

MEZZES FROIDS

101. *Salade Damasquino* : salade d'épinard, saumon, tomate, parmesan, huile d'olive et citron 10,00 €
102. *Tabouleh* : salade de persil, menthe, tomate, oignon, huile d'olive et citron 8,00 €
103. *Fattouch* : salade orientale aux croûtons de pain et crème de grenade 8,00 €
104. *Rahebe* : salade d'aubergines grillées, persil, grenade, poivron et huile d'olive 8,00 €
105. *Houmous* : purée de pois chiches à la crème de sésame et citron 7,00 €
106. *Houmous Bairoutti* : purée de pois chiches à la crème de sésame, citron, ail et persil 8,00 €
107. *Houmous Damasquino* : purée de pois chiches à la crème de sésame, citron menthe et oignon 8,00 €
108. *Moutabal* : purée d'aubergines grillées, à la crème de sésame et citron 8,00 €
109. *Moussaqa* : aubergine frit à la sauce tomate, ail, oignon et pois chiches 8,00 €
110. *Warake Arishe* : feuilles de vigne farcies aux légumes 8,00 €
111. *Jaje tarator* : poulet à la crème de sésame et citron 8,00 €
112. *Shankfish* : salade de fromage brebis avec oignon, persil et tomate 8,00 €
113. *Labneh* : yaourt concentré, menthe et huile d'olive 7,00 €
114. *Moujadara* : Lentilles, boulgour, oignons frits à l'huile d'olive 7,00 €
115. *Kebbe Nayeh* : viande de bœuf hachée crue, blé concassé, oignon et menthe 14,00 €
116. *Habra Nayeh* : viande de bœuf hachée crue accompagnée de crème d'ail 14,00 €

*Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.*

MEZZES CHAUDS

201. *Jawaneh* : ailes de poulet poêlées, coriandre, citron et ail 8,00 €
202. *Soujouk* : saucisses poêlées, légèrement pimentées, à la sauce tomate 9,00 €
203. *Maķaneķ* : saucisses poêlées, à la cannelle et aux pignons de pin 9,00 €
204. *Houmous Lahmé* : purée de pois chiches, dés de viande d'agneau et pignons de pin 13,00 €
205. *Ras Asfour* : dés de viande d'agneau sautés avec du citron et pignons de pin 13,00 €
206. *Saudet Jage* : foies de poulet citronnés, à la coriandre 8,00 €
207. *Rķaķate* : pâtes feuilletées à la feta 8,00 €
208. *Al Djote Finger* : pâtes feuilletées al Djote (le mariage entre deux cuisines) 8,00 €
209. *Falafel* : beignets de pois chiches, coriandre, ail et oignon accompagnés de crème de sésame 8,00 €
210. *Keķbē* : pâtes de viande et de blé concassé, farcie à la viande d'agneau, pignons et oignon 8,00 €
211. *Keķbē Damasquino* : Keķbē aux oignons rissolés à l'huile d'olive, sumac et crème de grenade 8,50 €
212. *Sambousseķ* : beignets farcis à la viande d'agneau, oignon et pignons de pin 8,00 €
213. *Fatayer* : beignets farcis aux épinards, oignon, citron et sumac 8,00 €
214. *ķalajeh* : pain syrien grillé au fromage, huile d'olive, tomate et menthe 10,00 €
215. *Arayess* : pain syrien grillé à la viande hachée épicée et au fromage 12,00 €
216. *Batata* : rondelles de pommes de terre frites 6,00 €
217. *Batata Hara* : pommes de terre légèrement pimentée à l'huile d'olive, coriandre, ail et citron 7,00 €
218. *Eraidess* : scampis à l'huile d'olive, citron, ail et coriandre 12,00 €
219. *Lssanat* : langue d'agneau poêlée aux épices et citron 11,00 €
220. *Halloumi* : fromage de brebis grillé au thym, miel et concombre 12,00 €

*Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.*

GRILLADES DE VIANDES AU FEU DE BOIS

301. *Taouk* : 2 brochettes de poulet marinées, grillées au feu de bois 18,00 €
302. *Kafta Halabi* : 3 brochettes de viande d'agneau hachée grillées, persil et oignons 18,00 €
303. *Kafta Kacheqache* : 3 brochettes de viande Kafta Halabi à la sauce tomate légèrement pimentée 19,00 €
304. *Lahmé Mashewi* : 2 brochettes de viande d'agneau grillées au feu de bois 21,00 €
305. *Castaletta* : 4 côtelettes d'agneau grillées au feu de bois 22,00 €
306. *Ferreie* : 2 caillies grillées au feu de bois 20,00 €
307. *Mashewi Moushakaf* : grillade de 3 brochettes : Taouk + Kafta Halabi + Lahmé Mashewi 21,00 €
308. *Grillades Damasquino (5 pc)* : grillade mixte de 3 brochettes (poulet mariné, kafta, agneau)
+ 1 côtelette d'agneau + des ailes de poulets grillées 27,00 €
309. *Escalope à l'orientale* : fines tranches de bœuf poêlées à l'huile d'olive, sauce à l'ail et citron 22,00 €
310. *Escalope Damasquino* : fines tranches de veau poêlées avec ses légumes, crème fraîche 22,00 €
311. *Shawerma* : Lanières de viande de bœuf **ou** de poulet, marinée et grillée dans un pain syrien 19,00 €

POISSONS

401. *Farridi* : dorade royale assaisonnée et grillée au feu de bois (en filets ou entière) 22,00 €
402. *Sultaan Ibrahim* : rouget frit accompagné d'une sauce à la crème de sésame (en filets ou entier) 22,00 €
403. *Gambas* : gambas assaisonnées et grillées au feu de bois 22,00 €
404. *Gambas Damasquino* : gambas grillées (courgette, poivron, petit oignon et crème fraîche) 24,00 €
405. *Sardine* : mini sardines marinées et frites avec une sauce à la crème de sésame 20,00 €

*Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.*

MENUS

Menu Végétarien (minimum 2 personnes) 30 €/pers

- 4 Mezzes froids : Tabouleh, Houmous, Moussaqa et Labneh
- 4 Mezzes chauds : Falafel, Fatayer, Rkakaté et Batata Hara
- Kalajeh
- Dessert

Menu Découverte (minimum 2 personnes) 35€/pers

- 4 Mezzes froids : Tabouleh, Houmous, Moussaqa, Moujadara
- 4 Mezzes chauds : Soujouk, Jawaneh, Rkakaté et Falafel
- Mashewi Moushakal : grillade de 2 brochettes (Taouk + Kafta Halabi)
- Dessert

Menu Damasquino (minimum 2 personnes) 43 €/pers

- 5 Mezzes froids: Fattouch, Houmous, Moutabal, Warake Arishe et Rahebe
- 5 Mezzes chauds: Makaneh, Falafel, Kebbé, Rkakaté et Jawaneh
- Mashewi Moushakal : grillade de 3 brochettes (Taouk + Kafta Halabi + Lahmé Mashewi)
- Dessert

Menu Pêcheur (minimum 2 personnes) 45 €/pers

- 2 Mezzes froids : Salade Damasquino, Jaje Tarator
- 2 Mezzes chauds : Eraidess, Sardines
- Assortiment de poissons : filet de dorade, filet de rouget et gambas grillées
- Dessert

*Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.*

DESSERTS

501. <i>Dessert du chef</i> : feuilleté à la crème de lait, pistaches et fleur d'oranger	5,00 €
502. <i>Glace Damasquino</i> : glace maison à la pistache, fleur d'oranger et mastika	7,00 €
503. <i>Baklawwa</i> : assortiments de 5 pâtisseries aux pistaches, noix, noix de cajou, pignons, amandes et fleur d'oranger	9,00 €
504. <i>Dessert oriental</i> : suggestion du chef	6,00 €
505. <i>Thé à la menthe fraîche</i> : servi à l'orientale	4,00 €
506. <i>Ahwé Baida</i> : café blanc (eau de fleur d'oranger)	3,00 €
507. <i>Ahwé Arabi</i> : café Arabe	4,00 €

*Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.*