

## Menus

## Menu Suggestions

<b>Plat de Meza</b> 7 differentes entrées	<b>91. Meza Plate</b> 7 different starters	20,90 €
<b>Meza Vegetarian I</b> 10 differentes entrées végétariennes	<b>92. Meza Vegetarian I</b> 10 different vegetarian starters	29,90 €
<b>Meza Vegetarian II</b> 7 differentes entrées végétariennes plats végétariens	<b>93. Meza Vegetarian II</b> 7 different vegetarian starters and a vegetarian main dishes	35,90 €
<b>Meza Maschawi</b> 7 differentes entrées grillade mixte: filet d'agneau, viande hachées et poitrine de poulet	<b>94. Meza Maschawi</b> 7 different starters and mix grill plate with lamb filet, lamb steak tartar and chicken breast filet	39,90 €
<b>Meza &amp; Asmak</b> 7 differentes entrées la daurade royale grillé	<b>95. Meza &amp; Asmak</b> 7 different starters and grilled sea bream	39,90 €
<b>Meza L'Emir Spécial</b> Soupe, sélection de differentes entrées plusieurs plats, dessert	<b>96. Meza L'Emir Special</b> Soup, selection of different starters, selection of different main dishes and dessert	49,90 €

## Potages Soups

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| <b>Schaurabet Khudra</b><br>soupe de légumes fraîches | <b>1. Schaurabet Khudra</b><br>Fresh vegetables soup | 6,50 € |
| <b>Schaurabet Adas</b><br>Soupe de lentilles          | <b>2. Schaurabet Adas</b><br>lentins soup            | 6,50 € |
| <b>Schaurabet Dajaj</b><br>Soupe de poule             | <b>3. Schaurabet Dajaj</b><br>Chicken soup           | 6,50 € |

## Salades Salads

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| <b>Tabbuli</b><br>Persil, semoule de blé moulue (Burgul)<br>feuilles de menthe, oignon, tomates,<br>jus de citron et l'huile d'olives | <b>4. Tabbuli</b><br>Parsley, crushed wheat (Burgul),<br>fresh peppermint, onions, tomatoes,<br>lemon juice, olive oil     | 7,50 €  |
| <b>Salata Libanieh</b><br>Salade Libanaise avec tomates,<br>concombre, oignons, persile, feuilles<br>de menthe, et poivrons doux      | <b>5. Salata Libanieh</b><br>Lebanese salad with tomatoes,<br>cucumbers, parsley and fresh<br>peppermint, and sweet pepper | 7,50 €  |
| <b>Fattusch</b><br>Salade Libanaise<br>avec du pain libanais grillé   | <b>6. Fattusch</b><br>Lebanese salad with<br>toasted Lebanese bread  | 7,90 €  |
| <b>Khiyar Bil-Laban</b><br>Salade de concombres   | <b>7. Khiyar Bil-Laban</b><br>Cucumber salad with yogurt,<br>and peppermint  | 7,50 €  |
| <b>Salatet Alrahib</b><br>Aubergines grillées avec des<br>poivrons forts, ail, jus de citrons   | <b>8. Salatet Alrahib</b><br>Grilled eggplant with chili peppers,<br>garlic and lemon juice                                | 8,90 €  |
| <b>Jat Khudra</b><br>Plat de légumes. Frcé  | <b>9. Jat Khudra</b><br>fresh vegetable plate  | 10,90 € |

## Entrées Starters

<b>Hommus</b> Purée de pois chiches avec l'huile de sesame (Tahina) et jus de citron et l'ail	<b>10. Hommus</b> Chickpea cream with sesame oil (Tahina) and lemon juice	7,50 €
<b>Hommus Beiruti</b> Purée de pois chiche »Beyrooth«	<b>11. Hommus Beiruti</b> Chickpea cream »Beirut«	7,90 €
<b>Hommus Bissnuber</b> Pignons de pin grillés sur beurre avec purée de pois chiche	<b>12. Hommus Bissnuber</b> Pine nuts, roasted in butter, with chickpea purée	9,90 €
<b>Hommus Bil-Lahem</b> Dès d'agneau sur un lit de pois chiche	<b>13. Hommus Bil-Lahem</b> Fried lamb meat filets on chickpea purée	10,90 €
<b>Mutabbal Batinjan</b> Purée d'aubergine préparés avec de l'huile de sésame l'ail, jus de citron et l'huile d'olive	<b>14. Mutabbal Batinjan</b> Eggplant purée, prepared with sesame oil (Tahina) garlic, lemon juice and olive oil	7,50 €
<b>Batinjan Ma'Li</b> Tranches d'aubergines frit	<b>15. Batinjan Ma'Li</b> Baked eggplant slices	7,90 €
<b>Musaka'a</b> Morceaux d'aubergines frit avec des pois chiche, oignons et sauce tomate	<b>16. Musaka'a</b> Fried eggplant dices, chickpeas and onions, prepared with tomato sauce	7,90 €
<b>Batata Harra</b> Dés de pommes de terre frites, cuits à la sauce tomate, oignons et épices	<b>17. Batata Harra</b> Fried potato cubes mixed with olive oil, garlic, coriander and spices	7,90 €

<b>Zaytun</b>	<b>18. Zaytun</b>	6,50 €
Olives vertes et noires, salées	Salted green and black olives	
<b>Kabis Mschakkal</b>	<b>19. Kabis Mschakkal</b>	7,50 €
un mélange	Mixed picklesa	
<b>Mhammara</b>	<b>20. Mhammara</b>	7,50 €
Purée de noix épicé	Spicy nut puree	
<b>Warak Inab</b>	<b>21. Warak Inab</b>	7,90 €
Feuilles de vigne fourrées de riz, tomates, oignon, persil, feuilles de menthe, dans un jus de citron et huile d'olive	Vine leaves filled with rice, tomatoes, onions, parsley and fresh peppermint, seasoned with lemon juice, salt, olive oil and Lebanese spices	
<b>Labneh</b>	<b>22. Labneh</b>	7,50 €
Fromage blanc crémeux création de la maison	Homemade cream cheese with colorful spice stamps	
<b>Labneh Bittum</b>	<b>23. Labneh Bittum</b>	7,90 €
Fromage blanc crémeux avec de l'ail création de la maison	Homemade cream cheese with garlic and colorful spice stamps	
<b>Schänklisch</b>	<b>24. Schänklisch</b>	7,90 €
Fromage de brebis une combinaison d'oignons, de tomates, de menthe poivrée, de origanet l'huile d'olive	une Ewe's milk cheese combination of onions, tomatoes, fresh peppermint, oregano and olive oil	
<b>Mudardara</b>	<b>25. Mudardara</b>	7,50 €
Pilaf avec des lentilles oignons, épices libanais et huile d'olive	Boiled rice, prepared with lentils, onions and olive oil	
<b>Lubieh Bizzeit</b>	<b>27. Lubieh Bizzeit</b>	7,50 €
Haricots verts avec des oignons, de l'ail et l'huile d'olive	Green beans, cooked in tomato sauce, seasoned with onions, garlic and olive oil	

<b>Fasulieh Bizeit</b>	<b>28. Fasulieh Bizeit</b>	7,50 €
Fèves cuites, avec de l'ail, de l'huile d'olive et du jus de citrons	White beans, seasoned with fresh garlic, lemon juice and olive oil	
<b>Bamieh Bizeit</b>	<b>29. Bamieh Bizeit</b>	7,50 €
Cosses d' Okra verts cuites dans une sauce à la tomate, oignon et l'huile d'olive	Green okra, cooked in tomato sauce, prepared with onions, garlic, olive oil and coriander	
<b>Falafil</b>	<b>30. Falafil</b>	7,50 €
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	
<b>Foul Medammas</b>	<b>31. Foul Medammas</b>	7,90 €
Haricots bruns cuits avec de l'ail, jus de citron, persile et l'huile d'olive	Brown beans, cooked with garlic, lemon juice, parsley and olive oil	
<b>Sambusik Bijjibneh</b>	<b>32. Sambusik Bijjibneh</b>	7,50 €
Ravioli oriental, fait de pâte, fourré de fromage	Small pastries, filled with cheese and Lebanese spices	
<b>Sambusik Billahmeh</b>	<b>33. Sambusik Billahmeh</b>	7,90 €
Ravioli oriental, fait de pâte, fourré de viande	Small pastries, filled with meat, onions, pine nuts and Lebanese spices	
<b>Fatayer Bissabanikh</b>	<b>34. Fatayer Bissabanikh</b>	7,90 €
Ravioli oriental, fait de pâte, fourré d'épinards	Small pastries, filled with spinach, onions, lemon juice and Lebanese spices	
<b>Kibbeh Mäklieh</b>	<b>35. Kibbeh Mäklieh</b>	8,50 €
Boulettes de tartare d'agneau et de gruau de blé fourrées à la viande	Lamb steak tartar, prepared with crushed wheat, onions and Lebanese spices,	

<b>Sujuk</b>	<b>36. Sujuk</b>	9,90 €
Saucisse d'agneau (sans peau), fait-maison	Homemade lamb sausages, grilled with garlic, tomatoes and bell pepper pieces, slightly spicy	
<b>Makanik</b>	<b>37. Makanik</b>	9,90 €
Petites saucisses d'agneau (avec peau), fait-maison avec un mélange spécial d'épices	Homemade lamb sausage with a special mix of spices and pine nuts	
<b>Sauda Maklieh</b>	<b>38. Sauda Maklieh</b>	8,90 €
Foie d'agneau avec un mélange d'épices libanaises	Fried lamb liver with a mix of Lebanese spices	
<b>Sauda Mischwiah</b>	<b>39. Sauda Mischwiah</b>	8,90 €
Foie d'agneau grillé	Grilled lamb liver	
<b>Asbet Djaj</b>	<b>40. Asbet Djaj</b>	8,90 €
Foie de poulet rôti	Fried chicken livers with garlic	
<b>Jawanih Maklieh</b>	<b>41. Jawanih Maklieh</b>	8,90 €
Ailes de poulet rôties	Fried chicken wings with garlic and lemon juice	
<b>Jawanih Mischwiah</b>	<b>42. Jawanih Maschwiah</b>	8,90 €
Ailes de poulet grillées	Grilled chicken wings, served with garlic cream	
<b>Killaj</b>	<b>43. Killaj</b>	9,90 €
Tranches de fromage épicées et grillées dans du pain oriental	Halloumi cheese slices, seasoned and grilled in round flat loaf	
<b>Araayes</b>	<b>44. Araayes</b>	9,90 €
Steak d'agneau hachée, grillée dans du pain oriental	Lamb steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices, grilled in round flat loaf	

## Plats végétariens

servis avec du riz libanais

## Vegetarian Main Dishes

served with Lebanese rice

<b>Khudar Maschwey</b> Assortiment devégéteaux grilles de courgettes, aubergines, pommes de terre, poivrons servit avec une sauce de crème de l'ail	<b>50. Khudar Maschwey</b> Grilled vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes and peppers, served with a garlic-lemon sauce	17,90 €
<b>Fasulieh Bizeit</b> Fèves, cuites dans une sauce tomates, ail, épices	<b>51. Fasulieh Bizeit</b> White beans, cooked in tomato sauce, garlic and spices	16,90 €
<b>Lubieh Bizeit</b> Haricots verts, cuits dans une sauce tomates, oignons, épices	<b>52. Lubieh Bizeit</b> Green beans, cooked in tomato sauce, onions and spices	16,90 €
<b>Bamih Bizeit</b> Okra à l'étouffé, à la sauce tomate, oignon, ail, coriande, épices garlic,	<b>53. Bamih Bizeit</b> Okra, cooked in tomato sauce, onions, coriander and spices	16,90 €
<b>Makali</b> Mélange de légumes frit, composé d'aubergines, courgettes, pommes de terre, poivrons, carottes	<b>54. Makali</b> Fried vegetables: eggplant, zucchini, potatoes, bell peppers and carrots	17,90 €

## Les plats principaux à base de viande (tajine)

## Main dishes with meat (tajine)

<b>Fasulieh bil Lahme (tajine)</b> Fèves avec veau, cuites dans une sauce tomates, ail, oignons et épices	<b>55. Fasulieh bil Lahme (tajine)</b> White beans with veal, cooked in sauce, tomato garlic, onions and spices	21,90 €
<b>Lubieh bil Lahme (tajine)</b> Haricots verts avec veau, cuits dans une sauce tomates, oignons et épices	<b>56. Lubieh bil Lahme (tajine)</b> Green beans with veal, cooked in tomato sauce with onions and spices	21,90 €
<b>Bamih Bil Lahme (Tajine)</b> Okra à l'étouffé avec veau, à la sauce tomate, oignons, ail, coriande et épices	<b>57. Bamih Bil Lahme (Tajine)</b> Okra with veal, cooked in tomato sauce with onions, garlic, coriander and spices	21,90 €

## Spécialités préparées au grill

servi avec une crème  
extraordinaire d'ail

### **Kafta Mischwiah**

Brochettes d'agneau  
épicées hachées

### **Lahm Mischwi**

Agneau shish kebab avec  
des épices libanaises

### **Schisch Taouk**

Brochettes de blanc de volaille  
marinées Dans de l'huile,  
de l'ail et des épices libanaises

### **Maschawi Mschakkaleh**

Mélange grillé, composé d'agneau,  
tatare d'agneau, poitrine de poulet

### **Riasch Ghanem**

Côtelettes d'agneau tendres,  
marinées

### **Farruj Mischwi**

Cuisse de poulet tendre avec  
de l'ail, épices libanaises

### **Ferri Mischwi**

Cailles marinées  
avec des épices libanaises, ail

## Lebanese Barbecue Specialties

served with a special garlic cream

### **60. Kafta Mischwiah**

Lamb steak tartar with parsley,  
onions and Lebanese spices

16,90 €

### **61. Lahm Mischwi**

Lamb shish kebab with Lebanese spices

18,90 €

### **62. Schisch Taouk**

Chicken breast filets on a skewer,  
marinated with oil, garlic  
and Lebanese spices

17,90 €

### **63. Maschawi Mschakkaleh**

Mix grill: lamb meat, lamb steak tartar and  
chicken breast, decorated with colored  
Lebanese bread, grilled on a charcoal grill

19,90 €

### **64. Riasch Ghanem**

Tender, marinated lamb chops,  
decorated with colored Lebanese  
bread,grilled on a charcoal grill

19,90 €

### **65. Farruj Mischwi**

Tender chicken leg (boneless)  
with garlic and Lebanese spices

17,90 €

### **66. Ferri Mischwi**

Marinated quails with Lebanese  
spices, Oil and garlic

18,90 €

## *Création de la maison*

### **L'emir Plate**

Un plat depuis chiche,  
purée d'aubergine, salade de persil, fromage à la  
crème maison, noix épicées purée, filetd de poulet  
sur une brochette et agneau shish kebab

## *Special L'Emir Dinner*

### **67. L'emir Plate**

A plate of chickpea cream ,  
Eggplant purée, Parsleysalad, Homemade cream  
cheese, Spicy nut puree, chicken filets on  
a skewer and lamb shish kebab

32,90 €



## Poissons, fruits de mer

## Fish & Seafood

<b>Samkeh Harra</b>	<b>70. Samkeh Harra</b>	18,90 €
Filet de sandre dans une sauce forte et épicée, pignons de pin	Pike-Perch filet in a spicy sauce with pine nuts	
<b>Dorado Royal</b>	<b>71. Dorado Royal</b>	21,90 €
Dorado grillés servis avec deux différentes sauces et du pain libanais grillé	Grilled seabream served with two different sauces and grilled libanese bread	
<b>Kraydis</b>	<b>72. Kraydis</b>	25,90 €
Crevettes marinées, grillées ou frit à la libanaise	King prawns in a special marinade, grilled or fried, served with a special, homemade cocktail sauce	
<b>Sultan Ibrahim</b>	<b>73. Sultan Ibrahim</b>	18,90 €
Rougets marinés rôtis, servis avec du pain libanais et une sauce au sésame	Marinated barbels fried, served with fried Lebanese bread and sesame sauce	

## Internationaux Plats

## International Dishes

<b>Steak de Beef (fillet)</b>	<b>75. Beef steak (fillet)</b>	23,90 €
Griee servi avec beurre fin oles zerbe Pommes frites et clela salade	Grilled, served with herb butter, fried grated potato and salad	
<b>Bifteck</b>	<b>76. Steak</b>	21,90 €
Avec une sauce au poivre vert servi avec des pommes frites et de la salade	With green pepper sauce, served with French fries and salad	
<b>Escalope de veau</b>	<b>77. Veal Cutlet</b>	19,90 €
servi avec des pommes de terre sautées et de la salade	Served with roast potatoes and salad	
<b>Filet de poulet</b>	<b>78. Chicken Breast Filet</b>	18,90 €
Avec une sauce crémeuse aux champignons, servi avec du riz	With a creamy mushroom sauce and rice	
<b>Filet de saumon</b>	<b>79. Salmon Filet</b>	19,90 €
Sauce au vin blanc et aneth, servis avec des pommes vapeur	With white wine sauce and dill, served with boiled potatoes	

## Garniture      Side Dishes

<b>Riz libanais</b> Avec de vermicelle et amandes	<b>80. Lebanese rice</b> with roasted vermicelli and almonds	6,50 €
<b>Pommes frites fraîches</b>	<b>81. Fresh French fries</b>	6,50 €

## Desserts      Desserts

<b>Muhallabieh</b> Flanc libanais à l'eau de rose, décoré avec des pistaches moulues, et amandes	<b>85. Muhallabieh</b> White, Lebanese rose water pudding, decorated with ground pistachio, and almonds	6,50 €
<b>Ruz Bil-Halib</b> Riz au lait libanais	<b>86. Ruz Bil-Halib</b> Lebanese rice pudding	6,50 €
<b>Baklawa</b> Sélection degâteaux orientaux	<b>87. Baklawa</b> Selection of different oriental pastries	6,90 €
<b>Salatet Fawakih</b> Salade de fruits, fait-maison	<b>88. Salatet Fawakih</b> Fruit salad »à la maison«	7,90 €
<b>Katayef Bil Qeschte</b> "Sweet Bag" gateaux fourrés à la crème blanche ou un mix de noix	<b>89. Katayef Bil Qeschte</b> Baked "Sweet Bag" filled with white cream or nut mix	7,90 €