

L'EXPÉRIENCE BRUNCH

MINIMUM DEUX PERSONNES / MINIMUM TWO PEOPLE

CONÇU POUR ÊTRE PARTAGÉ / DESIGNED FOR SHARING

\$65

PAR PERSONNE / PER PERSON

Chez BÂYRÛT, nous privilégions des ingrédients naturels et des recettes familiales authentiques. Certains plats peuvent contenir des noix.
At BÂYRÛT, we honor natural ingredients and authentic family recipes. Some dishes may contain nuts.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, VEUILLEZ AVERTIR VOTRE SERVEUR / IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR SERVER

“TRIO DE BIENVENUE / WELCOME APPETIZER”

PREMIÈRE SERVICE / FIRST WAVE

HUMMUS BÂYRÛT

Notre hummus signature, garni d’huile de truffe, noix de cajou et pétales de rose séchée

LABNIFIQUE

Un onctueux tourbillon de labneh, couronné de pistaches, arrosé de sirop d’érable pur et relevé d’une touche de zaatar. Crémeux, croquant, sucré et salé — un équilibre séduisant entre l’Orient et le Nord, servi avec pain chaud maison

MINI MAN’OUCHÉ (6)

Pains plats libanais fraîchement cuits, garnis de zaatar, de kishik traditionnel et de lahme bajeen. Servis chauds, parfumés et conçus pour être partagés.

BÂYRÛT HUMMUS

Our signature hummus, infused with truffle oil, topped with cashew nuts and dried roses. A refined twist from the heart of Beirut

LABNIFIQUE

A luscious swirl of labneh, crowned with pistachios, drizzled with pure maple syrup, and finished with a touch of Lebanese za’atar. Creamy, crunchy, sweet, and savory —a seductive balance of East and North on one unforgettable plate. Served with freshly baked bread

MINI MAN’OUCHÉ (6)

Freshly baked Lebanese flatbreads topped with zaatar, traditional kishik, and lahme bajeen. Warm, aromatic, and crafted to be shared.

FRAIS & LÉGER / FRESH & BRIGHT

TABBOULÉ AUX ÉPINARDS

Salade libanaise classique à base d’épinards frais, menthe, tomates, oignons verts et boulgour fin, le tout assaisonné d’une vinaigrette citronnée à l’huile d’olive

YAOURT ET CONCOMBRE

Yaourt égoutté avec concombres en dés, menthe fraîche, pourpier et menthe séchée, servi avec croustilles de pommes de terre cuites au four

SPINACH TABBOULEH

A classic Lebanese salad with a twist, made with fresh baby spinach, mint, tomatoes, green onions, and fine bulgur, tossed in a zesty lemon and olive oil dressing

YOGURT & CUCUMBER

A mouthwatering salad made with strained yogurt, diced cucumber, fresh mint, and purslane, finished with a drizzle of dried mint, served with baked potato chips on the side

SIGNATURES BÂYRÛT / SIGNATURE

(1) plat principal pour (2) personnes. Un plat supplémentaire offert pour les groupes impairs
(1) main course per (2) guests. An extra dish is offered for odd-numbered groups

KEBBEH NAYEH

Tartare d’agneau libanais traditionnel servi avec trois garnitures: pistaches concassées, pétales de roses séchées au sumac, noix de cajou rôties

L’AWARMA MATIN

Un petit-déjeuner libanais classique. Kawarma maison (agneau confit lentement dans sa graisse, savoureux et fondant), trois œufs, servi avec du pain frais.

OU/OR

KEBBEH NAYEE

Traditional Lebanese lamb tartare, served with three distinct dry fillings: crushed pistachios, dried roses with sumac, and roasted cashew nuts. A refined reinterpretation of a timeless Lebanese delicacy

L’AWARMA MATIN

A classic Lebanese breakfast. House-made kawarma (slow-cooked lamb preserved in its own fat, rich and tender), three eggs, served with fresh bread.

FATTEH D’AUBERGINE (AJOUTEZ DE LA LANGUE DE BŒUF POUR \$15)

Couches d’aubergines r.ties, pain maison grill. et pois chiches, napp.s d’une sauce cr.meuse au yaourt et tahini, avec beurre . l’ail et pignons. Un grand classique libanais r.confortant, parfaitement .quilibr. en textures.

EGGPLANT FATTEH (ADD BEEF TONGUE TOPPING FOR \$15)

Layers of roasted eggplant, toasted house bread, and chickpeas, topped with creamy yogurt-tahini sauce, butter-garlic, and pine nuts. A warm, comforting Lebanese classic with a perfect balance of textures.

DOUCEUR / SWEET FINISH

BONHEUR BRUNCH (PÂTÈQUE)

Pâtèque juteuse et fromage Akkawi, garnis de bleuets et d’un filet de sirop d’érable. Léger et rafraîchissant

KNAFÉ

Un calzone libanais chaud, garni de notre knafé maison et de fromage fondant, cuit à la perfection puis nappé d’un filet de sirop à la fleur d’oranger. Une étreinte sucrée et réconfortante de la tradition — fondant, moelleux et irrésistiblement nostalgique

OU/OR

BRUNCH BLISS (WATERMELON)

Layers of juicy watermelon and soft Akkawi cheese, topped with blueberries and a drizzle of maple syrup. Light, refreshing, and perfect for a sweet morning treat.

KNAFÉ

A warm Lebanese calzone filled with our house-made Knafé, baked to perfection and finished with a drizzle of fragrant orange blossom syrup. A sweet, comforting embrace of tradition— melty, chewy, and irresistibly nostalgic

BOISSON INCLUSE / INCLUDED DRINK

MIMOSA BÂYRÛT OU ARAK BÂYRÛT ROSE OU MOCKTAIL

