MAZMEZ

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

Nous sommes ravis de vous accueillir chez mazmez et de 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 – الأطباق المالحة

Recommandation : 2 par personne

BBQ chou fleur – 14
Chou-fleur frit, glacé d'une sauce barbecue à la cardamome et à la mélasse de grenade

Ⓖ Ⓥ

Brochette Arayis d'agneau – 13
Arayis de kafta agneau-noix, pain libanais croustillant, toum et pickles d'oignons maisons

Ⓖ

Œuf awarma – 14
Œuf coulant dans une crème de champignon, viande d'agneau awarma maison et mouillette au zaatar

Ⓖ Ⓛ

Quart de poulet Taouk style – 16
Quart de poulet mariné aux épices taouk, rôti et accompagné de toum et de pickles

Falafel – 15
Falafels croustillants, sauce tahini au yaourt vegan, pickles maison et pain pita

Ⓥ Ⓖ

Winter Loaded Labné - 12
Labné maison servi avec une garniture de betteraves cuites en croûte de sel, huile légèrement pimentée et segments d'orange

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Salade mograbié – 12
Salade de couscous perlé garnie de potimarrons rôtis, échalotes et pois chiches croustillants. Vinaigrette mélasse de grenade et féta

Ⓥ Ⓖ

Risotto de Friké – 15
Risotto de blé vert cuit, parmesan, crème fraîche, dukka et nos pickles fait maison

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Fatté de potimarron – 14
Potimarron rôti au zaatar et paprika, dans une sauce crémeuse au tahini, yaourt de soja, citron et pain libanais frit.

Ⓥ Ⓖ

Petites assiettes – الأطباق المالحة الصغيرة

Salade de chou zaatar – 6
Salade fraîche de chou au zaatar, vinaigrette à la mélasse de grenade

Ⓥ

Mouhamara potimarron – 6
Dip de potimarron rôtis, noix et mélasse de grenade

Ⓥ Ⓖ

Frites aux épices – 6,5
Frites maison croustillantes et moelleuses, mélange d'épices (secret) légèrement relevé

Ⓥ Ⓖ

Rakakats Cocorico – 7
2 Cigares de pâte filo garnis de cantal et scamorza fumée, chutney pomme sumac

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Assiettes sucrées – الحلويات

Recommandation : 1 par personne

Osmaliyeh à la poire – 9
Nid croustillant de cheveux d'ange, compotée de poire cardamome badiane, crème achta

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Coupe glacée mazmez – 10
Glace maison au tahini, caramel caroube, kadaifs croustillants et amandes de mes parents en coque de sucre

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Mouhalabiyé brûlée – 7,5
Flan traditionnel au lait à la fleur d'oranger, eau de rose, sous une coque de sucre brûlé

Ⓥ Ⓛ

mazmez_restaurant

Ⓥ Végan ou véganisable – Ⓥ Végétarien – Ⓖ Contient du gluten – Ⓛ Contient du lactose

MAZMEZ

maz mez, مزمز (expr.) : taking your time to enjoy something that you love, sip.

We are so happy to welcome you at mazmez. Our goal is to help you (re)discover Lebanese cuisine through our dishes, made to be shared. We advise you get 2 savoury plates, and 1 sweet plate for each guest. Our recipes are all prepared in house with raw ingredients that have been grown respecting the environment. All our meat is farm raised, from France and halal.

Savoury plates – الأطباق المالحة

Recommendation : 2 per person

BBQ cardamom cauliflower – 14
Fried cauliflower, coated in a cardamom and pomegranate molasses barbecue sauce

Ⓖ Ⓥ

Awarma Egg – 14
Runny egg in a mushroom cream, homemade lamb awarma, and crispy zaatar breadstick

Ⓖ Ⓛ

Falafel –15
Crispy falafel with vegan tahini yogurt, homemade pickles, and pita bread

Ⓥ Ⓖ

Salade mograbié – 12
Pearl couscous salad with roasted squash, shallots and crispy chickpeas. Warm pomegranate molasses vinaigrette and feta.

Ⓥ Ⓖ

Lamb arayis skewers – 13
Lamb walnut kafta skewers, crispy Lebanese bread, homemade toum, and house-pickled onions

Ⓖ

Taouk style chicken – 16
Taouk-spiced quarter chicken, served with toum and pickles

Winter Loaded Labné – 12
Homemade labneh topped with salt-crusted roasted beets, lightly spiced oil and orange segments

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Friké Risotto – 15
Risotto style cooked green wheat, parmesan, tahini cream, dukka, and our homemade pickles

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Pumpkin Fatté – 14
Roasted pumpkin with zaatar and paprika, in a creamy tahini sauce, soy yogurt, lemon, and fried Lebanese bread

Ⓥ Ⓖ

Small bites – الأطباق المالحة الصغيرة

Zaatar Cabbage Salad – 6
Fresh cabbage salad with zaatar and pomegranate seasoning

Ⓥ

Pumpkin mouhamara – 6
Pumpkin, Walnut & Pomegranate Molasses Dip

Ⓥ Ⓖ

Spiced fries– 6,5
Homemade crispy fries coated in our lightly spiced (secret) blend

Ⓥ Ⓖ

Cocorico rakakats – 7
2 filo pastry cigars with cantal and smoked scamorza, apple sumac chutney

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Sweet plates – الحلويات

Recommendation : 1 per person

Pear Osmaliyeh – 9
Crispy kadaif nest, pear compote infused with cardamom and star anise, achta cream

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Mazmez ice cream – 10
Tahini ice cream topped with caroube molass caramel, crispy kadaifs and my parent's almonds in sugar coating

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Burnt mouhalabiye – 7,5
Traditional milk pudding with orange blossom water and rose water, under a burnt sugar crust

Ⓥ Ⓛ

mazmez_restaurant

Ⓥ Vegan or can be veganized – Ⓥ Vegetarian – Ⓖ Contains gluten – Ⓛ Contains milk