
B
A
B
E
L

**GASTRONOMIE
LIBANAISE**

RESTOBABEL.COM

APÉRITIFS

Babel	9.00 €
Kir Royal	10.00 €
Kir Vin blanc	7.00 €
Aperol Spritz	10.00 €
Martini (Blanc – Rouge)	7.00 €
Porto (Blanc – Rouge)	6.00 €
Picon vin blanc	7.00 €
Pisang Orange	7.00 €
Campari Orange	7.00 €
Pineau des Charentes (Rosé – Blanc)	6.00 €
Sherry	6.00 €

Cava Gran Baron (☞ – ☞)	6 € – 35,00 €
Champagne Pol Gardère 1er Cru (☞ – ☞)	10 € – 85,00 €
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	170.00 €
Champagne Moët & Chandon Rosé	190.00 €
Champagne Veuve Clicquot	150.00 €

BIÈRES & EAUX & SOFT

Almaza	4.50 €
Leffe Blonde	5.00 €
Leffe Brune	5.50 €
Leffe Ruby	5.00 €
Leffe Radieuse	6.00 €
Duvel	6.00 €
Chouffe	6.00 €
Orval	6.00 €
Chimay Bleue	6.00 €
Triple Westmaele	6.00 €
Triple Karmeliet	6.00 €
<hr/>	
BRU (1/2 – 1L)	5.00 – 8.00 €
Pepsi	3.00 €
Pepsi Max	3.00 €
Schweppes Tonic – Mojito – Agrum	3.00 €
Mirinda	3.00 €
7UP	3.00 €

LES HORS-D'OEUVRE FROIDS COLD STARTERS

HOMMOS

Hommos Purée de pois chiches, huile de sésame, citron <i>Chickpea puree, sesame oil, lemon</i>	8.00 €
Hommos à l'ail Purée de pois chiches, huile de sésame, citron, ail <i>Chickpea puree, sesame oil, lemon, garlic</i>	9.00 €
Hommos Babel Avocat, purée de pois chiches, huile de sésame <i>Avocado, Chickpea puree, sesame oil</i>	8.00 €
Hommos Betterave rouge Betterave rouge, purée de pois chiches, huile de sésame <i>Avocado, Chickpea puree, sesame oil</i>	8.00 €
Hommos Poivrons rouges Poivrons rouges, purée de pois chiches, huile de sésame <i>Avocado, Chickpea puree, sesame oil</i>	8.00 €

B
A
B
E
L

Chanklish Fromage, tomates, poivrons, oignons, persils <i>Cheese, tomatoes, peppers, onions, parsley</i>	9.00 €
Muhammara Purée de poivrons, aubergine, noix, pistache et citron <i>Red peppers puree, eggplant, nuts, pistachio, lemon</i>	8.00 €
Tranche de saumon cru Saumon cru, avocat, citron vert <i>Raw salmon, avocado, lime</i>	14.00 €
Habra Naye Viande hachée crue <i>Raw minced meat</i>	14.00 €
Kebbe Naye Viande hachée crue, blé concassé, oignons, menthe <i>Raw minced meat, crushed wheat, onions, mint</i>	14.00 €
Tarator Blanc de poulet, sésame <i>Chicken breast, sesame</i>	9.00 €
Labnée Crème de fromage à huile d'olive <i>Cheese cream with olive</i>	8.00 €
Labnée Mtwamé Crème de fromage à huile d'olive et ail <i>Cheese cream with olive oil and garlic</i>	8.00 €
Moutabal Purée d'aubergines grillées, huile de sésame, citron <i>Grilled eggplant puree, sesame oil, lemon</i>	9.00 €
Warak Inab Feuilles de vigne farcies, riz, tomates, persil <i>Stuffed vine leaves, rice, tomatoes, parsley</i>	9.00 €
Msakaa Aubergines, sauce tomate, pois chiches <i>Eggplant, tomato sauce, chickpeas</i>	9.00 €

B
A
B
E
L

SALADES

Tabboulé	10.00 €
Persil, tomates, menthe, blé concassé, huile d'olive, citron <i>Parsley, tomatoes, mint, crushed wheat, olive oil, lemon</i>	
Fatouch	10.00 €
Tomates, concombres, oignons, menthe, laitue, huile d'olive, citron <i>Tomatoes, cucumbers, onions, mint, lettuce, olive oil, lemon</i>	
Salade Babel	14.00 €
Baby épinards, tomates cerises, avocat, fraises, pomme verte, grenade <i>Baby spinach, cherry tomato, avocado, strawberry, green apple, pomegranate</i>	
Salade Falafel	12.00 €
Surprise du Chef <i>Chief's surprise</i>	
Salade Al Raheb	8.00 €
Aubergines grillées, tomates, oignons, poivrons, huile d'olive <i>Grilled eggplants, tomatoes, onions, peppers, olive oil</i>	

LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS HOT STARTERS

FEUILLETÉS & CROQUETTES

Falafel (4 pièces) Croquettes de pois chiches, fèves <i>Croquettes of chickpeas, beans</i>	8.00 €
Fatayer Sbenikh (4 pièces) Pâte farcie aux épinards au four <i>Spinach pastry</i>	8.00 €
Sambousek Bil Lahme (4 pièces) Rissoles à la viande, pignon de pin <i>Meat dumplings with pine nuts</i>	8.00 €
Rkakat Jibneh (4 pièces) Feuilletés au fromage frais <i>Puff pastry with fresh cheese</i>	8.00 €
Kebbe Mikliye (4 pièces) Croquettes de viande farcies <i>Stuffed meatballs</i>	10.00 €
Kebbe Vegan (4 pièces) Croquettes de légumes <i>Vegan stuffed balls</i>	10.00 €

B
A
B
E
L

TShorbet Aadas Soupe aux lentilles <i>Lentil soup</i>	10.00 €
Foul Mdamas Fèves, huile d'olive, citron <i>Beans, olive oil, lemon</i>	10.00 €
Soujouk Saucisses pimentées, ail, tomates <i>Sausages, garlic, tomatoes</i>	12.00 €
Makanek Saucisses à la coriandre <i>Sausages with coriander</i>	12.00 €
Sawdet Djej Foie de poulet <i>Chicken liver</i>	12.00€
Jwaneh Ailes de poulet frit, citron <i>Fried chicken wings, lemon</i>	10.00 €
Hommos Bi Lahne Purée de pois chiches, petits morceaux de viande <i>Chickpea puree, small pieces of meat</i>	13.00 €

B
A
B
E
L

Killaj Jibneh Pain libanais grillé au fromage <i>Lebanese toast with cheese</i>	10.00 €
Arayes kafta Pain libanais grillé à la viande hachée <i>Lebanese toast with minced meat</i>	11.00 €
Arayes Babel Pain Libanais grillé à la viande hachée et fromage <i>Lebanese toast with minced meat and cheese</i>	12.00 €
Lessanet Langue d'agneau assaisonnée <i>Lamb tongue with seasonings</i>	10.00 €
Ras Assfour* Viande en petits morceaux poilés <i>Small fried meat balls</i>	13.00 €
Ras Assfour* + Champignons et légumes Viande en petits morceaux poilés avec des champignons et légumes <i>Small fried meat balls with mushrooms and vegetables</i>	14.00 €

**Viande au choix : boeuf ou poulet*

B
A
B
E
L

LES POISSONS FISH

Gambas grillées (6 pièces) <i>Grilled gamba shrimps (6 pieces)</i>	25.00 €
Scampis Babel	26.00 €
Scampis à l'ail (10 pièces) <i>Scampi with garlic (10 pieces)</i>	25.00 €
Filet de bar grillé <i>Grilled sea bass filet</i>	27.00 €
Dorade royale Grillée <i>Grilled sea bass filet</i>	28.00 €
Rouget Frit <i>Fried red mullet</i>	27.00 €

LES GRILLADES AU CHARBON CHARCOALS GRILLS

Kafta Babel (3 brochettes)	25.00 €
Viande hachée grillée, pistaches, oignon, persil <i>Grilled minced meat, pistachio, onion, parsley</i>	
Kafta Mechwi (3 brochettes)	22.00 €
Viande hachée grillée, oignon, persil <i>Grilled minced meat, onion, parsley</i>	
Kafta Kh ich Khach (3 brochettes)	24.00 €
Brochettes de viande hachée grillée, tomates grillées, ail <i>Skewers with grilled minced meat, grilled tomatoes, garlic</i>	
Dick Roumy	20.00 €
<i>Brochette de dinde grillée</i> <i>Grilled turkey skewers</i>	
Chich tawouk (2 brochettes)	20.00 €
Brochettes de filet de poulet mariné au citron <i>Chicken filet skewers marinated in lemon</i>	
Lahme Meshwi (2 brochettes)	24.00 €
Brochettes d'agneau grillée, oignon, persil <i>Grilled lamb skewer with onion and parsley</i>	
Kastaletta (4 pièces)	26.00 €
Côtelettes d'agneau grillées <i>Grilled lamb chops</i>	
Ferri Mechwi	20.00 €
Cailles grillées <i>Grilled quails</i>	
Grillade Mixte (3 brochettes)	26.00 €
Viande hachée, poulet, agneau <i>Minced meat, chicken, lamb</i>	

B
A
B
E
L

MENU VÉGÉTARIENS VEGETARIAN MENU

*35.00 € par personne / per person
(Min. 2 personnes / minimum 2 people)*

Hommos

Moutabal

Tabboulé

Fatouch

Warak inab

Msakaa

Tarator

Falafel

Feuilletés au fromage frais – Puff pastry with fresh cheese

Baby épinards – Baby spinach

DESSERT / DESSERTS

Spécialités Maison

House specialities

B
A
B
E
L

MENU GOURMAND GOURMET MENU

*35.00 € par personne / per person
(Min. 2 personnes / minimum 2 people)*

ENTRÉES FROIDES & ENTRÉES CHAUDES COLD & HOT STARTERS

Hommos	Tarator
Moutabal	Falafel
Tabboulé	Feuilletés au fromage frais
Fatouch	<i>Puff pastry with fresh cheese</i>
Warak inab	Ailes de poulet grillées
Msakaa	<i>Grilled chicken wings</i>

PLATS – MAIN DISHES

Kafta poulet ou dindes (2 brochettes)
Brochettes de poulet ou dinde grillée
Skewers with grilled chicken or turkey meat

Ou / Or

Scampis à l'ail, légumes, tomates cerises
Scampi with garlic, vegetables and cherry tomatoes

DESSERT / DESSERTS

Spécialités Maison
House specialities

B
A
B
E
L

MENU BABEL

40.00 € par personne / per person
(Min.4 personnes / minimum 4 people)

ENTRÉES FROIDES – COLD STARTERS

Hommos au choix

Hommos of your choice

Moutabal

Tabboulé

Salade Babel

Warak inab

Msakaa

Tarator avec sésame et poulet

ENTRÉES CHAUDES – HOT STARTERS

Kebbe Mikliye

Fellafel

Feuilletés au fromage frais

Soujouk

PLATS – MAIN DISHES

2 brochettes de viande p/p (Agneau / Poulet)

Brochettes de viande hachée grillée, tomates grillées, ail
Skewers with grilled minced meat, grilled tomatoes, garlic

Ou / Or

Scampis à l'ail, légumes, tomates cerises

Scampi with garlic, vegetables and cherry tomatoes

DESSERT / DESSERTS

Spécialités Maison

House specialities

DESSERTS

Moelleux Maison au chocolat Belge	10.00 €
Gâteaux au chocolat	10.00 €
Gâteaux au framboises	10.00 €
Cheese Cake	9.00 €
Dame Blanche Babel	9.00 €
Sorbets (citron, framboise, passion)	8.00 €
Assortiments de desserts libanais	10.00 €
Baklawa pistaches	10.00 €
Flan au lait et pistaches	7.00 €
Knaffé	8.00 €

CAFÉS

Café	3.50 €
Expresso	3.50 €
Cappucino	4.00 €
Café Libanais	3.50 €

THÉS

VERT

Sencha (japon)	5,00 €
Thé des Moines (saveur florale unique)	5,00 €
8 secrets (parfumé)	5,00 €
Jasmin Impérial	5,00 €

NOIR

Yunnan	5,00 €
(originaire de Yunnan – Chine, rond, goût fruité)	
Ceylan	5,00 €
(nfusion corsée subtilement chocolaté)	

INFUSIONS

Ginger Lemon	5,00 €
Mélange de citronnelle et de gingembre	
Camomille	5,00 €
La camomille est une plante aux bienfaits multiples	

DIGESTIFS

Irish Coffee	10.00 €
Cognac	8.00 €
Calvados	8.00 €
Grand Marnier	8.00 €
Cointreau	8.00 €
Grappa	8.00 €
Sambucca	8.00 €
Poire Williams	8.00 €
Amaretto	9.00 €
Cointreau	8.00 €
Amaretto	7.00 €
Limoncello	8.00 €
Framboise	8.00 €
Mandarine Napoléon	8.00 €
Baileys	8.00 €

RESTOBABEL.COM