

حَايَاتُ لُبْنَان

Refermer ce carnet, c'est emporter avec soi le souffle des jardins de Beyrouth et le sel des barques de Tyr.

Ici, entre les lignes de ces récits et l'odeur des épices, chaque assiette n'est pas qu'une recette : c'est un morceau de terre offert en partage.

Laissez les collines de la Bekaa et les embruns de la côte guider vos sens vers une escale où le temps s'arrête enfin pour laisser place au plaisir.

Joy a puisé dans ses souvenirs les plus vrais pour transformer de simples produits en éclats de soleil et en gorgées de fraîcheur.

Que cette traversée ne s'arrête pas à la dernière bouchée, mais qu'elle continue de résonner en vous comme le souvenir d'un banquet sous les étoiles.

La porte reste entrebaillée : il suffit d'un parfum pour que l'histoire reprenne.

0484 78 43 99

Si possible commander la veille
les retraits se font
du jeudi au samedi de 18h30 à 22h00

Vous pouvez manger sur place
du jeudi au samedi de 18h30 à 22h00

lesfablesduliban.be

حَايَاتُ لُبْنَان



Les Fables du Liban

حَايَاتُ لُبْنَان

Pont des arches 2
4000 Liège

Illustrations, graphisme et fables
©2026 PAN DSGN
Imprimé en Belgique
Imprim group

Mezzés froids 8€

Foul

Salade de fèves à la libanaise, dés de tomates, sauce ail-citron

Taboulé

Salade à base de tomates, menthe, oignons frais, persil plat, le tout assaisonné d'huile d'olive et de jus de citron

Chanklich

Fromage traditionnel du Liban, sec, de lait de vache, enrobé de zaatar et d'épices
Très bon avec un vin rouge

Hommos

L'incontournable de la maison, crème de pois chiches au sésame

Moutabal

Baba ganoush crémeux à base d'aubergines grillées et de tahiné

Labneh

Yaourt blanc égoutté fraîchement assaisonné de menthe et d'huile d'olive

Boulgour tomate

Blé concassé mijoté longuement dans sa sauce tomate maison
Chaud ou froid

Mezzés chauds 9€

Makkanek

Petites saucisses libanaises de bœuf et de pignons de pin, parfumées délicatement à l'ail et au citron

Soujouk

Petites saucisses libanaises de boeuf aux sept épices servies dans leur sauce tomate maison

Chich taouk

Dés de poulet marinés dans le yaourt, le sumac et l'ail, grillés à la plancha
servi avec la sauce tarator à base de citron et de crème de sésame

Kefta

Boulettes de bœuf gourmandes parfumées aux épices et aux herbes
Servi avec un yaourt à la menthe

Chawarma

Lamelles de boeuf « tache noire » marinées dans une préparation secrète et ensuite saisies à la plancha
servi avec la sauce tarator à base de citron et de crème de sésame

Falafel

Galettes de pois chiches et de fèves croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur

Toutes nos préparations sont servies avec du pain libanais

