



Since

2018

**LIBEIRUT**

≡ **STEAK HOUSE** ≡  
**LIBANAIS**



# SPÉCIALITÉ

STEAK & BEEF

CUISSON SUR FEU DE BOIS

## LIBEIRUT STEAK

300grs.

Accompagné d'une assiette mezze  
et de frites

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

20.00

## CÔTES D'AGNEAU

250grs.

Accompagné d'une assiette mezze  
et de frites

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

18.00

## CÔTES DE VEAU

250grs.

Accompagné d'une assiette mezze  
et de frites

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

24.00

## BEEF & VEGE

300grs.

Accompagné de légumes variés  
et d'une assiette mezze

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

22.00

## COTE À L'OS

750grs.

Accompagné d'une assiette mezze  
et de frites

Sauce BBQ & Romarin

32.00

## STEAK POULET

250grs.

Accompagné d'une assiette mezze  
et de frites

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

15.00

# MEZZES & ENTRÉES



## FROID

<b>Tabbouleh</b> Persil, menthe, tomates, oignons, blé concassé, citron, huile d'olives	7.00
<b>Fatouch</b> Salade mixte, pain croquant, sauce libanaise	6.00
<b>Hommos</b> Purée de pois chiches, sauce de sésames, ail, citron, huile d'olives	6.00
<b>Moutabal</b> Caviar d'aubergines sauce sésames, ail, citron, huile d'olives	6.00
<b>Magdouss</b> Bébés aubergines farcis aux noix et poivrons	6.00
<b>Feuilles de vignes farcies</b>	5.00

## CHAUD

<b>Hommos b'lahme</b> Purée de pois chiches, viandes hachées et pin	8.00
<b>Moudamas</b> Fèves, pois chiches, ail, citron et huile d'olives	6.00
<b>Mankouchit halloum</b>	7.00
<b>Mjadara</b> Riz, lentilles, oignons frit	6.00
<b>Sanboussik viande</b>	6.00
<b>Sanboussik fromage</b>	6.00
<b>Fatayer épinards</b>	5.00
<b>Fatayer poulet</b>	5.00
<b>Falafel</b>	7.00
<b>Kébbé</b>	6.00
<b>Batata Harra</b>	6.00
<b>Assiettes Makali</b>	7.00
<b>Li Beirut végétarien</b>	10.00

**Libeirut extra**

**17.00**

Si vous êtes allergiques à un produit alimentaire merci de le signaler (glutens, lactose, sésames...)

# GRILLADES

TOUT NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE ASSIETTE MEZZES OU DE FRITES & FATOUCH

<b>Lahme mechwi</b> 3 brochettes d'agneau	19.00
<b>Chich taouk rouge</b> 3 brochettes poulet marinées tomates	15.00
<b>Chich taouk blanc</b> 3 brochettes poulet marinées yaourts	15.00
<b>Kefta libanais</b> 3 brochettes viandes hachées épicée à la libanaises	15.00
<b>Mixtes</b> 3 brochettes mixtes (kefta, agneau, poulet)	16.00
<b>Sojok</b> 3 brochettes saucisses libanais légèrement piquantes	14.00
<b>Orefali</b> 3 brochettes viande hachée piquants	16.00
<b>Shawarma libanais poulet</b> Lamelles de poulet mariné	15.00
<b>Shawarma libanais viande</b> Lamelles de de bœuf mariné	16.00
<b>Shawarma mixtes</b> Lamelles de de bœuf marinés et de poulet marinés	16.00
<b>Fahita</b> Lamelles poulet avec du fromage, des champignons, maïs et poivrons	16.00
<b>Francisco</b> Lamelles boeuf avec du fromage, des champignons, maïs et poivrons	17.00
<b>Arayes</b> Pain libanais farci à la viande hachée (hommos moutabal mousse à l'ail)	13.00
<b>Farouj</b> Poulet entier, frites, fatouch, mousse à l'ail	18.00
<b>Poisson</b> Dorade Royale	20.00

**Li beirut grillades**  
5 brochettes sans accompagnement

12.00

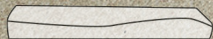
**Li beirut grillades extra**  
10 brochettes sans accompagnement

20.00

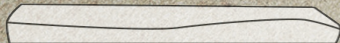


# SANDWICHES

**5€ Medium**



**8€ Large**



Lahme mechwi

Chich taouk rouge

Chich taouk blanc

Kefta

Orefali

Sojok

Shawarma poulet

Shawarma viande

Shawarma mixtes

Fahita

Francisco

**Végétarien**

Falafel

Makali

Légumes frits



# FRITES & SAUCES

Petite frites 2.00

Grande frites 3.00

Sauces 0.50

Mousse à l'ail, Mayonnaise, Ketchup, Barbecue,  
Sauce piquante, Sauce sésames





N' OUBLIEZ PAS  
NOS SUGGESTIONS  
DU JOUR



# BOISSONS

## SOFTS

Coca cola	2.50
Coca zéro	2.50
Fanta	2.50
Sprite	2.50
Fuse tea	2.50
Jus d'orange	2.50
Jus de pomme	2.50
Jus d'ananas	2.50
Eau plates 50cl	3.50
Eau plates 1L	6.00
Eau pétillante 50cl	4.50
Eau pétillante 1L	7.50

## BIÈRES

Beirut beer ( Almaza) 33 cl	4.00
Lefte 33 cl.	4.00
Jupiler	3.00
Bière sans alcool 33 cl. ( Nature ou parfumé)	2.50

## APÉRITIFS

Arak Boisson alcoolisée obtenue à partir de la fermentation de raisins et d'anis. Le bleu rage est ensuite conservé dans des jarres. La boisson est originaire du Liban.	4.00
Martini Rouge	5.00
Martini Blanc	5.00
Ricard	5.00



# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL

<b>Sangria</b> Vin blanc, 7up, Menthe, Glaçons	7.00
<b>Body Short</b> Vodka, Sucre, Citron	7.00
<b>Sambouca</b> Martini blanc, Citron, Tonic	7.00
<b>Wine Cooler</b> Martini rouge, Agrum, Fraise	7.00
<b>Cocktail Li Beirut</b> Vodka, Menthe, Citron, Gingembre, Glaçons	7.00

## SANS ALCOOL

<b>Spider man</b> Fraise, Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Agrum	5.00
<b>Shrek</b> Orange, Ananas, Kiwi, Sprite	5.00
<b>Far away</b> Orange, Carotte, Gingembre	5.00
<b>F16</b> Banane, Fraise, Miel, Avocat	5.00
<b>Avocado</b> Avocat, Lait, Banane, Amande	5.00
<b>Li Beirut</b> Oasis, Mangue, Yaourt, Granola, Glaçons	5.00

# CARTE DES VINS

## LIBANAIS



### Vin blanc Libanais :

#### Château Ksara Blanc de blanc

Nez : arôme de Noisettes et de fruits Exotiques, d'Épices, d'Ananas et de Noix  
Bouche : Raffinée, Ronde, Riche notes Répétées, Du Nez, Un Arôme Floral Délicat

375cl

750cl

25.00



### Vin rose Libanais :

#### Château Ksara Sun set rose

Nez: Arômes de Fruits Rouges et de Poivre  
Bouche : Une Touche de Rondeur, Une Finale Pleine de Fraîcheur et de Vivacité

25.00



### Vin rouge Libanais :

#### Les Bretèches de Château Kefraya

Un joli nez de fruits rouges, Cerises et Réglisse avec des Notes  
Épicées de Cassis, Fruits des Bois et Myrtilles  
Bouche : Ample et Onctueuse avec des Tanins Riches et Fondus,  
La Finale est Balsamique et d'une Belle Fraîcheur

20.00

29.00

#### Réserve du Couvent Château Ksara

Robe d'une Belle Couleur Rubis Pourpre  
Nez Fruité Subtil de Framboiser et de Cassis avec un Caractère Vanille en Bouche.  
Bonne Puissance et Longueur, Tanins Fondus, Équilibrés qui s'arrondiront en Bouteille  
Pour Prendre du Caractère de Vin et d'Épices

19.00

27.00

#### Les Gourmets Château Saint Thomas

Le nez s'Ouvre sur des Arômes de Cerises Mûres, d'Épices et Quelques Notes  
Mentholées. L'attaque en Bouche est très Fruitée, Cerises

17.00

25.00

## VIN DE TABLE

### Rouge

Verre | 25cl | 50cl

### Blanc

Verre | 25cl | 50cl

€3.50 | €7.00 | €12.00

### Rosé

Verre | 25cl | 50cl



Since

2018

**LIBERUT**

≡ **STEAK HOUSE** ≡

**LIBANAIS**

