

NOURA

RESTAURANT - TRAITEUR LIBANAIS

- MAISON FAMILIALE DEPUIS 1989 -

www.noura.com

NOS ASSIETTES DÉCOUVERTE

LA 6 MEZZÉS 17.9

Hommos, Moutabal, Taboulé, Fatayer, Falafel & Loubié Bel Zeit

LA 8 MEZZÉS 19.9

Hommos, Moutabal, Taboulé, Kebbé, Safiha, Fatayer, Falafel & Loubié Bel Zeit

LA 8 MEEZÉS VEGGY 19.9

Hommos, Moutabal, Taboulé, Warak Enab (2 pièces), Fatayer, Falafel, Loubié Bel Zeit & Samboussek Fromage

NOS CHAWARMAS & GRILLADES

CHAWARMA MIXTE, HOMMOS & TABOULÉ 23.9

Émincé de poulet, de bœuf et d'agneau mariné & rôti à la broche

KEBBÉ AU FOUR, SALADE ORIENTALE & HOMMOS 21.5

Bœuf et agneau pilés au boulghour & pignon de pin

TRIO DE GRILLADES, HOMMOS & TABOULÉ 23.9

Brochettes d'agneau, Kafta et Taouk, crème de sésame & crème d'ail

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, MOUTABAL & TABOULÉ 23.9

Grillées au Zaatar (thym libanais)

NOS FINGER FOOD 4 pièces - 9

FATAYER

Rissole à l'épinard acidulé & pignon de pin

SAFIHA

Mini pizza à l'agneau haché, légèrement épicé, tomate & oignon

SAMBOUSSEK FROMAGE

Triangle de fromage au lait de vache & parfumé aux herbes

SAMBOUSSEK VIANDE

Chausson de boeuf et d'agneau hachés, épices d'Orient & pignon de pin

KEBBÉ

Croquant de boeuf et d'agneau, boulghour, épices d'Orient & pignon de pin

RIKAKAT

Rouleau croustillant de fromage au lait de vache & parfumé aux herbes

FALAFEL

Croquant de pois chiche et de fève, céleri, épices d'Orient & crème de sésame

NOS MEZZÉS CHAUDS

SOUJOUK 9

Petites saucisses de bœuf et d'agneau épicées, mélasse de grenade & jus de citron

MAKANEK 9

Petites saucisses de bœuf et d'agneau épicées, mélasse de grenade, jus de citron & pignon de pin

AILES DE POULET GRILLÉES 12

Légèrement épicé aux saveurs d'Orient, ail, coriandre & jus de citron

FOIES DE VOLAILLE POÊLÉS 12

Mélasse de grenade & coriandre

NOS MEZZÉS FROIDS

TABOULÉ LIBANAIS 9

Persil, boulghour, tomate, oignon, huile d'olive & jus de citron

HOMMOS 8

Purée de pois chiche, huile d'olive, crème de sésame, & jus de citron

MOUTABAL 8

Caviar d'aubergine, huile d'olive, crème de sésame, grenade & jus de citron

WARAK ENAB 8

Feuille de vigne farcie de riz, tomate, oignon, persil & menthe

LOUBIÉ BEL ZEIT 8

Haricot plat, ail & oignon cuisinés à la tomate

MOUSSAKA 8

Aubergine grillée au four à la sauce tomate & au pois chiche

CHANKLICHE 8

Émietté de fromage au lait de vache, parfumé aux herbes, tomate & épices d'Orient

LABNÉ AU ZAATAR 8

Fromage blanc au lait de vache nature, à l'ail ou au thym libanais

SAMAKÉ HARRA 8

Ratatouille de poivron rouge, amande, pignon de pin, coriandre, ail & oignon cuisinés à la tomate

MOUJADDARA 8

Purée de lentille aux épices d'Orient, riz & oignon frit

FATTOUCHE DU MARCHÉ 9

Salade, crudités, huile d'olive, sumac, pain libanais grillé au sumac & jus de citron

NOS DOUCEURS LIBANAISES

BAKLAWA (4 pièces) Pâtisserie dorée à l'amande, pistache & pignon de pin	8
KNÉFÉ FROMAGE AUX PISTACHES (servi chaud) Fondant de fromage aux cheveux d'ange moulus et dorés au four & sirop de fleur d'oranger	9
MOUHALLABIÉ Flan au lait et à la fleur d'oranger, poudre de pistache & eau de rose	8
HALAWET EL JEBN (2 pièces) Rouleau de fromage à la crème de lait, pistache & sirop de fleur d'oranger	8
KARABIGE (4 pièces) Petit four sablé à la pistache, crème meringuée à la fleur d'oranger & eau de rose	8
AICH AL SARAIL Génoise à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger, pistache & eau de rose	8
OSMALLIÉ Cheveux d'ange croustillants à la crème de lait, pistache & sirop de fleur d'oranger	8
KATAYEF ACHTA (3 pièces) Petite crêpe à la crème de lait et à la fleur d'oranger & pétale de rose confit	9
MAFROUKÉ Cheveux d'ange moulus à la crème de lait, pistache & sirop de fleur d'oranger	8
MAAMOUL (3 pièces) Petit four sablé au coeur de noix, dattes ou pistache	9

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné	2.9	Evian 50cl
Double Espresso	5.8	Badoit 50cl
Café Crème	5.5	Coca-Cola 33cl
Cappuccino	5.9	Coca-Cola Zéro 33cl
Chocolat Chaud	5.5	Fanta 25cl
« Café Blanc » (eau de fleur d'oranger & pignon de pin)	4.9	Sprite 25cl
Thé nature, au lait ou au citron	5	Fuze Tea Pêche 25cl
Infusion	5.9	
Thé à la menthe & pignon de pin	6	

SOFT

CAVE LIBANAISE

37.5cl 75cl

7 ROUGE	
7 Château Héritage, Plaisir du Vin	18 32
4.9 Château Kefraya, Les Bretèches	19 36
4.9	
4.9 ROSÉ	
4.9 Château Kefraya, Myst Rosé	18 32
4.9 Château Ksara, Rosé Sunset	19 36
BLANC	
Château Kefraya, Blanc de Blancs	18 32
Château Ksara, Blanc de Blancs	19 36

NOS SPECIALITÉS

BIÈRES

CAVE LIBANAISE

Citronnade Maison 25cl	7	Beirut Beer 33cl	7	18cl
Laban Ayran (yaourt & menthe) 33cl	7	Almaza 33cl	7	
Sirop « Jellab » de dattes 33cl	7	1664 25cl	7	7
Sirop de rose 33cl	7	Arak libanais 4cl	8	
			7 AU VERRE	

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12.9

Servi avec 3 pièces de Baklawa & thé à la menthe ou espresso