mazmez

maz mez, مَزمِز (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 – 12
Arayis de kafta agneau-noix, pain libanais croustillant, toum et pickles d'oignons maison.

Ⓖ

Œuf awarma – 14
Œuf coulant dans une crème de champignon, de la viande d'agneau awarma faite maison et des chips de pain libanais croustillant

Ⓖ Ⓛ

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.

ⓥ Ⓖ

Labné figues piment – 12
Labné maison servi avec une garniture de figues fraiches, noix et huile légèrement pimentée, servi avec des chips de pain libanais

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Salade panzanella – 10
Salade fraiche de tomates coeur de boeuf, olives noires, câpres, pois chiches grillés, vinaigrette citron et croûtons au zaatar.

ⓥ Ⓖ

Risotto de Frikeh – 14
Risotto de blé vert cuit, parmesan, crème fraiche, dukka et nos pickles fait maison

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Fatteh de potimarron – 13
Potimarron rôti au zaatar et paprika, dans une sauce crèmeuse au tahini, yaourt de soja, citron et pain libanais frit.

ⓥ Ⓖ

Petites assiettes – الأطباق المالحة الصغيرة

Salade de chou zaatar – 6
Salade fraiche de chou au zaatar avec assaisonnement

ⓥ

Mouhamara potimarron – 5.5
Dip de potimarron, noix et mélasse de grande

Ⓥ Ⓖ

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

ⓥ Ⓖ

Rakakats Cocorico – 6
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 croustillants de cheveux d'ange, compotée de poire à cardamome badiane, crème achta.

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Profiteroles habibi style – 10
Millefeuille de filo, glace maison au tahini et caramel caroube dans un enrobage chocolat à la cardamome.

Ⓥ Ⓖ Ⓛ

Mouhalabiyé brûlée – 7
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.

Savoury plates – الأطباق المالحة

Recommendation : 2 per person

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

Lamb arayis skewers – 12
Lamb walnut kafta skewers, crispy Lebanese bread, homemade toum, and house-pickled onions.
G

Awarma Egg – 14
Runny egg in a mushroom cream, homemade lamb awarma, and crispy Lebanese bread chips
G L

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

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

Labneh figs and chili – 12
Homemade labneh topped with fresh figs, a slightly chili oil and walnuts, served with pita crisps
V G L

Panzanella salad – 10
Fresh beefsteak tomatoes with black olives, capers, crispy roasted chickpeas, lemon vinaigrette, and zaatar croutons.
V G

Frikeh Risotto – 14
Risotto style cooked green wheat, parmesan, tahini cream, dukka, and our homemade pickles
V G L

Pumpkin Fatteh – 13
Roasted pumpkin with zaatar and paprika, in a creamy tahini sauce, soy yogurt, lemon, and fried Lebanese bread
V G

Small bites – الأطباق المالحة الصغيرة

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

Pumpkin mouhamara – 5.5
Pumpkin, Walnut & Pomegranate Molasses Dip
V G

Spiced fries– 6
Homemade crispy fries coated in our lightly spiced (secret) blend.
V G

Cocorico rakakats – 6
2 filo pastry cigars with cantal and smoked scamorza, apple sumac chutney
V G L

Sweet plates – الحلويات

Recommendation : 1 per person

Pear Osmaliyeh – 9
Crispy angel hair pastry nest, pear compote infused with cardamom and star anise, achta cream.
V G L

Habibi-style Profiteroles – 10
Layers of crispy filo pastry, homemade tahini ice cream and carob caramel, coated in cardamom chocolat.
V G L

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

@mazmez_restaurant

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