



# Damasquino

*Le meilleur de la gastronomie syrienne*

*Ouvert tous les jours sauf le dimanche  
12h à 15h - 18h à 22h*

## **Réservez votre table:**

En ligne via [www.damasquino.be](http://www.damasquino.be)  
ou par téléphone au 0477 / 08.08.77

## **Service à emporter (de 18h à 21h30)**

Les repas sont également à emporter ou à faire livrer chez vous.

Passez votre commande uniquement par téléphone



**067 78 08 00**

Nous prenons les dernières commandes à 21h30

## **Bénéficiez d'une réduction de -5%**

sur les prix affichés sur notre carte pour vos plats et boissons à emporter

## **Livraison gratuite\***

Votre commande doit être de minimum:

- Nivelles: 35 €
- A moins de 5 Km du centre de Nivelles: 50 €
- Entre 5 Km et 10 Km du centre de Nivelles : 75 €



## *Apéritif convivial*

### À grignoter

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 01. | <b>Trio de dips du Levant</b> : Houmous, moutabal (caviar d'aubergines) et mouhammara (tapenade de poivrons aux noix) | 12 € |
| 02. | <b>Al-D'jote finger (4pc)</b> : Cigares croustillants à la makayance nivelloise                                       | 8 €  |
| 03. | <b>Panier de crudités fraîches et de saison</b>   | 9 €  |

### Boissons orientales

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 04. | <b>Ayran</b> : yaourt, eau et sel                           | 3 €  |
| 05. | <b>Arak</b> : apéritif anisé de Syrie (verre de 6 cl - 53°) | 10 € |

*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*




## *Mezzés froids*

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 101. | <b>Salade Damasquino</b> : Pousses d'épinards, saumon, tomates, parmesan, huile d'olive et citron     | 10 € |
| 102. | <b>Salade Horani</b> : Salade orientale, cornichons, falafels, vinaigrette                            | 12 € |
| 103. | <b>Tabouleh</b> : Persil plat, menthe, tomates, blé concassé, oignons, huile d'olive et jus de citron | 8 €  |
| 104. | <b>Fattouch</b> : Salade traditionnelle au pain croustillant syrien et crème de grenade               | 8 €  |
| 105. | <b>Rahebe</b> : Salade d'aubergines grillées, poivrons, oignons, persil, grenade et huile d'olive     | 8 €  |
| 106. | <b>Houmous</b> : Purée de pois chiches à la crème de sésame et jus de citron                          | 7 €  |
| 107. | <b>Houmous Bairoutti</b> : Houmous classique + ail et persil plat                                     | 8 €  |
| 108. | <b>Houmous Damasquino</b> : Houmous classique + menthe et oignon                                      | 8 €  |
| 109. | <b>Moutabal</b> : Caviar d'aubergines grillées à la crème de sésame et citron                         | 8 €  |
| 110. | <b>Muhammara</b> : Tapenade de poivrons rouges grillés aux noix                                       | 9 €  |
| 111. | <b>Moussaka</b> : Aubergines frites à la sauce tomate, ail, oignons et pois chiches                   | 8 €  |
| 112. | <b>Warake Arishe</b> : Feuilles de vigne farcies au riz et légumes                                    | 8 €  |
| 113. | <b>Shanklish</b> : Fromage affiné au lait de brebis enrobé de thym et persil, oignons, tomates        | 8 €  |
| 114. | <b>Labneh</b> : Fromage frais traditionnel, ail, menthe, za'atar et huile d'olive                     | 7 €  |
| 115. | <b>Moujadara</b> : Blé concassé aux lentilles vertes parfumé au cumin, oignons caramélisés            | 7 €  |
| 116. | <b>Kebbé Nayeh</b> : Tartare de bœuf épicé, blé concassé, oignons et menthe                           | 14 € |
| 117. | <b>Habra Nayeh</b> : Tartare de bœuf accompagné de crème d'ail  | 14 € |



## Mezzés chauds

201. **Jawaneh** : Ailes de poulet arrosées au jus de citron, coriandre et ail 8 €
202. **Soujouk** : Mini saucisses d'agneau légèrement pimentées, à la sauce tomate  9 €
203. **Makanek** : Mini saucisses d'agneau à la cannelle et aux pignons de pin 9 €
204. **Houmous Lahmé** : Purée de pois chiches, dés de viande d'agneau et pignons de pin 13 €
205. **Ras Asfour** : Dés de viande d'agneau sautés citronnés et pignons de pin 13 €
206. **Saudet Jage** : Foies de poulet sautés, citronnés avec coriandre et ail 8 €
207. **Lssanat** : Langues d'agneau sautées aux épices et au citron 11 €
208. **Eraïdess** : Scampis à l'ail et à l'huile d'olive dans son jus de citron et coriandre 12 €
209. **Rkakate** (4pc) : Roulades croustillantes de feta et graines de nigelles 8 €
210. **Al Djote Finger** (4pc) : Cigares croustillants à la mayance nivelloise 8 €
211. **Falafel** (4pc) : Beignets de pois chiches accompagnés de crème de sésame 8 €
212. **Kebbé traditionnel** (4pc) : Croquettes de blé concassé, fourrées à viande d'agneau finement hachée, oignons caramélisés et pignons de pin torréfiés 9 €
213. **Kebbé Damasquino** (4pc) : Kebbés traditionnels accompagnés d'agneau finement hachée, oignons caramélisés et pignons de pin torréfiés 9,5€
214. **Samboussek** (4pc) : Chaussons farcis à la viande d'agneau hachée, oignons et pignons de pin 8 €
215. **Fatayer** (4pc) : Chaussons farcis aux épinards, oignons, citron et sumac 8 €
216. **Kalajeh** : Pain syrien grillé au charbon de bois farci au fromage, huile d'olive, tomate et menthe 10 €
217. **Arayess** : Pain syrien grillé au charbon de bois farci au fromage et à la viande hachée, épicée de bœuf et d'agneau  12 €

218. **Manakish au za'atar** : Pain syrien grillé au charbon de bois au za'atar 10 €
219. **Halloumi** : Fromage de brebis grillé au thym syrien , miel et concombres 12 €
220. **Batata** : Pommes de terre frites 6 €
221. **Batata Hara** : Potatoes légèrement pimentées à l'huile d'olive, coriandre, ail et citron  7 €



## *Grillades de viandes au charbon de bois*

*Nos grillades sont accompagnées de rondelles de pommes de terre croustillantes épicées, de sauce et de crudités.*

- |  |      |
|--|------|
| 301. <b>Taouk</b> : 2 brochettes de poulet marinées et grillées  | 18 € |
| 302. <b>Kafta Halabi</b> : 3 brochettes de viande d'agneau et bœuf hachées et grillées, persil et oignons  | 18 € |
| 303. <b>Kafta bi Jibneh</b> : 2 brochettes de viande Kafta Halabi au fromage   | 20 € |
| 304. <b>Kafta Kachekache</b> : 3 brochettes de viande Kafta Halabi à la sauce tomate légèrement pimentée   | 19 € |
| 305. <b>Lahmé Mashewi</b> : 2 brochettes de viande d'agneau grillées   | 22 € |
| 306. <b>Castaletta</b> : 4 côtelettes d'agneau grillées  | 24 € |
| 307. <b>Ferreie</b> : 2 cailles épicées et grillées  | 20 € |
| 308. <b>Mashewi Moushakal</b> (3 pc) : Grillade de brochettes (poulet mariné, kefta, agneau)   | 21 € |
| 309. <b>Grillades Damasquino</b> (5 pc) : Grillade mixte de 3 brochettes (poulet mariné, kefta, agneau) + 1 côtelette d'agneau + des ailes de poulets grillées | 27 € |
| 310. <b>Escalope à l'orientale</b> : Fines tranches de bœuf poêlées à l'huile d'olive, sauce à l'ail et citron   | 22 € |
| 311. <b>Escalope Damasquino</b> : Fines tranches de veau poêlées, crème fraîche et légumes   | 22 € |
| 312. <b>Shawerma Dajaj</b> : Tendres lanières de poulet, marinées et grillées dans un pain syrien chaud avec une sauce à l'ail                                 | 19 € |
| 313. <b>Shawerma Lahmeh</b> : Tendres lanières de bœuf, marinées et grillées dans un pain syrien chaud avec une sauce sésame                                   | 19 € |
| 314. <b>Shawerma Lahmeh Kharouf</b> : Tendres lamelles d'agneau, marinées et grillées dans un pain syrien chaud avec une sauce sésame                          | 23 € |



## *Grillades de poissons au charbon de bois*

*Nos grillades sont accompagnées de rondelles de pommes de terre  
croustillantes épicées, de sauce et de crudités.*

- |   |      |
|---|------|
| 401. <b>Farridi</b> : Dorade Royale assaisonnée et grillée (en filets ou entière), sauce sésame         | 24 € |
| 402. <b>Sultaan Ibrahim</b> : Rouget frit accompagné d'une sauce sésame (en filets ou entier)           | 22 € |
| 403. <b>Gambas</b> (4 pc) : Grandes gambas Black Tiger assaisonnées et grillées                         | 23 € |
| 404. <b>Gambas Damasquino</b> (4 pc) : Grandes gambas Black Tiger grillées<br>à la crème et aux légumes | 24 € |
| 405. <b>Bézreh</b> : Petits poissons frits (sardines), crème de sésame et citron                        | 20 € |



## *Menu Végétarien (min. 2 pers)*

**30 €/personne**

### Assortiment de 4 petits Mezzés froids

**Tabouleh** : Persil plat, menthe, tomates, blé concassé, oignons, huile d'olive et jus de citron

**Houmous** : Purée de pois chiches à la crème de sésame et citron

**Labneh** : Fromage frais traditionnel, ail, menthe, za'atar et huile d'olive

**Moutabal** : Caviar d'aubergines grillées

+

### Assortiment de 4 petits Mezzés chauds

**Falafel** : Beignets de pois chiches accompagnés de crème de sésame

**Fatayer** : Chaussons farcis aux épinards, oignons, citron et sumac

**Foul** : Salade de fèves chaudes, persil plat et tomates

**Batata Hara** : Potatoes légèrement pimentées à l'huile d'olive, coriandre, ail et citron

+

### Pain grillé au charbon de bois

Pain syrien grillé au charbon de bois farci au fromage, huile d'olive, tomates et menthe

+

### Dessert

**Chaybyaat** : Délicat feuilleté syrien farci de crème de lait, doré et arrosé d'un sirop parfumé à la fleur d'oranger et pistaches concassées



**Menu Découverte (min. 2 pers)**  
**35 €/personne**

Assortiment de 4 petits Mezzés froids

**Tabouleh** : Persil plat, menthe, tomates, blé concassé, oignons, huile d'olive et jus de citron

**Houmous** : Purée de pois chiches à la crème de sésame et citron

**Moussakaa** : Aubergines frites à la sauce tomate, ail, oignons et pois chiches

**Moujadara** : Blé concassé aux lentilles vertes parfumé au cumin, oignons caramélisés

+

Assortiment de 4 petits Mezzés chauds

**Soujouk** : Mini saucisses d'agneau légèrement pimentées, à la sauce tomate 

**Jaweneh** : Ailes de poulet arrosées au jus de citron, coriandre et ail

**Rkatate** : Roulades croustillantes de feta et graines de nigelles

**Falafel** : Beignets de pois chiches accompagnés de crème de sésame

+

2 grillades au charbon de bois

Une brochette de poulet marinée

Une brochette de kafta halabi (viande hachée bœuf/agneau, persil plat et oignons)

+

Dessert

**Chaybyaat** : Délicat feuilleté syrien farci de crème de lait, doré et arrosé d'un sirop parfumé à la fleur d'oranger et pistaches concassées



## *Menu Damasquino (min. 2 pers)*

*43 €/personne*

### Assortiment de 5 petits Mezzés froids

**Fattouch:** Salade traditionnelle au pain croustillant syrien et crème de grenade

**Houmous Damasquino:** Houmous classique, menthe et oignon

**Moutabal:** Caviar d'aubergines grillées

**Warake Arishe:** Feuilles de vignes farcies au riz et légumes

**Rahebe:** Salade d'aubergines grillées, poivrons, oignons, persil, grenade, et huile d'olive

+

### Assortiment de 4 petits Mezzés chauds

**Samoussek:** Beignets de pois chiches accompagnés de crème de sésame

**Jawaneh:** Ailes de poulet arrosées au jus de citron, coriandre et ail

**Falafel:** Beignets de pois chiches accompagnés de crème de sésame

**Makanek :** Mini saucisses d'agneau à la cannelle et aux pignons de pin

+

### 3 grillades au charbon de bois

Une brochette de poulet mariné

Une brochette de kafta halabi (viande hachée de bœuf/agneau, persil et oignons)

Une brochette d'agneau

+

### Dessert

**Chaybyaat :** Délicat feuilleté syrien farci de crème de lait, doré et arrosé d'un sirop parfumé à la fleur d'oranger et pistaches concassées



## *Menu Pêcheur (min.2 pers)*

*45 €/personne*

### Assortiment de 2 petits Mezzés froids

**Muhammara** : Tapenade de poivrons grillés aux noix

**Salade Damasquino** : Pousses d'épinards, saumon fumé, tomates, parmesan, huile d'olive et jus de citron

+

### Assortiment de 2 petits Mezzés chauds

**Eraïdess** : Scampis à l'ail et à l'huile d'olive dans son jus de citron et coriandre

**Bézreh** : Petits poissons frits (sardines), crème de sésame et citron

+

### Assortiments de poissons

Un filet de dorade au charbon de bois

Un filet de rouget frit

Une grande gambas Black Tiger grillée au charbon de bois

+

### Dessert

**Chaybyaat** : Délicat feuilleté syrien farci de crème de lait, doré et arrosé d'un sirop parfumé à la fleur d'oranger et pistaches concassées



## *Menu Coup de Cœur (min. 2 pers)*

### *50 €/personne*

#### Assortiment de 4 petits Mezzés froids :

**Tabouleh** : Persil plat, menthe, tomates, blé concassé, oignons, huile d'olive et jus de citron

**Muhammara** : Tapenade de poivrons grillés aux noix

**Moutabal** : Caviar d'aubergines grillées

**Shanklish** : Fromage affiné au lait de brebis enrobé de thym et salade persil plat, oignon, tomate

+

#### Assortiment de 4 petits Mezzés chauds :

**Houmous Lahme** : Purée de pois chiches, dés de viande d'agneau et pignons de pin

**Eraïdess** : Scampis à l'ail et à l'huile d'olive dans son jus de citron et coriandre

**Halloumi** : Fromage de brebis grillé au thym syrien, miel et concombre

**Arayess** : Pain syrien grillé au charbon de bois farci au fromage et à la viande hachée, épicée de bœuf et d'agneau 🌶️

+

#### Assortiment de grillades au charbon de bois

2 côtelettes d'agneau

1 brochette de kafta halabi (viande hachée de bœuf/agneau, persil et oignons)

2 ailes de poulets grillées et citronnées

+

#### Dessert

**Baklava** : Assortiment de 5 pâtisseries traditionnelles syriennes aux mille feuilles, garnies de pistaches concassées et napées d'un sirop aromatique à la fleur d'oranger



## *Desserts et cafés orientaux*

502. **Chaybyaat** : Délicat feuilleté syrien farci de crème de lait, doré et arrosé d'un sirop parfumé à la fleur d'oranger et pistaches concassées 6 €
503. **Glace Damasquino** : Glace maison à la pistache et parfumée à la fleur d'oranger 7 €
504. **Baklava** : Assortiments de 5 pâtisseries traditionnelles syriennes aux mille feuilles garnies de pistaches concassées et napées d'un sirop aromatique à la fleur d'oranger 9 €
505. **Dessert oriental** : Suggestion du chef 6 €



506. **Thé à la menthe** : Thé noir traditionnel, infusé avec une généreuse portion de feuilles de menthe fraîche présenté dans un service oriental 4 €
507. **Ahwé Baida** : Café blanc (eau à fleur d'oranger) 3 €
508. **Ahwé Arabi** : Café traditionnel syrien à la cardamome 5 €

*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.*