

JUNGLE

Fine Cuisine Libanaise - Fine Lebanese Cuisine





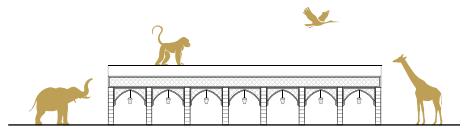
**La cuisine Libanaise
est une cuisine de convivialité
et de partage.**

**Nous recommandons
2 à 3 mezzés par personne
pour découvrir, goûter
et se faire plaisir !**

*Lebanese Cuisine
is made for conviviality
and sharing.*

*We recommend
2 to 3 mezzes per person
to discover, taste
and enjoy!*





MEZZES FROIDS • *COLD MEZZES*

60

MOUSSAKA **V**

Aubergines au four, concassé de tomates et pois chiches
Baked eggplant, crushed tomatoes and chickpeas

MOUTABBAL **V**

Caviar d'aubergines et crème de sésame
Eggplant caviar and sesame cream

FEUILLES DE VIGNE • *GRAPE LEAVES* **V**

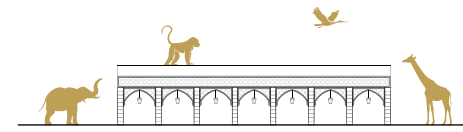
Une recette typique des pays du Levant
A typical recipe from the countries of the Levant

HOUMOUS • *HUMUS* **V**

Riche crème de pois chiches et de sésame
Rich cream of chickpeas and sesame

BATATA HARRA **V**

Pommes de terre sautées dans une sauce épicée
Fried potatoes in a spicy sauce



MEZZES CHAUDS • *HOT MEZZES*

70

FATAYER (6 PIECES) **N - V**

Beignet aux épinards et pignons de pin
Donut with spinach and pine nuts

SAMBOUSIK (6 PIECES) **N**

Beignets de viande hachée relevée
Seasoned ground meat fritters

FALAFEL (5 PIECES) **V**

Croquants de purée de fève et de pois chiches
à la crème de sésame
*Crunchy mashed broad beans and chickpeas
with sesame cream*

KEBBE (5 PIECES) **N**

Boulettes de viande farcie, blé concassé et pignons de pin
Stuffed meatballs, cracked wheat and pine nuts

RIKAKAT (6 PIECES) **N**

Feuilletés farcis au fromage frais
Puff pastries stuffed with cream cheese

JAWANEH (6 PIECES)

Ailes de poulet grillées et marinées à l'ail et au citron
Grilled chicken wings marinated in garlic and lemon

ARAYESS

Pain libanais farci à la viande hachée relevée d'épices
Lebanese bread stuffed with minced meat seasoned with spices

MANAKISH ZAATAR **V**

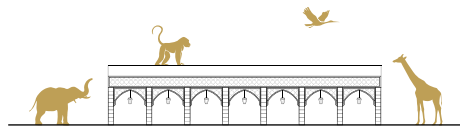
La fameuse galette libanaise aux herbes aromatiques,
servie avec concombre, tomates et labneh
*The famous Lebanese pancake with aromatic herbs,
served with cucumber, tomatoes and labneh*

(V) : VÉGÉTARIEN • (N) : NOIX • (L) : PRODUITS LAITIERS • (F) : FRUITS DE MER
(V) : VEGETARIAN • (N) : NUTS • (L) : DAIRY • (F) : SHELLFISH

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

(V) : VÉGÉTARIEN • (N) : NOIX • (L) : PRODUITS LAITIERS • (F) : FRUITS DE MER
(V) : VEGETARIAN • (N) : NUTS • (L) : DAIRY • (F) : SHELLFISH

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



NOS SALADES • OUR SALADS

90

SALADE FATTOUCHE • FATTOUCHE SALAD V

Salade de crudités fraîches et acidulées
Salad of fresh and tangy raw vegetables

BUDDHA BOWL FALAFEL V - N

Bowl revisité à la mode Levantine : quinoa, avocat, carotte, gingembre, houmous de betterave, falafel et mesclun de salade
Bowl revisited Levantine style: quinoa, avocado, carrot, ginger, beetroot hummus, falafel and mesclun salad

HALLOUMI GRILLE • GRILLED HALLOUMI V

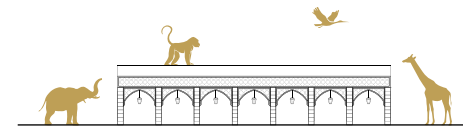
Fromage libanais grillé sur un lit de jeunes pousses d'épinards
Grilled Lebanese cheese on a bed of baby spinach

TABOULE AU DUO DE GRAINES TABOULE WITH DUO OF SEEDS V

Boulghour et Quinoa marinés dans une sauce acidulée, mélange d'herbes fraîches aromatiques et petits légumes croquants
Boulghour and quinoa marinated in a tangy sauce, mixed aromatic fresh herbs and crunchy vegetables

SALADE DE FREEKEH • FREEKEH SALAD V-N

Salade fraîche et savoureuse du Liban à base de blé vert et de potimarron
Fresh and tasty salad from Lebanon made with green wheat and pumpkin



NOS PLATS • OUR DISHES

LE CHICHTAOUK • SHISHTAOUK

110

Brochette de poulet parfumée aux sept épices, marinée à l'ail, huile d'olive, yaourt et citron
Chicken skewer flavored with seven spices, marinated in garlic, olive oil, yogurt and lemon

LAHME MECHWI

130

Brochette de bœuf mariné à l'Orientale sur un lit d'oignons et de tomates
Oriental marinated beef skewer on a bed of onions and tomatoes

CHAWARMA A LA VIANDE ou AU POULET CHAWARMA WITH MEAT or CHICKEN

130

Sandwich libanais à la viande (ou au poulet) marinée et braisée, accompagné d'une sauce à la crème de sésame, crudités et cornichons
Lebanese sandwich with marinated and braised meat (or chicken), served with a sesame cream sauce, raw vegetables and pickles

PITA BEL LAHME MAFRUM

130

Pita farcie de boulettes de viande hachée relevée, sauce à l'ail et crudités
Pita stuffed with spicy minced meatballs, garlic sauce and raw vegetables

COQUELET AU BARBECUE • COCKERLET ON BARBECUE

140

Coquelet désossé mariné aux herbes, lentement cuit au feu de bois, sauce à l'ail
Boneless cockerel marinated in herbs, slowly cooked over a wood fire, garlic sauce

Accompagnement au choix :

Frites / Salade de concombre et Tomates

Choice of side dish:

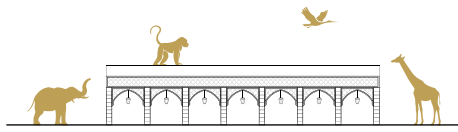
French fries / Salad of cucumber and tomatoes

(V) : VÉGÉTARIEN • (N) : NOIX • (L) : PRODUITS LAITIERS • (F) : FRUITS DE MER
(V) : VEGETARIAN • (N) : NUTS • (L) : DAIRY • (F) : SHELLFISH

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

(V) : VÉGÉTARIEN • (N) : NOIX • (L) : PRODUITS LAITIERS • (F) : FRUITS DE MER
(V) : VEGETARIAN • (N) : NUTS • (L) : DAIRY • (F) : SHELLFISH

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



NOS DESSERTS • OUR DESSERTS

BAKLAVA LIBANAIS • LEBANESE BAKLAVA N

65

Douceurs feuilletées à la pistache, noix de cajou et pignons
Puff pastries with pistachio, cashew nuts and pine nuts

MOUHALABIA • MOUHALABIA N - L

65

Flan libanais parfumé à la fleur d'oranger et aux éclats de pistache
Lebanese flan flavored with orange blossom and pistachio chips

KATAYEF N - L

65

Crêpes fourrées au fromage frais,
sirop à la fleur d'oranger et éclats de pistache
*Pancakes stuffed with fresh cheese,
orange blossom syrup and pistachio chips*

CAFE ou THE GOURMAND GOURMET COFFEE or TEA

100

PLATEAU DE FROMAGE • CHEESE PLATTER N - L

180

Assortiment de fromages du Maître Fromager Meignat,
confiture maison
*Assortment of cheeses from Maître Fromager Meignat,
homemade jam*

(V) : VÉGÉTARIEN • (N) : NOIX • (L) : PRODUITS LAITIERS • (F) : FRUITS DE MER
(V) : VEGETARIAN • (N) : NUTS • (L) : DAIRY • (F) : SHELLFISH

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

