



## COCKTAILS 16

- MARGARITA Tequila 6cl, Triple sec, citron vert  
 TEQUILA SUNRISE Tequila 6cl, jus d'orange, grenadine  
 SPRITZ Aperol 6cl, Prosecco, eau pétillante, orange  
 NOURA COLADA Rhum 4cl, mangue, lait de coco, citron vert  
 MOJITO Rhum 6cl, eau gazeuse, sucre de canne, menthe, citron vert  
 MOJITO ROSE & FRAMBOISE avec sirop de rose & framboise  
 COSMOPOLITAN Vodka 4cl, Cointreau, canneberge, orange, citron vert  
 NOURA MULE Vodka 6cl, citron vert, ginger tonic, sirop de basilic  
 CÈDRE ROUGE Vodka 4cl, Cointreau, liqueur de grenade, sirop de piment  
 BEIRUT VERDE Gin 4cl, citron vert, aloe vera, sucre de canne  
 DRY MARTINI / VODKA Gin Beefeater ou vodka Absolut 4cl, & Vermouth sec  
 ARAK SOUR Arak 4cl, orgeat, citron, zestes d'orange  
 OLD FASHIONED Whisky 4cl, eau pétillante, sucre

## MOCKTAILS (SANS ALCOOL) 30 cl 11

- ROSE D'ORIENT Sirop de rose, ananas, canneberge, citron, sucre de canne  
 VIRGIN MOJITO Eau gazeuse, sucre de canne, menthe, citron vert  
 VIRGIN NOURA COLADA Mangue, lait de coco, citron vert  
 PINK BEIRUT Jus de grenade, eau gazeuse, menthe, citron vert, rose  
 VIRGIN SUNRISE Ananas, orange, sirop de grenadine

## COCKTAILS AUX FRUITS & DETOX 30 cl 12

- MORNING HABIBI Fraise, mangue, orange, ananas  
 YALLAH HABIBI Carotte, ananas, orange  
 POMME REFRESH Concombre, menthe, pomme, citron  
 GINGER BOOST Carotte, pomme, gingembre, citron, basilic  
 FRESH BYBLOS Pomme, concombre, aloe vera

## COCKTAILS CHAMPAGNE 19 cl 19

- ROSE ROYALE  
 Champagne, sirop de rose  
 ORIENTAL SPRITZ  
 Champagne, Aperol, Prosecco, sirop de rose, eau gazeuse  
 MARTINI ROYAL  
 Champagne, Martini blanc, Prosecco, citron vert

## APÉRITIFS & BIÈRES

- 8 / 12 ARAK ARÔME ANISÉ 3cl / DOUBLE 6cl  
 58 ARAK KEFRAYA 35cl  
 65 ARAK KSARA 35cl  
 7 RICARD 3cl / CAMPARI 3cl / PASTIS 3cl  
 8 PORTO TAWNY OFFLEY Rouge ou Blanc 6cl  
 8 LILLET Rouge ou Blanc 6cl  
 9 / 14 KIR VIN BLANC 12cl / KIR CHAMPAGNE EPC 12cl  
 8 BIÈRES LIBANAISES : ALMAZA, BEIRUT BEER Bouteilles 33cl  
 5.5 / 10 BIÈRE 1664 Pression 25cl / 50cl  
 6 / 11 BIÈRE GRIMBERGEN Pression 25cl / 50cl  
 6 / 11 BIÈRE BROOKLYN IPA Pression 25cl / 50cl

## NOS SPÉCIALITÉS MAISON

- CITRONNADE MAISON 20 cl 8  
 SIROP DE DATTE aux pignons 20 cl / SIROP DE ROSE 20 cl 8  
 LABAN AYRAN Boisson à base de yaourt & menthe 25 cl 7  
 CAFÉ BLANC Eau de fleur d'oranger & pignons 5  
 THÉ À LA MENTHE avec pignons 6  
 CAFÉ GLACÉ / THÉ GLACÉ À LA MENTHE 6

## BOISSONS FRAÎCHES

- JUS D'ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATE Concentré 20 cl 8  
 JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ Citron ou orange 18 cl 9  
 COCA-COLA Red, zero, cherry 33 cl ou PERRIER 33 cl 6.5  
 FANTA ou SPRITE 25 cl 6.5  
 FUZE TEA ou SCHWEPES 25 cl 6.5  
 RED BULL 25 cl 7  
 SUPPLÉMENT SIROP Menthe, grenadine 2  
 EVIAN ou BADOIT 50 cl 7  
 EVIAN ou BADOIT 1L 9

## BOISSONS CHAUDES

- ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ 3,5  
 CAFÉ NOISETTE 3,5  
 CAFÉ LIBANAIS NAJJAR 5  
 DOUBLE EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ 6  
 CAFÉ CRÈME / CHOCOLAT CHAUD 7  
 CAPPUCCINO 8  
 THÉS & INFUSIONS "MAISON RICHARD" 7  
 Ceylan, sencha bio, verveine, tilleul, camomille  
 LAIT 20 cl Froid ou chaud 3,5

## SPIRITUEUX & DIGESTIFS 4cl

ACCOMPAGNEMENT SODA +4€

### WHISKY & BOURBON

- CLAN CAMPBELL 11  
 FOUR ROSES BOURBON 12  
 CHIVAS REGAL 18 ANS 19  
 JACK DANIEL'S 12  
 GLEN MORANGIE 15  
 JOHNNIE WALKER 12  
 BLACK LABEL

### RHUM

- DIPLOMATICO 16  
 HAVANA 7 ANS 14

### GIN

- BOMBAY SAPPHIRE 16  
 BEEFEATER 14

### VODKA

- GREY GOOSE 16  
 BELVEDERE 16  
 ABSOLUT 14

### TEQUILA, MEZCAL

- PATRON SILVER 16  
 MEZCAL UNION 14  
 DON JULIO 18

### EAU DE VIE

- NECTAR DE KEFRAYA 12  
 POIRE WILLIAM 15  
 MIRABELLE 15  
 VIEILLE PRUNE 15

### LIQUEUR & CRÈME

- GRAND MARNIER 14  
 COINTREAU 14  
 BAILEY'S 12  
 GET27 14

### COGNAC

- MARTELL VSOP 16  
 HENNESSY VERY SPECIAL 19

### ARMAGNAC

- CHÂTEAU DE LAUBADE  
 VSOP 16  
 25 ANS 19



PLUS D'INFOS/PHOTOS,  
 ENGLISH SPEAKERS,  
 اللغة العربية

noura\_france

## NOS DOUCEURS LIBANAISES

BAKLAWAS (4 pièces) 8  
 Pâtisseries dorées à l'amande, pistache & pignon de pin

### MOUHALLABIÉ 9

Flan au lait à la fleur d'oranger, pistache, amande, pignon de pin & eau de rose

### MOUHALLABIÉ COULIS DE CHOCOLAT 11

#### HALAWA BEL JEBNÉ (2 pièces) 9

Rouleaux de fromage à la crème de lait, pistache & sirop de fleur d'oranger

#### KARABIGE (4 pièces) 9

Petits fours sablés à la pistache, crème meringuée à la fleur d'oranger & eau de rose

#### OSMALLIÉ 9

Cheveux d'ange croustillants à la crème de lait, pistache & sirop de fleur d'oranger

#### AICH AL SARAIL 8

Génoise à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger & eau de rose

#### KATAYEF ACHTA (3 pièces) 9

Petites crêpes à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger & pétales de rose confits

#### MAFROUKÉ 8

Cheveux d'ange moulus à la crème de lait, pistache & sirop de fleur d'oranger

#### KNÉFÉ DE FROMAGE AUX PISTACHES 11

Fondant de fromage aux cheveux d'ange moulus & dorés au four, sirop de fleur d'oranger, pistaches, servi chaud

#### KNÉFÉ DE FROMAGE AU CHOCOLAT 15

& sa boule de glace à la crème de lait "Kachta"

#### FONDANT AU CHOCOLAT 13

& sa boule de glace à la rose

#### PROFITEROLES GLACÉES 15

À la crème de lait "Kachta"

#### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS POUR 2 19

Tous nos desserts à la crème de lait et/ou au fromage sont préparés à base de lait de vache.

## GLACES MAISON

2 boules 8

### Saveurs orientales :

Rose - crème de lait - pistache  
 fleur d'oranger - datte - figue - amande

### Parfums classiques :

Chocolat - vanille - citron - fraise - abricot

## CAFÉ ou THÉ GOURMAND 12

Servi avec un baklawa, une verrine de mouhallabié & une boule de glace à la rose ou à la crème de lait

## CAVE LIBANAISE

### ROUGES 14cl 75cl

- CHÂTEAU HÉRITAGE, 2020 9 38  
 CHÂTEAU KSARA, RÉSERVE DU COUVENT, 2019 11 44  
 CHÂTEAU KEFRAYA, LES BRETÈCHES, 2019 42

### ROSÉS 14cl 75cl

- CHÂTEAU HÉRITAGE, ROSÉ D'UNE NUIT, 2021 9 38  
 CHÂTEAU KSARA, ROSÉ SUNSET, 2021 11 44  
 CHÂTEAU KEFRAYA, MYST ROSÉ, 2021 42

### BLANCS 14cl 75cl

- CHÂTEAU HÉRITAGE, BLANC DE BLANCS, 2021 9 38  
 CHÂTEAU KSARA, BLANC DE BLANCS, 2021 11 44  
 CHÂTEAU KEFRAYA, LES BRETÈCHES, 2021 42

## CAVE LIBANAISE D'EXCEPTION

### ROUGES 75cl

- CHÂTEAU KSARA 2018 68  
 CHÂTEAU KEFRAYA, 2012 80  
 CHÂTEAU HÉRITAGE « FAMILY RESERVE », 2017 75  
 CHÂTEAU KEFRAYA, COMTE DE M, 2008 130

## CAVE FRANÇAISE

### ROUGES 14cl 75cl

- BROUILLY AOC, CHÂTEAU DE CORCELLES 2022 9 38  
 HAUT MÉDOC, CHÂTEAU VICTORIA 2020 11 44  
 PESSAC LEOGNAN, CHÂTEAU TOUR LEOGNAN 2020 75  
 CHATEAUNEUF DU PAPE BIO 2017 125

### BLANCS 14cl 75cl

- SANCERRE, LES BROUX 2022 11 44  
 CHABLIS, CHÂTEAU DE FLEYS, 2022 55  
 POUILLY FUMÉ, PASCAL JOLIVET, 2022 65

### ROSÉS 14cl 75cl

- IGP MÉDITERRANÉE, ROSEBLOOD D'ESTOUBLON 2022 11 44  
 CÔTES DE PROVENCE AOP, MINUTY PRESTIGE 2022 55

## CHAMPAGNES

11cl 75cl

- EPC BLANC DE NOIRS BRUT 14 95  
 RUINART BRUT 130  
 RUINART ROSÉ 180  
 RUINART BLANC DE BLANC 220



## ASSIETTES DÉCOUVERTE

### LA 6 MEZZÉS 19

Hommos, Moutabal, Taboulé,  
Fatayer, Falafel, Loubié Bel Zeit

### LA 8 MEZZÉS 21

Hommos, Moutabal, Taboulé, Kebbé,  
Safiha agneau, Fatayer, Falafel, Loubié Bel Zeit

### LA VEGGY 21

Hommos, Moutabal, Taboulé,  
Warak Enab (2 Pièces), Fatayer, Falafel,  
Loubié Bel Zeit, Samboussek Fromage

## TARTARE LIBANAIS 12

### AVEC SON BOUQUET DE LÉGUMES

#### KEBBÉ NAYÉ

Agneau au boulghour, oignon & huile d'olive

#### KAFTA NAYÉ

Agneau, persil & oignon

#### HABRA NAYÉ

Agneau pilé & onctueux, ail

#### FTILÉ NAYÉ

Agneau en dés, oignon & épices d'Orient

## FINGER FOOD 9

4 pièces au choix

### FATAYER

Rissoles aux épinards acidulés & pignon de pin

### SAFIHA

Mini pizzas à l'agneau haché, légèrement épicé,  
tomate, oignon & pignon de pin

### RIKAKAT

Rouleaux croustillants de fromage  
de vache aux herbes

### SAMBOUSSEK FROMAGE

Triangles de fromage de vache aux herbes

### SAMBOUSSEK VIANDE

Chaussons de bœuf & d'agneau hachés,  
épices & pignon de pin

### KEBBÉ

Croquants de bœuf & d'agneau, boulghour  
& pignon de pin

### FALAFEL

Croquants de pois chiches, fève, céleri,  
épices, sauce tarator au sésame

## La culture du partage

Traditionnellement placés au centre de la table, les mezzés reflètent  
une cuisine libanaise saine, savoureuse, généreuse & conviviale.



## MEZZÉS FROIDS

### HOMMOS 9

Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron

### HOMMOS « BEYROUTI » 9.5

Purée de pois chiches au paprika, piment, jus de citron

### MOUTABAL 9

Caviar d'aubergine, crème de sésame, jus de citron & huile d'olive

### WARAK ENAB 9

Feuilles de vigne farcies de riz, tomate, menthe & persil

### MOUSSAKA 9

Aubergine cuisinée au four à la sauce tomate & aux pois chiches

### CHANKLICHE 9

Fromage de vache épicé, parfumé au thym, tomate & oignon

### SAMAKÉ HARRA 9

Poivron rouge, piment vert, amande, pignon de pin,  
coriandre, ail & oignon cuisinés à la tomate

### LABAN « TZATZIKI » 9

Yaourt frais, concombre & menthe

### LABNÉ AU ZAATAR 9

Fromage blanc au lait de vache, thym libanais

### LOUBIÉ BEL ZEIT 9

Haricot plat, ail & oignon cuisinés à la tomate

### BASTORMA 11

Tranche de bœuf fumé & séché aux épices d'Orient

### ASSIETTE DE POUTARGUE 19

Chips de pain libanais, menthe & crème d'ail



## SALADES & POKE

### TABOULÉ LIBANAIS 13

Salade de persil, boulghour, tomate, menthe, oignon,  
jus de citron & huile d'olive

### FATTOUCHE DU MARCHÉ 13

Salade, crudités, sumac & pain libanais au sumac

### SALADE FETA & AVOCAT 15

Avocat, feta, concombre, tomate & olives libanaises

### SALADE D'AUBERGINES GRILLÉES 13

Aubergines grillées, grenade, émincé de poivron & persil

### FALAFEL POKE BOWL 19

Avocat, falafel, boulghour à la tomate, pois chiche, radis,  
navet, salade, tomate cerise, grenade & laban "tzatziki"



## MEZZÉS CHAUDS

### HOMMOS « BALILA » 9

Salade de pois chiches chauds & cumin

### HOMMOS « CHAWARMA » 12

Purée de pois chiches, fines tranches de bœuf & d'agneau aux épices

### HOMMOS « LAHMÉ » 13

Purée de pois chiches, dés d'agneau mariné aux épices,  
sumac & pignon de pin

### FOIES DE VOLAILLE POËLÉS 11

Mélangé de grenade & coriandre

### FOUL MOUDAMAS 11

Fèves et pois chiches mijotés, ail & son bouquet de légumes

### HALLOUMI GRILLÉ 12

Fromage de lait de vache au Zaatar

### AILES DE POULET GRILLÉES 13

Légèrement épicées aux saveurs d'Orient, ail & coriandre

### SOUJOUK 9

Petites saucisses de bœuf épicées & mélangé de grenade

### SOUJOUK À L'ŒUF AU PLAT 12

### MAKANEK 9

Petites saucisses de bœuf et d'agneau épicées & coriandre

### BIZRI DE FRITURE D'ÉPERLAN 16

Citron & sumac

### FATTEH D'AUBERGINE OU DE HOMMOS 19

Aubergines ou pois chiches, pain libanais, yaourt,  
sauce tomate & pignon de pin

### BOULGHOUR À LA TOMATE 9

Blé, oignon, piment d'Espelette & cumin



## PIZZETTAS LIBANAISES

### MANAKICHE ZAATAR & LÉGUMES 12

Thym, sésame & sumac

### MANAKICHE AUX 2 FROMAGES & LÉGUMES 12

Halloumi, fromage de vache & sésame noir

### LAHM BI AJIN D'AGNEAU 12

Haché légèrement épicé, tomate, oignon & pignon de pin

### KELLEGE HALLOUMI & TOMATE 11

Pain libanais grillé, fromage de vache, tomate & menthe

### KELLEGE HALLOUMI & BASTORMA 13

Pain libanais grillé, fromage de vache, tomate & menthe

### ARAYESS KAFTA 11

Pain libanais grillé & agneau haché persillé & pignon de pin

## SOLOS CHAWARMAS OU GRILADES

DE NOTRE BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

### DUO BROCHETTES D'AGNEAU 18.5

Mariné aux épices, Zaatar, sauce tarator au sésame

### DUO BROCHETTES KAFTA 18.5

Agneau haché persillé, sauce tarator au sésame

### DUO BROCHETTES KAFTA KHACHKHACH 19.5

Agneau haché persillé, Samaké Harra, pignon de pin

### DUO CHICH TAOUK 18.5

Poulet mariné au citron & sumac, crème d'ail

### TRIO DE GRILADES 21.5

Agneau, kafta & taouk, sauce tarator, crème d'ail

### CHAWARMA POULET 18.5

Émincé de poulet, mariné & rôti à la broche

### CHAWARMA VIANDE 18.5

Émincé de bœuf & d'agneau, mariné & rôti à la broche

### CHAWARMA MIXTE 21.5

Émincé de poulet, de bœuf & d'agneau,  
mariné & rôti à la broche

DEMANDEZ NOS PLATS DU JOUR !

## ACOMPAGNEMENTS 8

RIZ AUX VERMICELLES • FRITES MAISON

BATATA HARRA • RIZ PARFUMÉ AU THYM

SALADE ORIENTALE

BOULGHOUR À LA TOMATE

## PLATS SIGNATURE

### SAYADIEH DE CABILAUD 24

Riz aux oignons caramélisés

### CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU ZAATAR 26

Taboulé & Moutabal

### DEMI POULET GRILLÉ AUX HERBES 26

Fattouche & Hommos

### KEBBÉ AU FOUR 22

Hommos ou Tzaziki

Bœuf & agneau pilés, mêlés au boulghour & pignon de pin

### BROCHETTES DE GAMBAS 24

Riz & Samaké Harra  
grillées au sumac, citron & huile d'olive