

# mazmez

maz mez, مزمز (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.  
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.

## FORMULES MIDI

### وجبات الغداء

Pour le déjeuner en semaine,  
nous fonctionnons avec une carte réduite et des formules au top !  
Vous retrouverez le reste de nos assiettes à partager au dîner.

ENTRÉE + PLAT → 20  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT → 24  
PLAT + DESSERT → 20



### ◆ Entrées 8 – المقبلات ◆

#### Panzanella

Salade fraîche de tomates cœur de boeuf, olives noires, câpres, pois chiches grillés, vinaigrette citron et croûtons au zaatar.

❧ ❧

#### Labné figues piment

Labné maison servi avec une garniture de figues fraîches, noix et huile légèrement pimentée. Servi avec des chips de pain libanais

❧ ❧ ❧

### ◆ Plats 15 – الأطباق ◆

#### Fatteh de potimarron

Potimarron rôti au zaatar et paprika, dans une sauce crémeuse au tahini, yaourt de soja, citron et pain libanais fritt.

❧ ❧

#### Falafel

Falafels croustillants, sauce tahini au yaourt vegan, tomates, sucrose, pickles maison et pain pita.

❧ ❧

#### Œuf awarma

2 Œufs coulants dans une crème de champignon, de la viande d'agneau awarma et des chips de pain libanais croustillant

❧ ❧

### ◆ Desserts 8 – الحلويات ◆

#### Mouhalabiyé brûlée

Flan traditionnel au lait à la fleur d'oranger, eau de rose, sous une coque de sucre brûlée.

❧ ❧

#### Gâteau huile d'olive

Génoise moelleuse à l'huile d'olive, figues fraîches et coulis de figues, avec crème achta et éclats de pistache.

❧ ❧

@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..

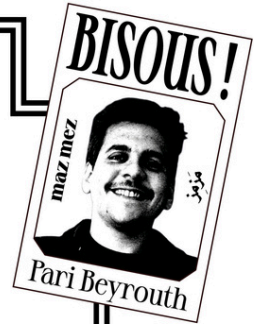
We are so happy to welcome you at mazmez. Our goal is to help you (re)discover Lebanese cuisine through our dishes, made to be shared. We advise you get 2 savoury plates, and 1 sweet plate for each guest. Our recipes are all prepared in house with raw ingredients that have been grown respecting the environment.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

## LUNCH SPECIALS

وجبات الغداء

For weekday lunch,  
we offer a limited menu and great set meals!  
You can enjoy the rest of our sharing plates at dinner.

APPETIZER + DISH → 20  
APPETIZER + DISH + DESSERT → 24  
DISH + DESSERT → 20



### ◆ Appetizers 8 – المقبلات ◆

#### Panzanella salad

Fresh beefsteak tomatoes with black olives, capers, crispy roasted chickpeas, lemon vinaigrette, and zaatar croutons.

Ⓥ Ⓞ

#### Labneh, figs, chili

Homemade labneh topped with fresh figs, a slightly chili oil and walnuts, served with pita crisps

Ⓥ Ⓞ Ⓛ

### ◆ Dishes 15 – الأطباق ◆

#### Pumpkin fatteh

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

Ⓥ Ⓞ

#### Falafel

Crispy falafel with vegan tahini yogurt, tomatoes, sucrine lettuce, homemade pickles, and pita bread.

Ⓥ Ⓞ

#### Awarma Egg

2 runny eggs in a mushroom cream, homemade lamb awarma, and crispy Lebanese bread chips

Ⓞ Ⓛ

### ◆ Desserts 8 – الحلويات ◆

#### Burnt mouhalabiye

Traditional milk pudding with orange blossom water and rose water, under a burnt sugar crust.

Ⓥ Ⓛ

#### Olive oil cake

Moist olive oil sponge cake, fresh figs and fig coulis, served with achta cream and pistachio shards.

Ⓥ Ⓞ

@mazmez\_restaurant

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