

maz mez, مَزْمَز (expr.) : prendre son temps pour savourer quelque chose que l'on adore, siroter.

Nous sommes ravis de vous accueillir chez mazmez. Nous voulons vous faire redécouvrir la richesse de la gastronomie libanaise avec nos plats à partager (3 assiettes en tout par personne). Nos recettes sont préparées sur place avec des produits bruts et de saison, issus d'une agriculture raisonnée. Toutes nos viandes sont françaises, fermières et halal.

ASSIETTES SALÉES

recommandation : 2 par personne

FETA CROUSTI ET MUHAMMARA - 10 G L V

Crème de poivrons rouges rôtis, noix et mélasse de grenade, servie avec une feta dorée et croustillante

LABNÉ DIP - 10 L V G

Labné maison à l'aneth, garnie de pois chiches au piment et kadaïf croustillants

OEUF AWARMA - 13 L G

Œuf cocotte, crème de champignons et confit d'agneau aux 7 épices façon awarma

CHOU POINTU BRAISÉ - 10 V V L

Chou pointu braisé, garni d'une sauce tahini spicy et gremolata amandes

LEBANESE FRIED CHICKEN - 14 L G

Filets de poulet fermiers marinés aux épices tawouk et frits, accompagnés de sauce toum, salade de choux acidulée et pickles

FATAYER FEUILLETÉ - 13 L V G

Pâte filo croustillante farcie aux épinards, fromage, mélasse de grenade et sumac

FATTOUSH - 10 L G V V

Salade libanaise garnie de tomates d'hiver et sucrine, sous un dôme de pain libanais, espuma de zaatar et huile d'olive, vinaigrette à la mélasse de grenade

RISOTTO DE FRIKEH - 14 L G V

Blé vert fumé, cuit comme un risotto au parmesan et crème tahini

FATTEH DE COURGETTES - 11 G V L

Courgettes marinées et rôties, amandes et chips de pain libanais dans une sauce crémeuse au tahini

MAXI MEZ L G

(MIN 4 PERS.) - 100

Notre plat star à partager entre potes. Morceau de viande (en fonction des arrivages) confit en effiloché et cuit dans une croute d'amandes et zaatar. Servi avec des batata harra à notre façon.

RAMENEZ MAZ MEZ... A LA MAIS'

Vous pouvez maintenant ramener un peu de l'expérience mazmez chez vous. Une sélection des produits utilisés dans le restaurant sont disponibles à la vente (huile d'olive, amandes, zaatar). Nous consulter pour les tarifs.

PAS ENVIE DE CHOISIR ? MENU KELL SHI - 35€ PAR PERSONNE

Faites nous confiance pour vous régaler. On choisit pour vous 2 assiettes salées + 1 assiette sucrée + une boisson (cocktail, mocktail, ou verre de vin) par personne. Vous passez moins de temps à choisir, et vous pouvez vous concentrer pour "mazmez".

LÉGENDE

- G contient du gluten
- V végan ou végétarien
- L contient du lactose

ASSIETTES SUCRÉES

recommandation : 1 par personne

MAA'MOUL FRAISE - 10

Biscuit sablé au mahleb, fraises au sirop de rose, myrtilles confites et crème montée à la verveine

L G V

BARAZÉ CHOCO - 11

Biscuit traditionnel aux sésames et mahleb garni d'une ganache chocolat, caramel huile d'olive et crème mascarpone

L G V

MOUHALABIYÉ BRÛLÉE - 9

Flan au lait à la fleur d'oranger, eau de rose, et coque de sucre brûlé

L G V