



LA CHÂTELAINE DU LIBAN

MENU

CUISINE LIBANAISE · BRUXELLES

Place du Châtelain

Dips

Houmous	9
Pois chiches, tahini, citron, huile d'olive. Option bœuf & pignons + 4.5.	
Moutabbal	9.5
Aubergine fumée, tahini, citron.	
Muhammara	10.5
Poivron rôti, noix, grenade.	
Labneh	9
Yaourt égoutté, herbes, huile d'olive.	
Labneh Mtawami	10
Yaourt égoutté, ail, menthe, huile d'olive.	
Laban bi Khiar	9.5
Yaourt, concombre, menthe séchée.	

Mezzés froids

Tabbouleh	10
Persil, menthe, tomate, boulgour, citron.	
Fattoush	10.5
Légumes croquants, sumac, pain, grenade.	
Warak Enab	10
Feuilles de vigne, riz, herbes, citron.	
Rahib	10.5
Aubergine entière grillée, tomate, poivron, herbes.	
Moussaka	10.5
Aubergine, pois chiches, tomate, huile d'olive.	
Loubieh bi Zeit	9.5
Haricots verts, tomate, ail, huile d'olive.	
Mloukhiyeh bil Zeit	10.5
Corète, oignon, ail, coriandre, huile d'olive.	
Bourgoul Banadoura	9.5
Boulgour à la tomate, oignon, épices libanaises.	
Chmandar	9.5
Betterave, herbes, vinaigrette aux agrumes.	
Ardichawkeh	11
Cœurs d'artichauts, herbes fraîches, citron, huile d'olive.	
Salatit Addas	10.5
Lentilles brunes, pommes de terre, blettes, vinaigrette citronnée et zeste de citron.	

Crus

Kibbeh Nayyeh	16
Viande crue, boulgour, épices libanaises.	
Habra Nayyeh	17
Viande crue coupée au couteau, herbes, huile d'olive.	
Kibbeh Nayyeh de thon	19
Thon cru coupé au couteau, boulgour fin, menthe, oignon doux, piment d'Alep, citron et huile d'olive.	

Accompagnements

Salata	5.5
Concombre, tomate, oignon, menthe.	
Kabis	5.5
Pickles libanais et olives.	
Frites au sumac	5.5
Frites croustillantes, sumac, sel.	
Maïs grillé	5.5
Beurre de toum, sumac, citron et herbes fraîches.	

Mezzés chauds

Fatteh Battenjen	11
Aubergine, pois chiches, yaourt, pain croustillant.	
Batata Harra	9
Pomme de terre croustillante, ail, coriandre, piment.	
Balila	9
Pois chiches, citron, ail, cumin, huile d'olive.	
Kibbeh Labaniyeh	13.5
Kibbeh, sauce chaude au yaourt, ail, coriandre et menthe séchée.	
Kellaj	10
Pain libanais grillé, fromage fondant.	
Arayes	12
Pain libanais grillé, viande assaisonnée.	
Soujouk	11.5
Saucisse épicée, tomate, citron.	
Makanez	11.5
Saucisses libanaises, citron, mélasse de grenade.	
Halloumi	11
Halloumi croustillant, herbes, citron.	

Feuilletés

Kibbeh	12
Coque croustillante de boulgour, viande assaisonnée.	
Falafel	10
Pois chiches, herbes, sésame, tahini.	
Rkakat	11
Rouleaux de fromage frits et croustillants.	
Fatayer	11
Chausson libanais farci, préparé à la minute.	
Sambousek Lahme	12
Chausson libanais à la viande, épices libanaises.	

Grillades

Chich Taouk	24
Brochette de poulet mariné, sauce à l'ail.	
Jawaneh	18
Ailes de poulet grillées, ail, citron, coriandre.	
Lahme Mechwi	27
Agneau grillé, herbes, yaourt à la menthe.	
Kebab Mechwi	25
Persil, oignon, épices libanaises.	
Kibbeh Mechwi	23
Kibbeh grillé en forme de kebab, viande, boulgour et épices libanaises.	
Farrouj	24
Poulet grillé en crapaudine, sauce à l'ail.	
Samke Harra	29
Citron, ail, persil.	
Castaleta	29
Épices libanaises, jus au zaatar, grenade.	

Menu découverte

À partager dès 2 personnes		40 / personne
MEZZÉS	Houmous · Moutabbal · Tabbouleh · Batata Harra	
FEUILLETÉS	Kibbeh · Rkakat	
GRILLADES	Chich Taouk · Kebab Mechwi	
CHAQUE SEMAINE	Une création du chef hors carte	
DESSERT	Dessert de la maison inclus	
	Version végétarienne sur demande.	

Softs & eaux

Citronnade maison	6.5
Thé glacé maison	5.5
Pepsi	4
Pepsi Max	4
7UP	4
Mirinda	4
BRU eau plate - 0,5 L	4.5
BRU eau pétillante - 0,5 L	4.5

Bières

Almaza	5.5
St Hubertus - Triple / Ambrée / Blanche	6
Duvel	6
Carlsberg 0.0%	4.5
Delta IPA	6

Cocktails & apéritifs

Arak libanais - verre / bouteille	10 / 55
Aperol Spritz	12
Campari Spritz	13
Espresso Martini	13
Pornstar Martini	14
Pornstar Martini - sans alcool	10
Negroni	13
Margarita	12.5
Moscow Mule	12.5
Basil Smash	14

Spiritueux

Hennessy V.S	12
Jameson Irish Whiskey	10
Diplomático Reserva Exclusiva	12
Patrón Silver	11
Bombay Sapphire	9
Hendrick's Original	11
Gin Mare	12

Boissons chaudes

Café libanais	4
Espresso / Americano / Lungo	3.5
Double espresso	5
Macchiato	4
Cappuccino	4.5
Café latte	5
Thé à la menthe fraîche	5
Thé noir	4.5
Infusion	4.5

Vins

LIBAN		
ROUGES		
Domaine des Tourelles Rouge	fruité, épicé	7 / 34
Ksara Réserve du Couvent	souple, boisé	9 / 45
Ixsir Altitudes Rouge	élégant, généreux	42
Château Musar Rouge	complexe, évolué	68
Kefraya Comte de M	puissant, structuré	95
BLANCS		
Domaine des Tourelles Blanc	frais, floral	7 / 34
Ixsir Altitudes Blanc	vif, aromatique	8 / 39
Château Ksara Merwah	minéral, citronné	55
Château Musar Blanc	ample, complexe	72
ROSÉS		
Domaine des Tourelles Rosé	sec, fruité	7 / 34
Château Ksara Sunset	frais, gourmand	39
RESTE DU MONDE		
EFFERVESCENTS		
Langlois Crémant de Loire Brut	fin, brioché	9 / 45
Champagne Drappier Carte d'Or	vineux, élégant	95
BLANCS		
Domaine de la Pépière Muscadet	vif, salin	39
William Fèvre Chablis	minéral, précis	58
Domaine Vacheron Sancerre	tendu, herbacé	62
ROSÉ		
Château de Roquefort Corail	sec, méditerranéen	42
ROUGES		
Domaine des Marrans Fleurie	floral, soyeux	9 / 45
Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir	délicat, fruité	58
E. Guigal Crozes-Hermitage	poivré, chamu	64

Desserts

Assortiment de baklawas	9
Sélection de pâtisseries libanaises premium.	
Aish el Saraya	9.5
Ashta, pistache, fleur d'oranger.	
Tiramisu à la cardamome	10
Café libanais, mascarpone, pistache.	
Soft serve à l'ashta	8.5
Soft serve libanais, pistache.	
Soft serve à la rose	8.5
Soft serve floral à la rose.	

RÉSERVATIONS & INFORMATIONS

chatelaineduliban.com

Place du Châtelain 7 · 1050 Ixelles

+32 2 850 69 99 · info@chatelaineduliban.com

BRUXELLES · DEPUIS 1997

HORAIRES

Lun - ven · 12:00 - 14:30 · 18:00 - 22:30

Sam - dim · 12:00 - 15:30 · 18:00 - 22:30

À votre table, le Liban se partage.