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 → 23
ENTRÉE + PLAT + DESSERT → 26
PLAT + DESSERT → 23

Entrées 8 – المقبلات

Œuf awarma
Œuf coulant dans une crème de champignon, viande d'agneau awarma et des croutons au zaatar
Ⓖ Ⓛ

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

Plats 18 – الأطباق

Risotto de Frikeh
Risotto de blé vert cuit, parmesan, crème fraiche, dukka et nos pickles fait maison
Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Falafel
Falafels croustillants, sauce tahini au yaourt vegan, tomates, sucrine, pickles maison et pain pita.
Ⓥ Ⓖ

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

Desserts 8 – الحلويات

Osmaliyeh à la poire
Nid croustillants de cheveux d'ange, compotée de poire à cardamome badiane, crème achta.
Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Mouhalabiyé brûlée
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, مَزمز (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 → 23
APPETIZER + DISH + DESSERT → 26
DISH + DESSERT → 23

Appetizers 8 – المقبلات

Awarma Egg
Runny egg in a mushroom cream, homemade lamb awarma, and crispy Lebanese bread chips
Ⓖ Ⓛ

Winter Loaded Labné
Homemade labneh served with salt-crusted roasted beets, lightly spiced oil and orange segments
Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Dishes 18 – الأطباق

Frikeh Risotto
Risotto style cooked green wheat, parmesan, tahini cream, dukka, and our homemade pickles
Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Falafel
Crispy falafel with vegan tahini yogurt, cabbage zaatar salad, homemade pickles, spiced fries and pita bread.
Ⓥ Ⓖ

Taouk style chicken
Taouk-spiced quarter chicken, served with toum. pickles and our homemade fries with spices.

Desserts 8 – الحلويات

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

Pear Osmaliyeh
Crispy angel hair pastry nest, pear compote infused with cardamom and star anise, achta cream.
Ⓥ Ⓖ Ⓛ

mazmez_restaurant

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