

B
A
B
E
L

Apéritifs

Babel	12 €
Kir Royal	12 €
Kir vin blanc	8 €
Aperol Spritz	11 €
Martini (Blanc - Rouge)	7 €
Porto (Blanc - Rouge)	6 €
Picon vin blanc	8 €
Pisang orange	8 €
Campari orange	8 €
Pineau des Charentes	6 €
Sherry	6 €
Arak Ksara	10 €
Gin Bombay Blue	13 €
Gin Bulldog	13 €
Whisky Red Label	10 €
Whisky Black Label	12 €
Whisky Blue Label	30 €
Whisky Singleton	14 €
Cava Gran Baron	8 € - 40 €
Champagne Pol Gardère 1er Cru	11 € - 85 €
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	170 €
Champagne Moët & Chandon Rosé	190 €
Champagne Veuve Clicquot	150 €

B
A
B
E
L

Bières - Eaux - Softs

Almaza	4,50 €
Leffe Blonde	5 €
Leffe Brune	6 €
Leffe Ruby	6 €
Duvel	6 €
Chouffe	6 €
Orval	6 €
Chimay Bleue	6 €
Triple Westmaele	6 €
Triple Karmeliet	6 €
Bru 0.5 l	5 €
Pepsi	4 €
Pepsi Max	4 €
Schweppes Tonic - Mojito - Agrum	4 €
Mirinda	4 €
7Up	4 €
Jus de tomate	4€
Jus d'orange	4€

Hors d'oeuvres froids - Koude voorgerechten Cold starters

Hommos

11 €

Purée de pois chiches, huile de sésame, citron
Kikkererwetenpuree, sesamolie, citroen
Chickpea puree, seasme oil, lemon

Hommos à l'ail

11 €

Purée de pois chiches, huile de sésame, citron, ail
Kikkererwetenpuree, sesamolie, citroen, knoflook
Chickpea puree, seasme oil, lemon, garlic

Hommos Babel

12 €

Purée de pois chiches, huile de sésame, avocat
Kikkererwetenpuree, sesamolie, avocado
Chickpea puree, seasme oil, advocado

Hommos Betterave rouge

11 €

Purée de pois chiches, huile de sésame, betterave rouge
Kikkererwetenpuree, sesamolie, rode biet
Chickpea puree, seasme oil, red beetroot

Hommos Poivrons rouge

11 €

Purée de pois chiches, huile de sésame, poivrons rouges
Kikkererwetenpuree, sesamolie, rode biet
Chickpea puree, seasme oil, red beetroot

Chanklish

12 €

Fromage, tomates, poivrons, oignons, persil
Kaas, tomaten, paprikas, uien, peterselie
Cheese, tomatoes, peppers, onions, parsley

Muhammara

10 €

Purée de poivrons rouges, aubergine, noix, pistache, citron
Rode paprikapuree, aubergine, noten, pistache, citroen
Red pepper puree, eggplant, nuts, pistachio, lemon

Tranche de saumon cru

20 €

Saumon cru, avocat, citron vert
Rauwe zalm, avocado, limoen
Rau salmon, advocado, lime

Tartare de thon

20€

Tartaar van tonijn
Tuna tartaar

Habra naye

19 €

Viande hachée crue
Rauw gehakt
Rauw minced meat

Kebbe Naye

19 €

Viande hachée crue, blé concassé, oignons, menthe
Rauw gehakt, fijngestampde tarwe, uien, munt
Rauw minced meat, crushed wheat, onions, mint

Tarator

12 €

Blanc de poulet, sésame

Kipfilet, sesam

Chicken breast, sesame

Labnè

10 €

Crème de fromage, huile d'olive

Kaasroom, olijfolie

Cheese cream, olive oil

Labnè Mtwamé

10 €

Crème de fromage, huile d'olive, ail

Kaasroom, olijfolie, knoflook

Cheese cream, olive oil, garlic

Moutabal

12 €

Purée d'aubergines grillées, huile de sésame, citron

Gegrilde auberginepuree, sesamolie, citroen

Grilled eggplant puree, sesame oil, lemon

Warak Inab

12 €

Feuilles de vignes farcies, riz, tomates, persil

Gevulde wijnbladeren, rijst, tomaten, peterselie

Stuffed vine leaves, rice, tomatoes, parsley

Msakaa

11 €

Aubergines, sauce tomate, pois chiches

Aubergines, tomatensaus, kikkererwten

Eggplant, tomato sauce, chickpeas

Salades - Salades - Salads

Taboulé

14 €

Persil, tomates, menthe, blé concassé, huile d'olive, citron
Peterselie, tomaten, munt, fijngestampde tarwe, olijfolie, citroen
Parsley, tomatoes, mint, crushed wheat, olive oil, lemon

Fatouch

14 €

Tomates, concombres, oignons, menthe, laitue, huile d'olive, citron
Tomaten, komkommer, uien, munt, kropsla, olijfolie, citroen
Tomatoes, cucumbers, onions, mint, lettuce, olive oil, lemon

Salade Babel

18 €

Baby épinards, tomates cerises, avocat, fraises, pomme verte, grenade
Baby spinazie, kerstomaten, avocado, aarbeien, groene appel, granaatappel
Baby sinach, cherry tomatoes, advocado, strawberries, green apple, pomegranate

Salade Falafel

18 €

Surprise du Chef
Verrassing van de Chef
Chef's surprise

Salade Al Raheb

13 €

Aubergines grillées, tomates, oignons, poivrons, huile d'olive
Gegrilde aubergines, tomaten, uien, paprika's, olijfolie
Grilled eggplant, tomatoes, onions, peppers, olive oil

Hors d'oeuvres chauds - Warme voorgerechten Warm starters

Feuilletés & Croquettes - Bladerdeeg & Kroketteren **Puff Pastries & Croquettes**

Falafel (4) 10 €

Croquettes de pois chiches, fèves

Kikkererwtencroketten, tuinbonen

Chickpea croquettes, beans

Fatayer Sbenikh (4) 10 €

Pâte farcie, aux épinards au four

Ovengebakken met spinazie gevuld bladerdeeg

Oven-baked puff pastry with spinach

Sambousek Bil Lahme (4) 12 €

Rissoles à la viande, pignon de pin

Vleesrissoles, pijnboompitten

Meat dumpings, pine nuts

Rkakat Jibneh (4) 10 €

Feuilletés au fromage frais

Bladerdeeg met verse kaas

Puff pastry with fresh cheese

Kebbe Mikliye (4)

14 €

Croquettes de viande farcie

Gevulde vleeskroketten

Stuffed meat croquettes

Kebbe Vegan (4)

12 €

Croquettes de légumes

Groentenkroketten

Vegetable croquettes

Foul Mdamas

12 €

Fèves, huile d'olive, citron

Bonen, olijfolie, citroen

beans, olive oil, lemon

Soujouk

14 €

Saucisses pimentées, ail, tomates

gepeperde worstjes, knoflook, tomaten

Spiced sausages, garlic, tomatoes

Makanek

14 €

Saucisses à la coriandre

Worstjes met koriander

Sausages with coriander

Sawdet Djej

14 €

Foie de poulet

Kippenlevertjes

Chicken liver

Jwaneh

12 €

Ailes de poulet frites

Gebakken kippenvleugels

fried chicken wings

Hommos Bi Lahme

16 €

Purée de pois chiches, petits morceaux de viande

Kikkererwtenpuree, stukjes vlees

Chickpeas puree, small pieces of meat

Killaj Jibneh

14 €

Pain libanais grillé au fromage

Libaanse toast met kaas

Toasted libanese bread with cheese

Arayes kafta

14 €

Pain libanais grillé à la viande hachée

Libaanse toast met gehakt

Toasted libanese bread with minced meat

Arayes Babel

16 €

Pain libanais grillé à la viande hachée et au fromage

Libaanse toast met gehakt en kaas

Toasted libanese bread with minced meat and cheese

Lessanet

14 €

Langues d'agneau assaisonnées

Gekruide lamstongen

Seasoned lamb tongues

Ras Assfour *

16 €

Petits morceaux de viande poêlés

Gebraden stukjes vlees

Small fried pieces of meat

Poissons - Vis - Fish

Gambas grillées (6)	30 €
Gegrilde gambas	
Grilled jumbo shrimps	
Scampis Babel	29 €
Scampis à l'ail (10)	29 €
Scampis met knoflook	
scampi with garlic	
Filet de bar grillé	30 €
Gegrilde zeebaarsfilet	
Grilled sea bass filet	
Dorade royale grillée	33 €
Gegrilde goudbrasem	
Grilled gold bream	

Grillades au charbon de bois - Houtskool grill Charcoal grill

Kafta Babel (3)

29 €

Brochettes de viande hachée, pistaches, oignon, persil

Spiesjes van gehakt, pistachenoten, ui, peterselie

Minced meat skewers, pistachio, onion, parsley

Kafta Mechwi (3)

27 €

Brochettes de viande hachée, oignon, persil

Spiesjes van gehakt, ui, peterselie

Minced meat skewers, onion, parsley

Kafta Khich Khach (3)

29 €

Brochettes de viande hachée, tomates grillées, ail

Spiesjes van gehakt, gegrilde tomaten, knoflook

Minced meat skewers, grilled tomatoes, garlic

Dick Roumy

24 €

Brochette de dinde

Spiesjes van kalkoen

Turkey skewers

Chich Tawouk (2)

27 €

Brochettes de filet de poulet mariné au citron

Spiesjes van in citroen gemarineerde kipfilet

Chicken filet skewers marinated in lemon

Brochette de veau (2)

30 €

Brochettes de veau, oignon, persil

Spiesjes van kalf, ui, peterselie

Calf skewers, onion, parsley

Kastaletta (4)

30 €

Côtes d'agneau

Lamskoteletten

Lamb chops

Ferri Mechwi

28 €

Cailles

Kwartels

Quails

Grillade Mixte (3)

33 €

Viande hachée, poulet, veau

Gehakt, kip en kalf

Minced meat, chicken, calf

Menu gourmand - Fijnproevers menu
Gourmet menu

43.00 € par personne - per persoon - per person

(minimum 2 personnes - 2 personen - 2 people)

•

Entrées froides & chaudes - Koude & warme voorgerechten
Cold & warm starters

Hommos - Moutabal - Tabboulé - Warak Inab

Tarator - Msakaa - Muhammara - Rkakat Jibneh - Jwaneh - Falafel

•

Plats - Hoofdgerechten - Main courses

Brochette de poulet et brochette Kafta grillé

Spiesjes van gegrilde kip of kalkoen

Grilled chicken or turkey skewers

OU - OF - OR

Scampis à l'ail et légumes

Scampis met koflook en groenten

Schrimps with garlic and vegetables

•

Dessert - Nagerecht - Desert

Spécialités maison - Huisgemaakte specialiteiten - House specialities

Menu Babel

48.00 € par personne - per persoon - per person

(minimum 4 personnes - 4 personen - 4 people)

•

Entrées froides - Koude voorgerechten - Cold starters

Hommos Babel - Msakaa -

Moutabal - salade Babel - Tabboulé - Tarator - Muhammara - Warak Inab

•

Entrées chaudes - Warme voorgerechten - Warm starters

Kebbe Mikilye - Falafel - Rkakat libneh - Soujouk

•

Plats - Hoofdgerechten - Main courses

brochettes de poulet et brochette de veau

spiesje van kip en spiesje van Kalf

skewer of chicken and skewer of veal

OU - OF - OR

Scampis à l'ail et légumes

Scampis met koflook en groenten

Schrimps with garlic and vegetables

•

Dessert - Nagerecht - Desert

Spécialités maison - Huisgemaakte specialiteiten - House specialities

Desserts - Nagerechten - Desserts

Moelleux Maison au chocolat belge	12 €
Brownie met belgische chocolade Brownie with belgian chocolate	
Gâteau au chocolat	12 €
Chocoladetaart Chocolate cake	
Dame blanche Babel	
Sorbets citron	10 €
Citroen Sorbet Lemon Sherbet	8 €
Assortiment de desserts libanais	13 €
Assortiment van libanese nagerechten Assortment of libanese deserts	
Flan au lait et pistaches	8 €
Vlaai met melk en pistachenoten Flan with milk and pistachio	
Namoura	8 €
Gâteau noix de coco Kokscake Coconut cake	

Cafés

Café	4 €
Décaféiné	4 €
Expresso	4 €
Double expresso	5 €
Cappucino	5 €
Irish Coffee	10 €

Thés

Vert

Sencha (Japon)	5 €
Thé des Moines (saveur florale unique)	
8 Secrets (parfumé)	5 €
Jasmin imprérial supérieur	5 €

Noir

Yunnan	5 €
(originaire de Yunnan - Chine, rond, goût fruité)	
Ceylan	5 €
Earl grey	5 €
Ginger Lemon	6 €
Menthe Fraîche	5 €