

BIENVENUE

WELCOME

أهلاً وسهلاً



WARD

RESTAURANT PARIS

LA MAISON N'ACCEPTE NI CHÈQUE NI CRÉDIT



ENTREES FROIDES COLD STARTERS

Salade orientale 8,00 €

Tomates, concombres, laitue, oignons, jus de citron, huile d'olive, ail
Tomatoes, cucumbers, salad, onions, olive oil, lemon juice, garlic

Fattouche 9,50 €

Salade orientale, pain grillé au sumac
Oriental salad, toast flavoured with sumac

Taboulé 9,50 €

Tomates, boulgour, persil, menthe, jus de citron, huile d'olive
Tomatoes, bulgur, parsley, mint, lemon juice, olive oil

Hommous 8,50 €

Purée de pois chiches, huile de sésame, citron, ail
Chickpeas purée, sesame oil, lemon, garlic

Babaghanouj 8,50 €

Purée d'aubergines, huile de sésame, citron, ail
Eggplant purée, sesame oil, lemon, garlic

Batenjen elraheb 8,50 €

Salade d'aubergines grillées avec oignons, ail, tomates, citron, huile d'olive
Grilled eggplant salad with onions, garlic, tomatoes, lemon, olive oil

Warak é nab 8,50 €

Feuilles de vigne farcies au riz, tomates et menthes cuisinées
Vine leaves stuffed with rice, cooked tomatoes and mint

Labné 7,50 €

Fromage blanc, au lait caillé
Homemade cream cheese with curdled milk

Laban aux concombres 7,50 €

Yaourt frais, émincé de concombres, menthe
Fresh yogurt, cucumber, mint

Kébé nayé 15,00 €

Boulgour, viande, oignons, épices
Bulgur, meat, onions, spices

Habra nayé 15,00 €

Tartare de viande crue marinée
Marinated meat tartar

Kefta nayé 15,00 €

Tartare de viande hachée crue marinée
Marinated minced meat tartar



ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

Arayesse viande	9,00 €
<i>Pain oriental farci à la viande hachée, pignons, persil</i> <i>Bread stuffed with minced meat, pine nuts, parsley</i>	
Arayesse mixte	10,00 €
<i>Pain oriental farci à la viande hachée et fromage, pignons, persil</i> <i>Bread stuffed with minced meat and cheese, pine nuts, parsley</i>	
Arayesse fromage	8,50 €
<i>Pain oriental farci au fromage, pignons, persil</i> <i>Bread stuffed with cheese, pine nuts, parsley</i>	
Kebbé (4 pièces)	9,50 €
<i>Boulettes de blé farcies à la viande, oignons et pignons</i> <i>Wheat balls stuffed with meat, onions and pine nuts</i>	
Fatayer aux épinards (4 pièces)	8,50 €
<i>Chaussons aux épinards, oignons et pignons de pin</i> <i>Spinaches turnovers, onions, pine nuts</i>	
Sambousek à la viande (4 pièces)	8,50 €
<i>Chaussons à la viande émincée, oignons et pignons de pin</i> <i>Minced meat turnovers, onions, pine nuts</i>	
Sambousek au fromage (4 pièces)	8,50 €
<i>Chaussons au fromage parfumés aux herbes</i> <i>Cheese turnovers with herbs</i>	
Sfiha (4 pièces)	8,50 €
<i>Mini pizzas à la viande d'agneau hachée, tomates, oignons et pignons de pin</i> <i>Mini pizzas with minced lamb meat, tomatoes, onions, pine nuts</i>	
Jawaneh	9,50 €
<i>Ailes de poulet grillées, assaisonnées à l'ail et à la coriandre</i> <i>Grilled chicken wings with garlic and coriander</i>	
Batata harra	7,50 €
<i>Pommes de terre pimentées</i> <i>Potatoes with chili</i>	
Falafel	8,50 €
<i>Boulettes végétariennes frites, mélange d'épices</i> <i>Fried vegetarian balls, mix of spices</i>	
Hommous lahmé	9,50 €
<i>Purée de pois chiches à la viande</i> <i>Chickpeas purée with meat</i>	
Foies de volaille	8,50 €
<i>Poultry livers</i>	
Soujouk	9,50 €
<i>Saucisses épicées</i> <i>Spicy sausages</i>	



SOUPES / SOUPS

Chorbet adass	9,00 €
<i>Soupe de lentilles</i>	
<i>Lentils soup</i>	



MEZZES

Mini mezzés (6 assiettes / 2 personnes)	52,00 €
<i>Mini mezze (6 plates / 2 persons)</i>	
Demi mezzés (10 assiettes / 4 personnes)	80,00 €
<i>Half mezze (10 plates / 4 persons)</i>	



POISSONS / FISHES

Bar grillé	22,00 €
<i>Grilled sea bass</i>	
Daurade royale grillée	24,00 €
<i>Grilled royal sea bream</i>	
Saumon grillé	22,00 €
<i>Grilled salmon</i>	



Plateau de poissons, selon arrivage (1 kg)	62,00 €
<i>Platter of fishes, depending on season</i>	



PLATS ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI DISHES SERVED WITH RICE

Bamia 23,00 €

Agneau cuit avec des gombos, sauce tomate, ail, coriandre, oignons
Gumbos sauce with lamb meat, tomato sauce, garlic, coriander, onions

Mouloukhia 23,00 €

Soupe à base de corète accompagnée d'agneau ou de poulet servie avec du riz
Corrette leaves soup served with lamb or chicken meat and rice

Mansaf « Spécialité de la maison » 25,00 €

Jarret d'agneau cuit au lait caillé servi sur une galette de pain
et accompagné de riz oriental aromatisé
Lamb cooked in fermented yogurt-milk topped with a layer of flatbread,
served with flavoured oriental rice

Biryani d'agneau 23,00 €

Agneau mijoté
Cooked lamb

Biryani au poulet 20,00 €

Poulet mijoté avec du riz au safran et variétés d'épices,
amandes, raisins secs, légumes
Chicken cooked with rice and spices, dry almonds, raisins, vegetables

Biryani aux crevettes 20,00 €

Crevettes mijotées avec du riz au safran et variétés d'épices,
amandes, raisins secs, légumes
Shrimps cooked with rice and spices, dry almonds, raisins, vegetables

Kabssa d'agneau 23,00 €

Agneau mijoté
Cooked lamb

Kabssa de poulet 20,00 €

Poulet mijoté avec du riz à la cannelle, cumin, épices
Chicken served with cinnamon rice, cumin, spices

M'sakhan poulet « Spécialité de la maison » 25,00 €

Poulet mijoté avec du riz à la cannelle, cumin, épices
Chicken served with cinnamon rice, cumin, spices



GRILLADES ACCOMPAGNEES DE RIZ ET DE SALADE GRILLED FOOD SERVED WITH RICE AND SALAD

Brochettes Kabab « Kafta méchoui »	19,90 €
<i>Viande hachée, persil, oignons, épices</i> <i>Minced meat, parsley, onions, spices</i>	
Brochettes d'agneau « Lahm méchoui »	20,00 €
<i>Brochettes d'agneau grillées, marinées et aromatisées</i> <i>Flavoured skewers of marinated and grilled lamb</i>	
Brochettes de poulet « Chich taouk »	19,90 €
<i>Brochettes de poulet mariné au citron, huile d'olive, ail</i> <i>Boneless chicken skewers, marinated with lemon juice, olive oil and grilled</i>	
Côtelettes d'agneau	23,00 €
<i>Côtelettes d'agneau grillées, marinées et aromatisées</i> <i>Flavoured chops of grilled and marinated lamb</i>	
Grillades mixtes	22,00 €
<i>Brochettes d'agneau, kafta et poulet</i> <i>Skewers of lamb, chicken and kafta</i>	
Grilled chicken « Dajaj méchoui »	22,00 €
<i>Demi-poulet mariné au citron, huile d'olive, ail, fines herbes</i> <i>Half a chicken marinated with lemon, olive oil, garlic, herbs</i>	



PÂTISSERIES SWEETS

Baklawas	8,00 €
<i>Feuilleté farci aux pistaches et noix de cajou</i> <i>Pastry stuffed with pistachio nuts and cashew nuts</i>	
Mouhalabié	7,50 €
<i>Pudding à base de crème de lait, parfumé à la fleur d'oranger</i> <i>Pudding with cream, orange blossom</i>	
Katayef fromage aux noix	8,50 €
<i>Mini crêpes orientales farcies aux noix</i> <i>Mini oriental crepes stuffed with nuts</i>	
Kenéfé au fromage	8,50 €
<i>Pâtisserie orientale au fromage</i> <i>Oriental pastry with cheese</i>	
Assiette de fruits frais	12,00 €
<i>Fruits platter</i>	



NOS VINS / WINES



VINS ORIENTAUX

	Bouteille	Demi	Verre
ROUGE			
Les bretèches du Château Kefraya	40,00 €	22,00 €	8,50 €
ROSE			
Rosé du Château Kefraya	40,00 €	22,00 €	8,50 €
BLANC			
Kefraya La Dame Blanche	40,00 €	22,00 €	8,50 €



VINS FRANÇAIS

	Bouteille	Demi	Verre
ROUGE			
Bordeaux AOC Clos Normandin	40,00 €	20,00 €	8,50 €
Chinon AOC Les Gravières	-	-	-
Haut-Médoc Château Lieujean Cru Bourgeois	55,00 €	-	8,50 €
Crozes Hermitages AOC Martinière	45,00 €	-	-
Saint-émilion	55,00 €	-	-
Château Graves	45,00 €	-	-
ROSE			
Côte de Provence Château Montaud	40,00 €	-	8,50 €
BLANC			
Chablis AOC Le Prieuré	50,00 €	-	8,50 €
Sancerre Joseph Mellot	50,00 €	-	8,50 €



APERITIFS



NOS BIÈRES

Heineken	10,00 €
Almaza	12,00 €
<i>Bière Libanaise</i>	
<i>Lebanese beer</i>	
Coronna	10,00 €



NOS ARAKS

Verre Kefraya	12,00 €
<i>Eau-de-vie à base d'anis</i>	
<i>Aniseed eau de vie</i>	
½ bouteille Arak	65,00 €
1 bouteille Arak	155,00€



NOS CHAMPAGNES

Champagne brut 12 cl	12,00 €
Kir vin blanc	9,50 €
<i>(pêche, mûre, framboise ou cassis)</i>	
<i>(peach, blackberry, raspberry or blackcurrant)</i>	
Kir royal	12,00 €
<i>(pêche, mûre, framboise ou cassis)</i>	
<i>(peach, blackberry, raspberry or blackcurrant)</i>	



BOUTEILLES DE CHAMPAGNE

Jacqart	125,00 €
Mumm	165,00 €



APERITIFS (suite)



NOS VERMOUTHS

Martini blanc	12,00 €
Martini rouge	12,00 €
Campari	12,00 €
Vodka	12,00 €
Gin	12,00 €



NOS WHISKEYS

Red Label	12,00 €
J&B	12,00 €
Black Label	12,00 €
Chivas	12,00 €
Johnny Walker	12,00 €



DIGESTIFS

Cognac	12,00 €
Armagnac	12,00 €
Get 27	12,00 €



BOISSONS FRAICHES / COLD DRINKS

Eau 50 cl	6,00 €
<i>Evian, Badoit</i>	

Eau 1 L	8,00 €
<i>Evian, Badoit</i>	

Perrier 33 cl	5,00 €
---------------	--------

Sodas	5,00 €
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Seven Up, Fanta ou Orangina</i>	

Red Bull	8,50 €
----------	--------

Jus de fruits pressés	7,50 €
<i>Orange, citron</i>	
<i>Orange, lemon</i>	

Jillab	7,00 €
<i>Boisson aux raisins, servie avec des pignons de pin</i>	
<i>Drink with grapes, served with pine nuts</i>	

Laban ayrane	7,00 €
<i>Boisson lactée à base de yaourt</i>	
<i>Milky drink with yogurt</i>	



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso	5,00 €
----------	--------

Double expresso	6,00 €
-----------------	--------

Café turc	6,00 €
<i>Turkish coffee</i>	

Chocolat chaud	5,00 €
<i>Hot chocolate</i>	

Thé noir	5,00 €
<i>Black tea</i>	

Thé à la cardamome	5,00 €
<i>Tea with cardamom</i>	

Thé vert à la menthe	5,00 €
<i>Mint tea</i>	

Yansoun	6,00 €
<i>Infusion à l'anis</i>	
<i>Infusion aniseed-flavoured</i>	