

Menus Menu Suggestions

Plat de Meza 7 differentes entrées	91. Meza Plate 7 different starters	21,90 €
Meza Vegetarian I 10 differentes entrées végétariennes	92. Meza Vegetarian I 10 different vegetarian starters	31,90 €
Meza Vegetarian II 7 differentes entrées végétariennes et un plat végétarien	93. Meza Vegetarian II 7 different vegetarian starters and a vegetarian main dishes	36,90 €
Meza Maschawi 7 differentes entrées, grillade mixte: filet d'agneau, viande hachées et poitrine de poulet	94. Meza Maschawi 7 different starters, and mix grill plate with lamb filet, lamb steak tartar and chicken breast filet	41,90 €
Meza & Asmak 7 differentes entrées, la dorade royale grillé	95. Meza & Asmak 7 different starters, and grillt sea bream	41,90 €
Meza El-Rayyan Spécial Soupe, sélection de differentes entrées, sélection de plusieurs plats, et dessert	96. Meza El-Rayyan Special Soup, selection of different starters, selection of different main dishes, and dessert	59,90 €

Potages

Soups

Schaurabet Khudra soupe de légumes frais	1. Schaurabet Khudra Fresh vegetables soup	6,90 €
Schaurabet Adas Soupe de lentilles	2. Schaurabet Adas Lentil soup	6,90 €

Salades

Salads

Tabbuli Persil, semoule de blé (Burgul) feuilles de menthe, oignons, tomates, jus de citron et l'huile d'olives	4. Tabbuli Parsley, crushed wheat (Burgul), fresh peppermint, onions, tomatoes, lemon juice, olive oil	7,90 €
Salata Libanieh Salade Libanaise avec tomates, concombre, persil, feuilles de menthe, et poivrons doux	5. Salata Libanieh Lebanese salad with tomatoes, cucumbers, persley, fresh peppermint, and sweet pepper	7,90 €
Fattusch Salade Libanaise avec du pain libanais grillé et grenade-balsamique	6. Fattusch Lebanese salad with toasted Lebanese bread, and Pomegranate-balsamic	8,90 €
Jat Khudra Plat de légumes frais	7. Jat Khudra fresh vegetable plate	13,90 €
Khiyar Bil-Laban Salade de concombres au yogurt et menthe	8. Khiyar Bil-Laban Cucumber salad with yogurt, and peppermint	7,90 €

Entrées Starters

Hommus Purée de pois chiches avec sauce de sesame (Tahina) et jus de citron	10. Hommus Chickpea cream with sesame sauce (Tahina), and lemon juice	7,90 €
Hommus Bissnuber Pignons de pin grillés sur beurre avec purée de pois chiche	11. Hommus Bissnuber Pine nuts, roasted in butter, with chickpea purée	11,90 €
Hommus Bil-Lahma Dés d'agneau poellés sur purée de pois chiche	12. Hommus Bil-Lahma Fried lamb meat filets on chickpea purée	12,90 €
Mutabbal Batinjan Purée d'aubergines préparée avec de l'huile de sésame, ail, jus de citron et huile d'olive	13. Mutabbal Batinjan Eggplant purée, prepared with sesame oil (Tahina), garlic, lemon juice and olive oil	8,90 €
Labneh Fromage blanc crémeux fait maison	14. Labneh Homemade cream cheese with colorful spice stamps	7,90 €
Labneh Bittum Fromage blanc crémeux à l'ail fait maison	15. Labneh Bittum Homemade cream cheese with garlic and colorful spice stamps	8,50 €
Mhammara Purée de noix épicée	16. Mhammara Spicy nut puree	7,90 €
Warak Inab Feuilles de vigne fourrées de riz, tomates, oignons, persil, feuilles de menthe, jus de citron et huile d'olive	17. Warak Inab Vine leaves filled with rice, tomatoes, onions, parsley and fresh peppermint, seasoned with lemon juice, salt, olive oil and Lebanese spices	8,90 €
Schanklisch Fromage de brebis, combinaison d'oignons, de tomates et de la menthe poivrée, de origan et huile d'olive	18. Schanklisch Ewe's milk cheese combination of onions, tomatoes, fresh peppermint, oregano and olive oil	8,90 €
Kabis Mschakkal assortiment de pickles	19. Kabis Mschakkal Mixed pickles	7,90 €

Batata Harra	20. Batata Harra	8,90 €
Dés de pomme de terre poelés à l'aie, de la coriandre et épices	Fried potato cubes mixed with olive oil, garlic, coriander and spices	
Falafil	21. Falafil	8,50 €
Falafils frit, composés de pousses d'haricots et de pousses de pois chiche, poireaux, oignons, menthe et épices. servis avec une sauce à base de sésame	Vegetarian hamburger, composed of crushed beans, crushed chickpeas, leek, garlic, onions, parsley, coriander, fresh peppermint and more than fifteen spices, served with sesame sauce	
Foul Medammas	22. Foul Medammas	7,90 €
Haricots bruns cuits avec de l'ail, jus de citron, persil et huile d'olive	Brown beans, cooked with garlic, lemon juice, parsley and olive oil	
Sambusik Bijjibneh	23. Sambusik Bijjibneh	7,90 €
Raviolis orientals, fourrés de fromage	Small pastries, filled with cheese and Lebanese spices	
Sambusik Billahmeh	24. Sambusik Billahmeh	8,50 €
Raviolis orientals, fourrés de viande	Small pastries, filled with meat, onions, pine nuts and Lebanese spices	
Fatayer Bissabanikh	25. Fatayer Bissabanikh	7,90 €
Raviolis orientals, fourrés d'épinards	Small pastries, filled with spinach, onions, lemon juice and Lebanese spices	
Kibbeh Mäklieh	26. Kibbeh Mäklieh	9,90 €
Boulettes de tartare d'agneau et de gruau de blé fourrées de viande	Lamb steak tartar, prepared with crushed wheat, onions and Lebanese spices	
Killaj	27. Killaj	11,90 €
Halloumi c'est du fromage grillé épicés dans du pain oriental	Halloumi cheese slices, seasoned and grilled in round flat loaf	
Arayes	28. Arayes	11,90 €
Steak haché d'agneau, grillée dans du pain oriental	Lamb steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices, grilled in round flat loaf	
Jawanih Mischwieh	29. Jawanih Mischwieh	9,90 €
Ailes de poulet grillées	Grilled chicken wings, served with garlic cream	

Plats végétariens

servis avec du riz libanais

Vegetarian Main Dishes

served with Lebanese rice

Makali	30. Makali	19,90 €
Mélange de légumes frits, composé d'aubergines, courgettes, pommes de terre, poivrons, carottes	Fried vegetables: eggplant, zucchini, potatoes, bell peppers and carrots	
Fasulieh Bizzeit	31. Fasulieh Bizzeit	17,90 €
Haricots blancs, cuites dans une sauce de tomates, ail et épices	White beans, cooked in tomato sauce, garlic and spices	
Lubieh Bizzeit	32. Lubieh Bizzeit	17,90 €
Haricots verts, cuits dans une sauce de tomates, oignons et épices	Green beans, cooked in tomato sauce onions and spices	
Bamih Bizzeit	33. Bamih Bizzeit	18,90 €
Gombos, cuites dans une sauce de tomates, des oignons, de l'ail, de la coriandre et épices	Okra, cooked in tomato sauce, onions, garlic, coriander and spices	

Nos plats principaux (tajine avec la viande de Veau)

servis avec du riz libanais

Main dishes with meat (tajine with veal)

served with Lebanese rice

Fasulieh bil Lahme (tajine)	35. Fasulieh bil Lahme (tajine)	22,90 €
Haricots blancs, cuites dans une sauce tomates, ail, oignons et épices	White beans with veal, cooked in tomato sauce, garlic, onions and spices	
Lubieh bil Lahme (tajine)	36. Lubieh bil Lahme (tajine)	22,90 €
Haricots verts, cuits dans une sauce tomates, oignons et épices	Green beans with veal, cooked in tomato sauce with onions and spices	
Bamih Bil Lahme (Tajine)	37. Bamih Bil Lahme (Tajine)	23,90 €
Gombos à l'étouffé, à la sauce tomate, oignons, ail, coriandre et épices	Okra with veal, cooked in tomato sauce with onions, garlic, coriander and spices	
Djej Bil-Furn pour deux personnes	38. Djej Bil-Furn for 2 Persons	32,90 €
Poulet tendre, cuit au four préparé avec de l'ail, tomates, poivrons et tranches de citrons, épicé avec une délicieuse sauce orientale	Tender baked chicken, prepared with garlic tomatoes, bell peppers and lemon slices, seasoned with a mysterious oriental sauce	

Spécialités libanaises au grill

servies avec une crème spéciale à l'ail

Lebanese Barbecue Specialties

served with a special garlic cream

Khudar Maschwey Mélange de légumes grillé, composé de courgettes, aubergines, pommes de terre et poivrons, servis avec une sauce de citron et ail	40. Khudar Maschwey Grilled vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes and bell peppers, served with a garlic-lemon sauce	19,90 €
Lahm Mischwi Brochettes d'agneau épicées	41. Lahm Mischwi Lamb shish kebab with Lebanese spices	21,90 €
Kaftet Ghanam Mischwih Brochettes d'agneau. viende haché au épices	42. Kaftet Ghanam Mischwih Lamb steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices	18,90 €
Kaftet Djej Mischwih Brochettes de poulet épices hachées	43. Kaftet Djej Mischwih Chicken steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices	18,90 €
Schisch Taouk Brochettes de blanc de volaille marinées dans de l'huile, de l'ail et des épices libanaises	44. Schisch Taouk Chicken breast filets on a skewer, marinated with oil, garlic and Lebanese spices	19,90 €
Maschawi Mschakkaleh Mélange grillé, composé d'agneau, tatare d'agneau, poitrine de poulet	45. Maschawi Mschakkaleh Mix grill: lamb meat, lamb steak tartar and chicken breast	22,90 €
Riasch Ghanem Côtelettes d'agneau tendres, marinées	46. Riasch Ghanem Tender, marinated lamb chops	22,90 €
Farruj Mischwi Cuisse de poulet au grill marinés à l'ail et au épices libanaises	47. Farruj Mischwi Tender chicken with garlic and Lebanese spices	19,90 €

Poissons & fruits de mer

Fish & Seafood

Samkeh Harra	50. Samkeh Harra	21,90 €
Filet de sandre dans une sauce relevée au épices, pignons de pin	Pike-Perch filet in a spicy sauce with pine nuts served with rice	
Dorade Royal	51. Dorade Royal	22,90 €
Dorade grillés servis avec deux différentes sauces et du pain libanais frit	Grilled seabram served with two different sauces and fried libanese bread	
Kraydis	52. Kraydis	28,90 €
Grosses crevettes marinées, grillées ou poelés au épices libanaise	King prawns in a special marinade, grilled or fried, served with a special, homemade cocktail sauce	

Création de la maison

Special El-Rayyan Dinner

El-Rayyan Plate	53. El-Rayyan Plate	34,90 €
Un plat de pois chiche, purée d'aubergine, salade de persil, fromage à la crème maison, purée de noix épicées , côtelettes d'agneau tendres marinées, brochette de filet de poulet et agneau chich kebab	A plate of chickpea cream , Eggplant purée, Parsleysalad, Homemade cream cheese, Spicy nut puree, marinated lamb chops, chicken filets on a skewer and lamb shish kebab	

Garniture

Side Dishes

Riz libanais	54. Lebanese rice	6,90 €
Avec vermicelles et amandes	with roasted vermicelli and almonds	
Pommes frites fraîches	55. Fresh French fries	6,90 €

Plats Internationaux

International Dishes

Filet steak de Boeuf 60. **Beef steak (filet)** 24,90 €
Grillé, servi avec beurre fines herbes,
Pommes frites et salade
Grilled, served with herb butter, fried grated
potato and salad

Filet de poulet 61. **Chicken Breast Filet** 19,90 €
Avec une sauce crémeuse aux
champignons, servi avec du riz
With a creamy mushroom sauce and rice

Filet de saumon 62. **Salmon Filet** 19,90 €
Sauce au vin blanc et aneth,
servi avec des pommes vapeur
With white wine sauce and dill,
served with boiled potatoes

Desserts

Desserts

Muhallabieh 65. **Muhallabieh** 6,90 €
Flanc libanais à l'eau de rose,
servi avec des pistaches concassées
White, Lebanese rose water pudding,
decorated with ground pistachio,

Baklawa 66. **Baklawa** 7,90 €
Sélection de gâteaux orientaux
Selection of different oriental pastries

la crème glacée 67. **Ice Cream** 6,90 €
Deux boules vanille et chocolat avec
une sauce chocolat
Two balls of vanilla and chocolate ice cream
with chocolate syrup

Katayef Bil Qeschte 68. **Katayef Bil Qeschte** 8,90 €
"Aumônière sucrée" - gateaux fourrés à la crème
Baked "Sweet pocket" filled with white milk pudding

Katayef Bil Mekasarrat 69. **Katayef Bil Mekasarrat** 8,90 €
"Aumônière sucrée" - gateaux fourrées
avec un assortiment de noix
Baked "Sweet pocket" filled with mix of nuts