



OUVERTURE

DU MARDI AU SAMEDI
DE 12H A 14H ET DE 19H A 22H
TEL : 04.67.820.821

ENTRÉES - FROIDES

- | | |
|---|----------------|
| <u>FEUILLES DE VIGNES</u> | 5.50 € |
| ➤ Feuilles de vignes tendres farcies avec du riz et des légumes, cuites dans un jus de citron et finies avec un filet d'huile d'olive extra vierge. | |
| <u>LABNEH</u> | 6.00 € |
| ➤ Fromage frais à la crème libanaise, menthe séché, nature ou avec crème d'ail relevé d'un filet d'huile d'olive extra vierge. | |
| <u>MOUSSAKA</u> | 6.50 € |
| ➤ Morceaux d'aubergines, pois chiches et tomates, cuites au four de boulangerie, oignons et ail. | |
| <u>HOUMMOUS</u> | 7.00 € |
| ➤ Un délicat mélange de pois chiches avec un tahina (crème de sésame), jus de citron relevé d'un filet d'huile d'olive extra vierge. | |
| <u>BABA GHANOUI</u> | 7.50 € |
| ➤ Caviar d'Aubergines grillées sur Barbecue, avec tahina (crème de sésame) et jus de citron, relevé d'un filet d'huile d'olive extra vierge. | |
| <u>SHANKLISH</u> | 8.00 € |
| ➤ Spécialité du chef, mélange de plusieurs fromages vieillis avec du thym oignons et huile d'olive extra vierge. | |
| <u>LOUBIE BEL ZEIT</u> | 8.00 € |
| ➤ Haricots Coco, Tomates Fraîches, sauce tomate, oignons, relevé d'un filet d'huile d'olive extra vierge. | |
| <u>TARTARE D'AGNEAU</u> (Sur commande) | 10.00 € |
| ➤ Spécialité du chef, Kibbeh Nayeh ou Tartare d'agneau de style libanais avec du blé concassé, oignons verts, menthe fraîche et huile d'olive extra vierge. | |

Les tarifs indiqués sont TTC, service compris - Liste des allergènes sur simple demande



ENTRÉES - CHAUDES

- FALAFEL** (4 pièces) **6.50 €**
➤ Des croquettes croustillantes de pois chiches et fèves assaisonnées, servies avec tahina (crème de sésame).
- ARAYES** (4 pièces). **7.00 €**
➤ Pain Libanais, farci de viande hachée, oignons doux, mélanges d'épices kafta et persil.
- POMMES DE TERRES EPICEES** **7.00 €**
➤ Dés de pommes de terre poêlées à l'ail, jus de citron et coriande.
- MAKANEK** (6 pièces). **7.00 €**
➤ Sauté de saucisses libanaises, avec des oignons, tomates, un jus de citron glacé et mélasse de grenade.
- SOUJOUK** (6 pièce) **8.00 €**
➤ Saucisses de bœuf épicées, séchées à l'air, sautées avec des oignons, tomates et mélasse de grenade.
- AILES DE POULET** (5 pièce) **8.00 €**
➤ Ailes de Poulet, Marinées, Poêlées au jus de citron, à l'ail et coriandre.
- HOUMMOUS SHAWARMA BŒUF** **8.00 €**
➤ Emincé de Bœuf, servi avec des pignons de pin sur un lit de Hoummous délicat mélange de pois chiches avec un tahina (crème de sésame).
- HOUMMOUS SHAWARMA POULET** **8.00 €**
➤ Emincé de Poulet, servi avec des pignons de pin sur un lit de Hoummous délicat mélange de pois chiches avec un tahina (crème de sésame).
- FOUL MEDAMMAS** **8.00 €**
➤ Fèves mijotées avec pois chiches, servis avec tomates, oignons, ail, cumin, citron et huile d'olive extra vierge.
- FOIE DE VOLAILLE** (vendredi et samedi) **8.00 €**
➤ Foie de volaille marinés à la mélasse de grenade, sautés avec un jus de citron, ail et coriande.



HORS D'OEUVRE - CHAUDES

KIBBEH MAKLI (La pièce) **2.00 €**

- Boulettes de Bœuf et blé concassé, farcies avec du bœuf haché, oignons doux, pignons de pin et des épices sélection du chef.



SAN BOUSSEK (La pièce) **2.00 €**

- Chaussons, fraîchement préparés, farcis de viande hachée, oignons doux pignons de pin et des épices sélection du chef.



FATAYER AUX EPINARDS (La pièce) **2.00 €**

- Chaussons, fraîchement préparés, farcis aux épinards, sumac, oignons doux et mélasse de grenade.



REKAKAT FROMAGES (La pièce) **2.00 €**

- Cigare de pâte fraîche farci, mélange de fromages avec des oignons doux, du persil et de la menthe.

Selon le Décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison », le restaurant libanais ATIPICO, atteste que tous ses plats sont **faits maison** à partir de produits frais et bruts.



PLATS & GRILLADES

FALAFEL PLAT (3 Pièces) **13.00 €**

- Croquettes croustillantes de pois chiches et fèves, servies avec Taboulé, Hoummous, Baba Ghanouj, et sauce Tarator Tahina (Crème de Sésame).

PLAT VÉGÉTARIEN **15.00 €**

- Sélection de Hoummous, Baba Ghanouj, Falafel, Feuilles de Vignes et Chausson Epinard, servis avec Taboulé et sauce Tarator Tahina (crème de sésame).

SHICHE TAOUK **16.00 €**

- Cubes de filet de poulet marinés, grillés au barbecue, servis avec Taboulé, Hoummous, Baba Ghanouj, Riz Basmati, et Toum (crème d'ail).

BROCHETTE DE KAFTA **16.00 €**

- Brochette de Bœuf haché mélangé avec des oignons, Persil et épices, servie avec Taboulé, Hoummous, Baba Ghanouj, Riz Basmati, Toum (crème d'ail) et Tarator.

SHAWARMA BŒUF **17.00 €**

- Emincé de bœuf mariné rôti à la broche avec accompagnements : Hoummous, Taboulé, Baba Ghanouj, Riz Basmati, Toum (crème d'ail) et sauce Tarator.

SHAWARMA POULET **17.00 €**

- Emincé de Poulet mariné rôti à la broche avec accompagnements : Hoummous, Taboulé, Baba Ghanouj, Riz Basmati, Toum (crème d'ail) et sauce Tarator.

SHAWARMA MIXTE **18.00 €**

- Emincé de Bœuf et Poulet marinés rôtis à la broche avec accompagnements : Hoummous, Taboulé, Baba Ghanouj, Riz Basmati, Toum (crème d'ail) et sauce Tarator, Tahina (crème de sésame).

BROCHETTE D'AGNEAU **19.00 €**

- Brochette de gigot d'agneau, marinée et grillée au barbecue, servie avec Taboulé, Hoummous, Baba Ghanouj, Riz Basmati, Toum (crème d'ail).

MIXED GRILL (1 Pers) **22.00 €**

- Brochette de shiche Taouk et au choix une brochette de Kafta ou Brochette D'agneau, servies avec Taboulé, Hoummous, Baba Ghanouj, Riz Basmati, Toum (crème d'ail).

MIXED GRILL (2 Pers) **39.00 €**

- 2 Brochettes de shiche Taouk et au choix 2 (brochettes de Kafta ou Brochettes D'agneau), servies avec Taboulé, Hoummous, Baba Ghanouj, Riz Basmati, Toum (crème d'ail).

Les tarifs indiqués sont TTC, service compris - Liste des allergènes sur simple demande



DESSERTS

BAKLAWA LIBANAISE (4 pièces) **6.00 €**

- Assortiment de feuilletés et cheveux d'ange farcis : (pistaches, noix de cajou ou pignons de pins) et Pâte à filo aux pistaches ou noix de cajou et pignons de pins.

KATAYEF ASHTA (3 pièces) **6.00 €**

- Petites crêpes, farcies de crème de lait, saupoudrées de pistaches, parfumées à l'eau de fleur d'oranger et à l'eau de rose.

MOUHALABIYEH **6.00 €**

- Crème libanaise au lait parfumée à la fleur d'oranger, Musc et eau de rose, servie avec sirop de sucre et saupoudrée de pistaches.

BOISSONS

EAUX MINÉRALES :

Badoit 1L	4,50 €
Badoit 50cl	3,50 €
Perrier bleu fines bulles 1L	4,50 €
Perrier bleu fines bulles 50cl	3,50 €
Evian 1L	4,50 €
Evian 50cl	3,50 €
Perrier 33cl	4,00 €

SODAS/SOFTS :

Coca cola 33cl	3,50 €
Coca cola zéro 33cl	3,50 €
Orangina 25cl	3,50 €
Schweppes Indian tonic 25cl	3,50 €
Lipton Ice Tea 25cl	3,50 €
Sirops à l'eau	3,00 €
(Cerise, citron, grenadine, pêche, menthe)	

BOISSONS CHAUDES :

Thé Menthe poivré	3,50 €
Expresso	2,00 €
Café Libanais à la cardamome	3,00 €

Les tarifs indiqués sont TTC, service compris - Liste des allergènes sur simple demande