'olive et oignon	5,00
Hommos Purée de pois chiche, crème de sésame et citron	5,00
Loubié bel zeit Haricots verts à l'huile d'olive et tomate fraîche	5,00
Moujadara Purée de lentilles	5,00
Fromage Halloum Fromage au lait de vache, de brebis et de chèvre	5,50
Feuilles de vigne riz, tomate, persil, menthe, huile d'olive	5,00
Samaké Harra Ratatouille de légumes	5,00
Fattouche Salade de crudités fraîches avec du pain grillé	10,00
Façuliya bel zeit Haricots blancs géants, huile d'olive et tomate fraîche	5,00
Moussakaa Aubergine, tomate fraîche, pois chiche et poivron	5,00
Chankliche Fromage de brebis avec thym, tomate et oignon	5,00
Labneh Fromage blanc avec ail et thym	5,00
Salade Orientale Tomate, laitue, concombre, radis, citron, huile d'olive	8,00
Habra Nayé Tartare d'agneau*	9,00
Kebbé Nayé ou Fraké Viande d'agneau crue* pilée, blé concassé, oignon et huile d'olive	9,00
Kafta Nayé Tartare d'agneau*, persil et oignon	9,00
Ftilé Nayé Filet d'agneau cru*	9,00

* Les viandes crues sont à commander à l'avance.

Mezzés Chauds



Sojok Saucisses épicées nappées au citron	8,00
Makanek Saucisses flambées au citron	8,00
Foie de volailles Flambé au citron et à l'ail	8,00
Arayess Pain libanais farci à la viande hachée, pignon cuit au charbon de bois	8,00
Arayess thym & fromage Pain libanais farci au thym et au fromage, pignon cuit au charbon de bois	8,00
Hommos lahmé Purée de pois chiche, viande émincée	8,00
Hommos chawarma poulet Purée de pois chiche, poulet émincé	8,00
Fatayers (4 pcs) Rissolés aux épinards	6,00
Samboussik viande (4 pcs) Rissolés à la viande	6,00
Samboussik fromage (4 pcs) Rissolés au fromage	6,00
Kebbé boulette (4 pcs) Boulettes de blé concassé farcies à la viande hachée, pignon et blé	6,00
Rikakat fromage (4 pcs) Feuilleté farci au fromage	6,00
Falafel (4 pcs) Boulettes de fève, pois chiche, crème de sésame	6,00
Kellége grillé Pain libanais farci au fromage, tomate, menthe cuit au charbon de bois	8,00
Ailes de poulet Grillées ou frites et marinées à l'ail et au citron	8,00

Mezzés



Mezzés 2 personnes 8 plats variés	38,00
Mezzés 3 personnes 12 plats variés	57,00
Mezzés 4 personnes 16 plats variés	76,00
Mezzés Royal 16 plats variés + plateau de grillades	99,00

Assiettes



Hors d'œuvre Assortiment de 8 variétés : Hommos, moutabbal, tabbouli, loubié bel zeit, Kebbé boulettes, samboussik viande, fatayers et falafel	12,50
Végétarienne Assortiment de 8 variétés : Hommos, moutabbal, tabbouli, loubié bel zeit, feuilles de vigne, fatayers, falafel et samboussik fromage	12,50
Brochettes d'agneau Brochettes d'agneau grillées au feu de bois	15,50
Kafta grillé Viande hachée avec oignon et persil, grillée au feu de bois, accompagné de hommos, moutabal, tabouli et pomme de terre sautée	14,50
Chich Taouk Brochettes de poulet marinées au citron et à l'ail, grillées au feu de bois, accompagné de hommos, moutabal, tabouli et pomme de terre sautée	16,00
Grillades Mixtes Sélection de 3 brochettes : Agneau, Kafta, Chich Taouk	18,00
Demi Poulet grillé Demi poulet désossé mariné, grillé au feu de bois	16,00
Côtelettes d'agneau grillées Côtelettes d'agneau grillées au feu de bois	16,00
Chawarma Bœuf Émincé de bœuf mariné, accompagné de hommos, moutabal, tabouli et pomme de terre sautée	14,00
Chawarma Poulet Émincé de poulet mariné au citron et à l'ail, accompagné de hommos, moutabal, tabouli et pomme de terre sautée	14,00
Chawarma Mixte Chawarma à la viande et au poulet, accompagné de hommos, moutabal, tabouli et pomme de terre sautée	16,00

Desserts

•••••

Baklawa libanaise (4 pcs) Pâtisseries fourrées aux amandes ou pistaches ou pignons	6,00
Mouhallabieh Flan, au lait et fleur d'oranger	5,00
Knafa (1 pce)	5,00

Boissons (sans alcool)

•••••

Evian	4,00 (50 cl) / 5,00 (100 cl)
San Pellegrino	5,00 (50 cl) / 6,00 (100 cl)
Coca Cola, Coca Cola 0	3,50 (33 cl)
Orangina	2,50 (33 cl)
7'up	2,50 (33 cl)
Schweppes	2,50 (33 cl)
Oasis	2,50 (33 cl)
Ice Tea	2,50 (33 cl)
Fanta (orange)	2,50 (33 cl)
Jus de fruits (fraise banane, orange carotte, mangue, goyave, orange, ananas, pomme)	3,50 (25 cl)
Jellab sirop	3,00 (25 cl)
Eau de rose	3,00 (25 cl)
Laban Ayrans (nature)	3,00 (25 cl)
Laban Ayrans (grenadine, fraise, menthe)	3,50 (25 cl)
Bière (nature, ananas, framboise, fraise, pêche, grenade, citron)	4,00 (33 cl)
Indien (orangina et grenadine)	6,00
Indiana (jus d'ananas, sirop de cerise & Schweppes)	6,00
Virgin Mojito / Virgin Mojito fraise	6,00
Virgin Jamaica	6,00
Diabolo (menthe, fraise, grenadine, pêche)	4,00
Thé	3,00
Café expresso, décaféiné	2,50
Double expresso	4,50
Café libanais	3,50
Café blanc	3,00
Chocolat chaud	4,50
Cappuccino	4,50

Boissons (avec alcool)

•••••

COCKT.	Mojito				7,00
	Mojito fraise				7,00
	Jamaica				7,00
	Pinacolada				6,00
APÉRITIFS	Arak libanais				5,00 (6 cl)
	Martini blanc				5,00 (8 cl)
	Martini rouge				5,00 (8 cl)
	Campari				5,00 (8 cl)
	Vodka				6,00 (4 cl)
	Gin				6,00 (4 cl)
	Ricard				5,00
	Kir royal				7,00 (12 cl)
	Kir				6,00 (12 cl)
WHISKY	Red Label ou J&B				6,00 (5 cl)
BIÈRES	Almaza				5,00 (33 cl)
	Beirut				5,00 (33 cl)
	Monaco				6,00 (33 cl)
VINS	Rouge	verre	1/2	bouteille	
	Château Kefraya	6,00	/	15,00	/ 27,00
	Saint Thomas	5,00	/	14,00	/ 25,00
	Château KA	5,00	/	13,00	/ 24,00
	Rosé	verre	1/2	bouteille	
	Château Kefraya	5,00	/	14,00	/ 25,00
	Saint Thomas	5,00	/	13,00	/ 24,00
	Château KA	5,00	/	13,00	/ 24,00
	Blanc	verre	1/2	bouteille	
	Château KA	5,00	/	-	/ 24,00
CHAMP.	Triolet + verre				50,00
DIGESTIFS	Nectar de Kefraya				7,00 (4 cl)
	Get 27				7,00 (4 cl)
	Cognac				7,00 (4 cl)
	Armagnac				7,00 (4 cl)

