

ALYSSAAR - RESTAURANT SYRIEN

Menu à 27 €

Départ pour ALEP

* grand choix du chef

* plat au choix

* dessert au choix

Menu à 22 €

Mi-chemin

* choix du chef

* kharouf, kebdeh ou dajaj

* dessert au choix

Menu à 19 €

Restons à Lyon

* Hoummos ou tabboulé

* kebdeh

* dessert au choix



Menu à 31 €

LYON – DAMAS

* assiette du Kalife

* plat au choix

* dessert au choix

Tous nos menus peuvent être servis végétarien

Boissons

Vin Rouge

Sélection du chef

Beaujolais Morgon

Cuvée Joseph (75cl) 25,00 €

Côte du Py (75 cl) 20,00 €

Côte du Py (37,5 cl) 14,00 €

Vin libanais (75 cl) 20,00 €

Vin libanais (37,5cl) 14,00 €

Croze Hermitage (75cl) 20,00 €

Croze Hermitage (37,5cl) 14,00 €

Bourgogne Pinot noir (75 cl) 19,00 €

Bourgogne Pinot noir (37,5 cl) 13,00 €

Coteaux du Languedoc (75 cl) 15,00 €

Bordeaux Costis (75 cl) 15,00 €

Bordeaux Costis (37,5 cl) 11,00 €

Côte du Rhône (50 cl) 9,00 €

Côte du Rhône (25 cl) 5,00 €

Verre de vin 3,00 €

Apéritif maison ou digestif 4,50 €

Vin blanc

Bordeaux Sauvignon (75 cl) 15,00 €

Bordeaux Sauvignon (37,5 cl) 10,00 €

Rosé

Côte de Provence (75 cl) 15,00 €

Côte de Provence (37,5 cl) 10,00 €

Champagne

Moët et Chandon (75 cl) 59,00 €

Moët et Chandon (la coupe) 10,00 €

Bière (25cl) 3,00 €

Coca-Cola (33 cl) 3,00 €

Jus d'orange (20 cl) 3,00 €

Badoit (50 cl) 3,00 €

Thé ou café 1,60 €

Prix nets - service compris

SPÉCIALITÉS SYRIENNES D'ALYSSAAR

Les entrées

tarator poulet (<i>filets de poulet persillés à la sauce sésame et citron</i>)	9,00 €
hoummos (<i>purée de pois chiches et crème de sésame</i>)	7,00 €
babaghanouge (<i>caviar d'aubergine et crème de sésame</i>)	7,00 €
soujok (<i>bœuf aromatisé</i>)	9,00 €
yabrak (<i>feuilles de vigne farcies</i>)	7,00 €
kobbeh maklieh (<i>galette de boeuf et blé concassé</i>)	9,00 €
bamya (<i>cornes grecques cuites à la tomate et au coriandre</i>)	9,00 €
tabboulé (<i>blé concassé, tomate, persil, menthe fraîche ...</i>)	7,00 €
labneh (<i>yaourt égoutté et aromatisé, huile d'olive</i>)	9,00 €
le choix du chef (<i>3 variétés</i>)	9,00 €
le grand choix du chef (<i>5 variétés</i>)	12,00 €
l'assiette du kalife (<i>7 variétés</i>)	16,00 €

Les plats chauds

chiche taou (<i>brochette de poulet marinée au citron et à la tomate</i>)	17,00 €
lahmé bi karaz (<i>boeuf à la cerise</i>)	17,00 €
kobbeh sauce yaourt (<i>chausson de bœuf farci (pignon de pin et amande)</i>)	17,00 €
dajaj (<i>poulet sauté à la crème de sésame</i>)	16,00 €
kebdeh (<i>foie de volaille sauté</i>)	14,00 €
kharouf (<i>agneau à la crème de sésame</i>)	17,00 €
lahmé bi nanaa (<i>boeuf à la menthe garni d'aubergines</i>)	17,00 €
daabill (<i>boulettes de boeuf à la sauce tomate piquante</i>)	16,00 €

Les desserts

mamounieh (<i>dessert des Mille et Une Nuits</i>)	5,00 €
mahalabieh (<i>flan à l'orientale</i>)	4,00 €
halaoutgeben (<i>entremets au fromage fondu</i>)	5,00 €
halawa (<i>pâte de sésame</i>)	4,00 €
armout (<i>mousse de poire à la crème de sésame</i>)	4,00 €
maouz (<i>mousse de banane</i>)	4,00 €
glace maison	4,00 €
baklawas (<i>pâtisseries orientales</i>)	5,00 €
assiette gourmande (<i>3 variétés au choix</i>), supplément de 3,00 € sur le menu	6,00 €

Prix nets - Service compris