

The background features two large, light-colored, stylized flourishes. One is located in the upper left quadrant, and the other is in the lower right quadrant. Both are composed of elegant, flowing lines that spiral and curve, resembling calligraphic scrollwork or Art Nouveau motifs. The text is centered between these two decorative elements.

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



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

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

## Mezzés Chauds



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

## Mezzés



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

## Assiettes



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

## Desserts

•••••

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

## 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)

