

AVIS SUR LES PRIX:

Veillez noter que les prix de nos plats saisonniers peuvent varier en fonction du coût du marché des ingrédients frais de saison. Nous nous efforçons toujours d'assurer la meilleure qualité et le meilleur rapport qualité-prix.

MENU À LA CARTE

« Nos salades et entrées sont servies en portions généreuses, pensées pour être partagées — fidèle à la tradition Libanaise, notre menu est conçu pour rassembler. »

Chez BÁYRŪT, nous sommes fières d'utiliser exclusivement des ingrédients naturels et non transformés, fidèles aux recettes originales de notre mère. Certains de nos plats peuvent contenir des pignons de pin, des noix ou d'autres noix libanaises traditionnelles

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, VEUILLEZ AVERTIR VOTRE SERVEUR

TRIO DE BIENVENUE

avec pain frais

Soupe du jour

ADAS BI CAMMOUN 14

Soupe chaude traditionnelle de lentilles au cumin, servie avec du pain grillé.

Salades

TABBOULÉ Salade libanaise classique à base de persil frais, menthe, tomates, oignons verts et boulgour fin, le tout assaisonné d'une vinaigrette citronnée à l'huile d'olive.	24	YAOURT & CONCOMBRE Yaourt égoutté avec concombres en dés, menthe fraîche, pourpier et menthe séchée, servi avec croustilles de pommes de terre cuites au four.	22
TABBOULÉ AUX ÉPINARDS Une salade libanaise classique revisitée, composée de jeunes pousses d'épinards frais, de menthe, de tomates, d'oignons verts et de boulgour fin, le tout arrosé d'une vinaigrette acidulée au citron et à l'huile d'olive.	24	FREEKEH Salade colorée à base de blé vert rôti, poivrons, concombres, tomates cerises, graines de grenade et amandes rôties, nappée d'une vinaigrette spéciale du chef.	28
FATTOUSH DE SAISON Salade croquante de légumes de saison avec croustilles de pita, sumac et vinaigrette au citron, huile d'olive et mélasse de grenade.	28	BÁYRŪT Jeunes épinards, fromage de chèvre, tomates séchées, oignons et pignons de pin, vinaigrette au citron et huile d'olive. Une salade signature inspirée de Beyrouth.	26
BETTERAVE & RACINE D'ANETH Betteraves bouillies, racine d'aneth râpée, roquette sauvage et oignon rouge, avec vinaigrette citronnée à l'huile d'olive extra vierge.	24		

Entrées Froides

HUMMUS Purée crémeuse de pois chiches, tahini, citron et ail, garnie d'huile d'olive. Un incontournable libanais.	15	FASOULIA BIL ZIET Haricots blancs tendres mijotés avec de l'ail, des tomates et de l'huile d'olive, servis froids et légèrement épicés.	16
HUMMUS BÁYRŪT Notre hummus signature, garni d'huile de truffe, noix de cajou et pétales de rose séchée.	18	WARAK ENAB (5) Feuilles de vigne farcies de riz, lentilles, tomates, persil, menthe et oignons verts, servies froides avec citron et huile d'olive.	19
MUTABBAL Aubergine rôtie et fumée, mélangée à du tahini, citron et ail, finie avec de l'huile d'olive.	19	MAKDOUS (3) Mini aubergines farcies de noix, ail et poivron rouge, conservées dans l'huile d'olive.	12
LOUBIEH B'TAHINI W'JOZ Haricots verts, tahini, citron et noix, servis froids. Une touche onctueuse et typiquement libanaise.	18	KEBBEH NAYEH Tartare d'agneau libanais traditionnel servi avec trois garnitures : pistaches concassées, pétales de roses séchées au sumac, noix de cajou rôties.	24
BATATA B-SUMMAQ Pommes de terre bouillies avec sumac, ail écrasé et oignons verts, généreusement arrosées d'huile d'olive.	15	KIBBEH DE POMMES DE TERRE ET LENTILLES Purée de pommes de terre, lentilles rouges, boulgour, oignons et herbes, servie froide.	15
MOUSSAKA Plat froid d'aubergines, pois chiches et tomates mijotés à l'huile d'olive.	18		



Entrées Chaudes

MUFFINS EJJI MIXTES <i>Trio d'omelettes libanaises : aneth, beurre de Bayrut et Kawarma. Léger, savoureux et fait pour partager.</i>	19	AILES DE POULET PROVENÇALE <i>Ailes de poulet marinées au citron, ail et herbes, cuites au four. Juteux et plein de saveurs méditerranéennes.</i>	21
SAMBOUSEK LAHME (3) <i>Pâtisserie cuite au four, garnie de bœuf haché assaisonné, d'oignons et de pignons de pin concassés. Un classique libanais chaleureux et texturé.</i>	15	TOAST AU POULET BÂYRÛT (3) <i>Une création signée BÂYRÛT. Pain grillé rond farci de poulet mariné, coriandre, oignons et piment. Audacieux, savoureux et satisfaisant.</i>	25
KIBBEH MIXED VIANDE <i>Kibbeh au boulgour, viande hachée épicée, oignons et pignons, cuit au four. Doré, aromatique et entièrement satisfaisant.</i>	18	SAMBOUSEK AU FROMAGE (3) <i>Pâté au four farci d'un mélange de fromages libanais et herbes. Croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur.</i>	18
KIBBEH À LA CITROUILLE <i>Kibbeh végétalien au four, farci d'épinards, pois chiches, oignons et sumac. Sucré, acidulé et entièrement végétal.</i>	16	L'SANAT <i>Tranches de langue de bœuf mijotées, sautées sautées au beurre, aux épices maison et à l'huile d'olive. Une délicatesse traditionnelle audacieuse.</i>	22
LAHMEH RAS ASFOUR <i>Cubes de filet mignon sautés à la mélasse de grenade. Juteux, aromatique et plein de saveur.</i>	25	CREVETTES BÂYRÛT SAUCE TOMATE (5) <i>Crevettes sautées dans une sauce tomate libanaise à l'ail, huile d'olive, citron et herbes. Un classique côtier chaleureux et vibrant de notre cuisine à votre table.</i>	24
BATATA HARRA <i>Pommes de terre rôties avec coriandre, ail et piment. Saveur épicée, sans friture.</i>	12	PIEUVRE BÂYRÛT <i>Pieuvre braisée puis grillée, à l'ail, citron, huile d'olive et épices libanaises. Doux, savoureux et servi chaud, un goût intemporel de la côte.</i>	26
POMMES DE TERRE GRILLÉES BÂYRÛT <i>Petites pommes de terre grillées aux épices Bayrut et herbes fraîches. Fumé, croquant et réconfortant.</i>	14		

Plats Principaux

MLEHEYEE <i>Boulgour chaud, sauce au yaourt et ghee, Jarret d'agneau épicé, et noix rôties. Plat du Sud Liban.</i>	38	* SÉLECTION DU JOUR DU CHEF (Viande) <i>Plat libanais authentique, préparé frais chaque jour — inspiré des cuisines familiales et des ingrédients saisonniers. Demandez à votre serveur les suggestions du jour. Disponibilité limitée. (Change chaque jour)</i>	40
FREEKEH (Poulet ou Agneau) <i>Blé vert fumé cuit au beurre et aux épices, servi avec du poulet et garni de noix grillées. Un classique libanais, à la fois terreux et nourrissant.</i>	32	* SÉLECTION DU JOUR DU CHEF (Végé) <i>Plat libanais végétarien authentique, préparé frais chaque jour — inspiré des cuisines familiales et des ingrédients saisonniers. Demandez à votre serveur les suggestions du jour. Disponibilité limitée. (Change chaque jour).</i>	31
SHISH BARAK (Végé ou Kawarma) <i>Dumplings mijotés dans une sauce au yaourt, menthe séchée, beurre et pignons, servis avec riz. Un classique réconfortant et élégant de la cuisine libanaise.</i>	32		

Desserts

CHEVEUX D'ANGE GLACÉS (GHZAL EL BANET) <i>Fils de sucre filé servis avec glace vanille et pistaches. Élégance et fantaisie.</i>	24	TREMPETTE DE TAHINI <i>Mélange onctueux de tahini et mélasse de caroube, servi avec pain frais. Douceur authentique.</i>	12
RIZ B'HALEEB <i>Riz au lait libanais parfumé à la fleur d'oranger et à la rose, garni de pistaches. Servi froid.</i>	15		

Chez BÂYRÛT, nous sommes fiers d'utiliser exclusivement des ingrédients naturels et non transformés, fidèles aux recettes originales de notre mère. Certains de nos plats peuvent contenir des pignons de pin, des noix ou d'autres noix libanaises traditionnelles. Si vous avez des allergies, veuillez informer votre serveur.

