

mazmez

maz mez, ماز مز (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

recommandation : 2 par personne

STEAK DE CHOU FLEUR - 12 Ⓜ ⓘ

Steak de chou fleur mariné et grillé accompagné de sa sauce tahini-miso et des pickles d'oignons rouges

FASSOLIA FAÇON MAZMEZ - 12 Ⓜ ⓘ

Haricots blancs mijotés dans une sauce tomate au citron confit, poudre de pain au zaatar et d'huile d'olive à la coriandre, au persil et à l'ail

ŒUF AWARMA - 13 Ⓜ ⓘ

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

LABNÉ DIP - 11 Ⓜ ⓘ ⓘ

Yaourt au lait de vache égoutté, garni de carottes rôties au cumin et à la coriandre avec du miel infusé au piment avec chips de pain libanais

LEBANESE FRIED CHICKEN - 15 Ⓜ ⓘ

Filets de poulet fermier marinés aux épices tawouk et frits, accompagnés de sauce toum et salade assaisonnée

BOULETTES D'AGNEAU - 15 Ⓜ

Boulettes d'agneau aux pistaches et feta, salade toute verte & yaourt parfumé à l'ail

PANZANELLA LIBANAISE - 10 Ⓜ ⓘ

Salade de potimarrons, olives, câpres, pois chiche grillés et croûtons au zaatar

RISOTTO DE FRIKEH - 14 Ⓜ ⓘ ⓘ

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

FATTEH DE POTIMARRON - 13 Ⓜ ⓘ

Potimarron rôti au zaatar et paprika, dans une sauce crémeuse au tahini yaourt citron et chips de pain frit

PETITES ASSIETTES

SALADE TOUTE VERTE - 4 ⓘ

Salade de mesclun, sucrine, cébettes, aneth, persil & menthe, vinaigrette à la mélasse de grenade

TARATOR AU POULET - 5.5 Ⓜ

Poulet à la sauce tahini-yaourt citronnée, pignons et oignons frits

BRAVAS LIBANAISES - 5.5 Ⓜ ⓘ

Pommes de terre sautées accompagnées de leur sauce au yaourt de soja et sauce au piment d'Alep,

RIKAKAT - 6 Ⓜ ⓘ ⓘ

2 Cigares de pâte filo garnis de cantal, mozzarella et scamorza fumée, accompagnés d'un chutney de pomme

MAXI MEZ Ⓜ ⓘ

(5 À 6 PERS.) - 120

Notre plat star à partager entre potes. Morceau de viande (en fonction des arrivages) confit en effiloché et cuit avec une sauce jus de viande parfumée au zaatar. Servi avec des batata harra à notre façon.

LÉGENDE

- Ⓐ contient du gluten
- ⓫ végan ou véganisable
- ⓪ végétarien
- Ⓛ contient du lactose

PAS ENVIE DE CHOISIR ? MENU KELL SHI (À L'AVEUGLE) - 35€ PAR PERSONNE

. 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"!

ASSIETTES SUCRÉES

recommandation : 1 par personne

GÂTEAU À LA FIGUE - 11 Ⓜ ⓘ ⓘ

Gâteau à l'huile d'olive, figues caramélisées et coulis de figues fraîches

BARAZÉ CHOCO - 11 Ⓜ ⓘ ⓘ

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

MOUHALABIYÉ BRÛLÉE - 10 Ⓜ ⓘ

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