

la cime

Spécialités Libanaises

• Menu •

Café - Restaurant - Traiteur
Organisation de Réception / Privatisation
Ouvert 7 jours sur 7

Hors d'Œuvres Froids

HOMMOS7.50 Purée de pois chiches, huile de sésame, jus de citron et huile d'olive <i>Purée of chickpeas with sesame oil and olive oil</i>	CHINKLICHE7.50 Fromage affiné au parfum de thym, émincé de tomates et d'oignons <i>Aged cheese with thyme served with tomatoes and onions</i>
TABOULÉ8.50 Persil, blé concassé, tomate, menthe, oignon, jus de citron et huile d'olive <i>Parsley with cracked wheat shell, tomatoes, mint, onion, lemon and olive oil</i>	LABNÉ7.50 Fromage blanc, lait caillé nature, ail ou thym <i>White cream cheese made from curdled milk, garlic or thym</i>
HOMMOS BEYROUTI8.50 Purée de pois chiches, huile de sésame, piment, ail, huile d'olive et jus de citron <i>Purée of chickpeas, sesame oil, hot pepper, garlic, olive oil and lemon</i>	SAMAKÉ HARRA7.50 Ratatouille de légumes, poivron rouge, piment vert, ail, oignon, tomate <i>Vegetable ratatouille, tomato, hot green pepper and onion</i>
BABA GHANOUIJ / MOUTABAL8.50 Purée d'aubergine, huile de sésame, jus de citron et huile d'olive <i>Purée of grilled eggplant, sesame oil, garlic, lemon</i>	LABAN AU CONCOMBRE7.50 Yaourt frais au concombre parfumé à la menthe <i>Yoghurt with sliced cucumber, mint</i>
WARAK ÉNAB7.50 Feuilles de vigne farcies de riz, tomate, persil, cuisinées à l'huile d'olive <i>Grape wine leaves filled with rice, tomato, parsley cooked in olive oil</i>	SALADE FATTOUCHE 10,00 Salade de crudités, huile d'olive, jus de citron, summack, pain libanais grillé <i>Mixed salad served with grilled Lebanese bread</i>
MOUSSAKAA7.50 Aubergines au four, cuisinées à la tomate et agrémentées de pois chiches <i>Baked seasoned eggplant cooked with tomato and chickpeas</i>	MOUJADARA7,50 Purée de lentilles, riz et oignon frit <i>Purée of lentils, rice and fried onion</i>
	KEBBÉ NAYÉ 12,50 Viande d'agneau crue mêlée à du blé concassé, oignon, huile d'olive <i>Lamb tartar with cracked wheat shell, onion and olive oil</i>

Hors d'Œuvres Chauds

FALAFEL8.00 Boulettes croquantes de fèves, pois chiches, épices, huile de sésame - <i>Fava beans simmered in tomatoes, garlic, and sesames oil</i>	AILES DE POULET9.00 Marinées au citron, ail <i>Chicken wings marinated in lemon, garlic</i>
KEBBÉ BOULETTE8.50 Boulettes de viande au blé concassé, farcies de viande hachées - <i>Lamb and cracked wheat sell filled with mince lamb, deep fried</i>	SOUPE DE LENTILLES9.00 à l'oignon <i>lentil soup with onion</i>
FATAYER8.00 Rissoles aux épinards, oignon - <i>Backed spinach, onion</i>	SOJOC 10.00 Saucisses épicées nappées au citron <i>Spicy sausages flambéed in lemon</i>
SFIHA8.00 Mini pizza libanaises viande hachée aux épices, tomate, oignon <i>Small Lebanese pizzas, minced lamb, tomato, onion</i>	FOIES DE VOLAILLE 10.00 Flambés au citron, ail <i>Marinated chicken flambéed lemon garlic</i>
SAMBOUSEK FROMAGE8.00 Rissoles de fromage halloum parfumé <i>Halloum cheese rissoles, flavored with herbs</i>	KELLEGE 11.00 Pain libanais farci au fromage, tomate <i>Lebanese bread cheese, tomato</i>
SAMBOUSEK VIANDE8.00 Rissoles de viande hachée - <i>Lamb rissoles</i>	ARAYESS 11.00 Pain farci à la viande hachée, tomate <i>Bread filled with seasoned lamb, tomato</i>
RIKAKAT FROMAGE8.00 Feuilletés farcis aux fromages, parfumés aux herbes <i>Pastry filled with cheese, deep fried</i>	MANAKICH AU THYM OU FROMAGE9.00 Pain libanais aux grains de sésame, sumac et huile d'olive <i>Oriental flat bread with sesame seeds, sumac and olive oil</i>

Grillades

ASSIETTE DE MEZZES 17.00 7 variétés de mezzés classiques ou végétaliens ou végétariens : 4 froids & 3 chauds <i>Classic or Vegan or Vegetarian mezzes mix : 4 cold & 3 hot pieces</i>	ASSORTIMENT DES BROCHETTES LA CIME .. 23.00 Assortiment de brochettes grillées : agneau, kafta bœuf, taouk poulet <i>Selection of grilled skewer, lamb, beef kafta, chicken taouk</i>
KAFTA 17.00 Viande hachée grillée avec persil, oignon <i>Minced beef grilled with parsley, onion</i>	BROCHETTES D'AGNEAU GRILLÉES 18.50 <i>Lamb skewer grilled</i>
CHICHE TAOUK 17.00 Brochettes de poulet grillées marinées au citron, huile et ail <i>Marinade chicken skewers grilled, oil and garlic</i>	KAFTA KHACHKACH 18.50 Viande hachée, grillée avec persil, oignon, épices <i>Minced beef with parsley, onion, spicy</i>
CHAWARMA VIANDE 17.00 Emincé de bœuf mariné <i>Slice of marinated beef roasted</i>	CÔTELETTES D'AGNEAU 18.50 Côtelettes d'agneaux marinées et grillées <i>Marinade lamb cutlets and grilled</i>
CHAWARMA POULET 17.00 Emincé de poulet mariné au citron, ail <i>Slice of marinated chicken roasted</i>	GAMBAS GRILLÉES 18,50 <i>Grilled prawns</i>
CHAWARMA MIXTE 18.00 Emincé de bœuf et poulet mariné <i>Slice of marinated beef and chicken roasted</i>	FILET DE CABILLAUD 18,50 Poisson à l'huile d'olive, citron, grillé <i>Fish skewered grilled, olive oil and lemon</i>
KEBBÉ AU FOUR 17.00 Viande finement pilée avec blé concassé, farcie de viande hachée <i>Baked minced and cracked wheat layers filled</i>	

GARNITURES : BLÉ CONCASSÉ OU RIZ OU FRITES

Desserts

BAKLAWA LIBANAISES8.00 Pâtisseries fourrées aux pistaches, pignons de pin, noix de cajou <i>Layered pastries, pine kernels, pistachios</i>	KACHTA ASSAL7.00 Crème de lait avec miel, pistache <i>Milk cream with honey and pistachio</i>
KATAYEF7.00 Mini crêpes libanaises, fourrées de crème de lait <i>Lebanese blinis filled with clotted cream</i>	OSMALIEH7.00 Cheveux d'anges dorés fourrés de crème de lait <i>Grilled vermicelles with milk cream</i>
MOUHALABIEH7.00 Flan libanais au lait et parfumé à la fleur d'oranger <i>Lebanese pudding served with clotted</i>	HALAVA7.00 Pâte crème de sésame sucrée à la pistache <i>Sesame cream paste with pistachio</i>
KNÉFÉ AU FROMAGE8.00 Cheveux d'ange dorés au fromage fondant <i>Granulated pastry on melted cheese</i>	LOUKOUM7.00 Rose, Vanille, Pistache <i>Rose, vanilla, pistachio</i>
	GLACES 2 BOULES7.00 Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Fraise, Citron, Mangue <i>Vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, lemon, mango</i>

Boissons Fraîches

COCA COLA, COCA ZÉRO, SPRITE 33 cl4.80
JUS DE FRUITS 25 cl4.80
SCHWEPPE TONIC, LEMON, AGRUM 25 cl ...4,80
ICE TEA, ORANGINA, LIMONADE 25 cl4.80
ORANGE OU CITRON PRESSÉ 25 cl6.00
JELAB, ROSE, LABAN AYRAN 25 cl4.80
SUPPLÉMENT SIROP0.50

Eaux Minérales

EVIAN 50 cl4.80
EVIAN 100 cl6.50
BADOIT 50 cl4.80
BADOIT 100 cl6.50
SAN PELLEGRINO 50 cl4.80
SAN PELLEGRINO 100 cl6.50
PERRIER 33 cl4.80

Midi et Soir

MEZZÉS 1 PERSONNE 21.00€ Classique ou Végétarien ou Végétalien

8 MEZZÉS : 4 froids & 4 chauds
*Hommos, Moutabal, Taboulé, Moujadara
Falafel, Sambousek, Fatayer, Kebbe*

MENU NORD 22.00€ ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTRÉE : Hommos ou Taboulé ou Fattouche
PLAT : Kafta ou Taouk
DESSERT : Pâtisseries ou Flan

MENU SOMMET 27.00€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE : Hommos ou Moutabal ou Fattouche
PLAT : Chawarma Poulet ou Viande
DESSERT : Pâtisseries ou Flan

MENU DÉGUSTATION 37.00€ / PERS

7 MEZZÉS : 4 froids & 3 chauds
Duo de brochettes kafta, taouk
Pâtisseries ou Flan

MEZZÉS 2 PERSONNES 42.00€

8 MEZZÉS : 4 froids & 4 chauds
*Hommos, Moutabal, Taboulé, Moujadara
Falafel, Kebbé, Sambousek, Fatayer*

MEZZÉS LA CIME 94.00€

14 MEZZÉS : 8 froids & 6 chauds
Conseillé pour 4 personnes

Uniquement le Midi

hors week-end & jours fériés

ASSIETTE DE MEZZÉS CLASSIQUES 15.00
Assortiment de 7 variétés : 4 froids & 3 chauds

ASSIETTE DE MEZZÉS VÉGÉTARIENNE..... 15.00
Assortiment de 7 variétés : 4 froids & 3 chauds

ASSIETTE DE MEZZÉS VÉGÉTALIENNE..... 15.00
Assortiment de 7 variétés : 4 froids & 3 chauds

KAFTA 17.00
Viande hachée grillée avec persil, hommos, salade, frites

CHICHE TAOUK..... 17.00
Brochettes de poulet grillées mariné avec hommos, salade, frites

DUO TAOUK, KAFTA 17.00
Duo de brochettes poulet, kafta avec hommos, salade, frites

CHAWARMA POULET 17.00
Emincé de poulet mariné avec hommos, salade, frites

CHAWARMA VIANDE 17.00
Emincé de bœuf mariné avec hommos, salade, frites

CHAWARMA MIXTE..... 18.00
Emincé de poulet et bœuf mariné avec hommos, salade, frites

FORMULE EXPRESS 16.00€ ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTRÉE : Hommos ou Taboulé ou Fattouche
PLAT : Plat du jour
DESSERT : Pâtisseries ou Flan

MENU AFFAIRE 20.00€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE : Hommos ou Moutabal ou Fattouche
PLAT : Plat du jour
DESSERT : Pâtisseries ou Flan

MENU ENFANT 11.50€ (- de 12 ans) Brochette de Poulet ou Kafta avec frites et boule de glace

la cime

Spécialités Libanaises

22, rue de l'Arrivée - 75015 Paris

01 43 38 12 27

www.restaurantlacime.fr

lacime22@gmail.com