



Since

2018

LIBEIRUT

≡ **STEAK HOUSE** ≡
LIBANAIS



SPÉCIALITÉ

STEAK & BEEF

CUISSON SUR FEU DE BOIS

LIBEIRUT STEAK

300grs.

Accompagné d'une assiette mezza
et de frites

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

20.00

CÔTES D'AGNEAU

250grs.

Accompagné d'une assiette mezza
et de frites

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

18.00

CÔTES DE VEAU

250grs.

Accompagné d'une assiette mezza
et de frites

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

24.00

BEEF & VEGE

300grs.

Accompagné de légumes variés
et d'une assiette mezza

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

22.00

COTE À L'OS

750grs.

Accompagné d'une assiette mezza
et de frites

Sauce BBQ & Romarin

32.00

STEAK POULET

250grs.

Accompagné d'une assiette mezza
et de frites

Sauce au choix :

- Maître d'hôtel
- Champignons
- Libanaise

15.00

MEZZES & ENTRÉES



FROID

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

CHAUD

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

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

Li beirut grillades
5 brochettes sans accompagnement

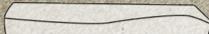
12.00

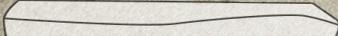
Li beirut grillades extra
10 brochettes sans accompagnement

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
Leffe 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

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

SANS ALCOOL

Spider man Fraise, Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Agrum	5.00
Shrek Orange, Ananas, Kiwi, Sprite	5.00
Far away Orange, Carotte, Gingembre	5.00
F16 Banane, Fraise, Miel, Avocat	5.00
Avocado Avocat, Lait, Banane, Amande	5.00
Li Beirut 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

