

The image features a light beige background with two large, faint, white decorative flourishes. One flourish is positioned in the upper left quadrant, and the other is in the lower right quadrant. Both are composed of elegant, swirling lines that form a stylized, symmetrical shape. The word "SAMAH" is centered in the middle of the page in a black, sans-serif font.

SAMAH

Samah est une destination parisienne mémorable où la gastronomie Libanaise est mise à l'honneur.

Nos restaurants fusionnent cuisine moderne et cosmopolite dans une atmosphère élégante et agréable.

Elle représente le reflet de l'aboutissement d'une tradition ancestrale aux parfums de l'Orient. L'influence certaine, celle de la civilisation méditerranéenne.

Notre histoire est celle d'un long travail d'équipe, mais avant tout celle d'une famille, d'un père et ses deux fils qui partagent l'amour de la cuisine.

Depuis 2004

Dans un décor chaleureux et convivial créé par le Chef Ismail et son épouse, vous savourerez les plats et mezzés colorés confectionnés par le Chef en personne et sa brigade.

La véritable coutume libanaise dans une carte au gré des saisons.

Des produits travaillés, l'alliance de différentes textures et de saveurs servies avec générosité.

Le Fondateur - Chef Ismail

Originaire de Kawthariyet El Siad dans le sud du Liban, le Chef Ismail combine depuis son plus jeune âge art et cuisine libanaise.

Il mettra un point d'honneur à vous faire vivre une expérience culinaire unique, dans chaque recette élaborée.

La transmission est la suite des chapitres de ce livre qu'écrivent aujourd'hui Ali et Sam, le cheminement de deux générations.

La passion se fera ressentir grâce à ce trio.

Mezzés Froids



Crème d'ail	6,00
Caviar de betterave Betterave, ail et crème de sésame	5,50
Moutabal Purée d'aubergine, crème de sésame et citron	5,50
Tabbouli Tomate, blé concassé, persil, menthe, citron, huile d'olive et oignon	5,50
Houmous Purée de pois chiche, crème de sésame et citron	5,50
Loubié bel zeit Haricots verts à l'huile d'olive et tomate fraîche	5,50
Moujadara Purée de lentilles	5,50
Fromage Halloum Fromage au lait de vache, de brebis et de chèvre	7,00
Feuilles de vigne Riz, tomate, persil, menthe, huile d'olive	5,50
Samaké Harra Ratatouille de légumes	5,50
Fattouche Salade de crudités fraîches avec du pain grillé	12,00
Façuliya bel zeit Haricots blancs géants, huile d'olive et tomate fraîche	5,50
Moussaka Aubergine, tomate fraîche, pois chiche et poivron	5,50
Chankliche Fromage de brebis avec thym, tomate et oignon	5,50
Labneh Fromage blanc avec ail et thym	5,50
Salade Orientale Tomate, laitue, concombre, radis, citron, huile d'olive	12,00
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	9,00
Makanek Saucisses flambées au citron	9,00
Foies 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	9,00
Houmous lahmé Purée de pois chiche, viande émincée	8,00
Houmous 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	10,00

Mezzés



Mezzés 2 personnes 8 plats variés	44,00
Mezzés 3 personnes 12 plats variés	66,00
Mezzés 4 personnes 16 plats variés	88,00
Mezzés Royal (à partir de 4 personnes) 16 plats variés + plateau de grillades	120,00 30,00/pers.

Assiettes



Hors d'œuvre	15,50
Assortiment de 8 variétés : Houmous, moutabal, tabbouli, loubié bel zeit, Kebbé boulettes, samboussik viande, fatayers et falafel	
Végétarienne	15,50
Assortiment de 8 variétés : Houmous, moutabal, tabbouli, loubié bel zeit, feuilles de vigne, fatayers, falafel et samboussik fromage	
Brochettes d'agneau	18,00
Brochettes d'agneau grillées au feu de bois	
Kafta grillé	17,00
Viande hachée avec oignon et persil, accompagné de houmous, moutabal, tabouli et pommes de terre sautées	
Chich Taouk	18,00
Brochettes de poulet marinées au citron et à l'ail, accompagnées de houmous, moutabal, tabouli et pommes de terre sautées	
Grillades Mixtes	19,50
Sélection de 3 brochettes : Agneau, Kafta, Chich Taouk	
Demi Poulet grillé	19,50
Demi poulet désossé mariné, grillé au feu de bois	
Chawarma Bœuf	17,00
Émincé de bœuf mariné, accompagné de houmous, moutabal, tabouli et pommes de terre sautées	
Chawarma Poulet	17,00
Émincé de poulet mariné au citron et à l'ail, accompagné de houmous, moutabal, tabouli et pommes de terre sautées	
Chawarma Mixte	18,00
Émincé de bœuf et de poulet, accompagné de houmous, moutabal, tabouli et pommes de terre sautées	

Desserts



Baklawa libanaise du jour	6,00
Sélection de 4 pièces	
Mouhallabieh	5,00
Flan, au lait et fleur d'oranger, pistaches	
Knafa	6,00
Dessert chaud à base de semoule sucrée à la fleur d'oranger et crème de lait	

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 (ananas, pomme, orange)	3,50 (25 cl)
Jellab sirop	3,00 (25 cl)
Eau de rose	3,00 (25 cl)
Laban Ayran (nature)	3,00 (25 cl)
Laban Ayran (grenadine, fraise, menthe)	3,50 (25 cl)
Indien (orangina et grenadine)	6,00
Indiana (jus d'ananas, sirop de cerise & Schweppes)	6,00
Virgin Mojito	6,00
Virgin Mojito fraise	7,00
Virgin Jamaica	6,00
Diabolo (menthe, fraise, grenadine, pêche)	4,00
Thé	3,00
Café expresso, décafeiné	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				8,00
	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)

