

# MONT LIBAN

## RESTAURANT DU LEVANT

SPÉCIALITÉS LIBANAISES, SYRIENNES ET PALESTINIENNES



**343, rue de Rollingergrund L-2441 Luxembourg**

Ouvert Midi et Soir

De 11h30 à 14h00 – de 18h00 à 22h30

Fermé le Lundi et Mardi Midi

Tél : +352 621 19 65 29

Email : [restaurant@montliban.lu](mailto:restaurant@montliban.lu)

[www.montliban.lu](http://www.montliban.lu)

Facebook – Mont Liban Luxembourg

# MENU

MENU DÉGUSTATION - 37,00€ pp

---

Minimum 2 personnes - Minimum 2 persons

## ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS (MEZZE)

Tabouleh (vegan)

Hoummous (vegan)

Moussaka (vegan)

Labne

## ENTRÉES CHAUDES - HOT STARTERS (MEZZE)

Rakakat

Falafel (vegan)

Sambousek

Ailes de poulets ou Makanek - Chicken Wings or Oriental

Sausages

## PLAT PRINCIPAL - MAIN DISH

Grillades Mixtes - Mixed Grill

## DESSERTS LIBANAIS - LEBANESE PASTRIES

Café ou Thé - Coffee or Tea

# MENU

---

## MENU MONT LIBAN - 34,00€ pp

---

Minimum 2 personnes - Minimum 2 persons

### ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS (MEZZE)

Hoummous (vegan)

Moutabal (vegan)

Mousaka (vegan)

Labne

### PLAT PRINCIPAL - MAIN DISH

#### SHAKREYEH

Filet de poulet aux champignons

Chicken breast with mushrooms

Ou

#### KEBAB BANJAN

Viande de bœuf, tomates, poivrons, oignons, aubergines, riz

Beef, tomatoes, peppers, onions, eggplant, rice

### DESSERTS LIBANAIS - LEBANESE PASTRIES AU CHOIX

Café ou Thé - Coffee or Tea

# MENU

---

## MENU DU LEVANT - 45,00€ pp

---

Minimum 2 personnes - Minimum 2 persons

### ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS (MEZZE)

Hommos (vegan)

Tabouleh (vegan)

Moutabal (vegan)

Labne

### ENTRÉES CHAUDES - HOT STARTERS (MEZZE)

Rakakat

Falafel (vegan)

Sambousek

Fatayer

Kebbé Mekklie

### PLAT PRINCIPAL - MAIN DISH

#### MASHAWI SAMAK

Mixte grill de poissons

Mixed grill fish

OU

#### MAKLOUBA

Poulet, aubergines, tomates, cuit dans un riz basmati servi avec du yaourt

Chicken, eggplant, tomatoes, cooked in basmati rice served with yoghurt

### DESSERTS LIBANAIS - LEBANESE PASTRIES

#### AU CHOIX

Café ou Thé - Coffee or Tea

# MENU

## MENU VEGAN - 37,00€ pp

---

Minimum 2 personnes - Minimum 2 persons

### ENTRÉE

SOUPE DE LENTILLES (vegan)

Soup of lentils

### ENTRÉES CHAUDES – HOT STARTERS (MEZZE)

Falafel (vegan)

Hommos (vegan)

Mousaka (vegan)

Sambousek (vegan)

Tabouleh (vegan)

### PLAT PRINCIPAL – MAIN DISH

#### BAMIA & RIZ

Okra, corne grec, oignons sauce tomate  
Ladies fingers, onions with tomatoes sauce

Ou

#### MOUDARDARA (vegan)

Lentilles aux oignons et à l'huile d'olive  
Lentils with onions and olive oil.

### DESSERTS LIBANAIS – LEBANESE PASTRIES

#### NAMMOURA (vegan)

Semoule fine, noix de coco, amandes  
Fine couscous, cocoa nuts, almond

# MEZZE

## ASSORTIMENTS

### SPÉCIALITÉ DE LA MAISON – FAIT MAISON

#### 15 pièces

45,90 €

+ Tabbouleh + Hommos + Moutabal + Pain libanais

#### 30 pièces

79.90 €

+ Tabbouleh + Hommos + Moutabal + Pain libanais

#### Assortiments

### FALAFEL (vegan)

Boulette de pois chiches, coriandre, ail, persil et piments  
Fried mashed chickpeas, coriander, garlic, parsley & red pepper

### RKAKAT BIJEBNÉ

Pâte feuilletée au fromage  
Puff pastry with cheese

### FATAYER

Pâte farcie à la viande, pignons de pin  
Pastry stuffed with meat, pine nuts

### SAMBOUSEK (vegan)

Pâte farcie aux épinards, oignons et citron  
Pastry stuffed with spinach, onions and lemon

### KEBBÉ MEKKLIE

Croquette farcie au boulghur, oignons, bœuf haché et pignons de pin  
Croquette stuffed with meat of beef, onions and pine nuts

### WARAK ARISH (vegan)

Feuilles de vignes farcies aux légumes  
Grape leaves stuffed with vegetable

# LA CARTE

## HORS D'ŒUVRES FROIDS / COLD STARTERS

---

### SALATA (vegan)

Salade orientale

Oriental salad

6,90 €

### FATTOUCHE (Salade) (vegan)

Feuilles de salade, tomates, pain frit, sirop de grenade, citron

Fattousch salad, tomatoes, fried bread, grenadine syrup, lemon

7,90 €

### KABIS (vegan)

Concombre au vinaigre

Cucumber in vinegar

6,90 €

### TABBOULEH (vegan)

La Fameuse Salade Libanaise, persil, concombre, boulghour, citron

The Famous Lebanese Salad

6,90 €

### HOMMOS (vegan)

Purée de pois chiches à l'huile de sésame, citron

Mashed chickpeas with sesame oil and lemon

6,90 €

### MOUTABAL (vegan)

Purée d'aubergines, huile de sésame, citron et huile d'olives

Mashed eggplant, sesame oil, lemon and olive oil

7,90 €

### MOUSSAKA (vegan)

Aubergine, pois chiches, ail, oignons

Eggplant, chickpeas, garlic, onions

7,90 €

### BAMIEH BI ZEIT (vegan)

Cornes grecques à l'huile, oignons et tomates

Okra in oil, onions and tomatoes

7,90 €

### LOUBIEH BI ZEIT (vegan)

Haricots verts, huile d'olive, oignons et tomates

French beans in oil with onions and tomatoes

6,90 €

### WARAK ARISH (vegan)

Feuilles de vignes farcies aux légumes

Grape leaves stuffed with vegetables

6,90 €

### LABNEH

Yaourt concentré à l'huile d'olives

Concentrated yogurt with olive oil

6,90 €

## HALLOUMI

Fromage de brebis poêlé  
Fried goat cheese

6,90 €

## MOUDARDARA (vegan)

Lentilles aux oignons et à l'huile d'olive  
Lentils with onions and olive oil.

7,90 €

## KEBBÉ NAYÉ

Viande hachée crue, blé concassé, oignons et menthe  
Raw ground meat with crushed wheat, onions and mint

15,00 €

## HORS D'ŒUVRES CHAUDS - WARM STARTERS



### SOUPE DE LENTILLES (vegan)

Servit avec du riz  
Soup of lentils served with rice

12,00 €

### FALAFEL (vegan)

Boulette de pois chiches, coriandre, ail, persil et piments  
Fried mashed chickpeas, coriander, garlic, parsley & red pepper

1,60€/pc

### FOUL MEDAMAS (vegan)

Purée de fèves, huile d'olive, ail, citron  
Mashed fava beans with olive oil, lemon

8,00 €

### HOMMOS BI LAHMÉ

Purée de pois chiches, viande tendre  
Mashed chickpeas, tender meat

14,00 €

### KALLAJ JIBNE

Pain libanais grillé au fromage de brebis  
Toasted lebanese bread with goat cheese

8,00 €

### RKAKAT BIJEBNÉ

Pâte feuilletée au fromage  
Puff pastry with cheese

1.60€/pc

### FATAYER

Pâte farcie à la viande, pignons de pin  
Pastry stuffed with meat, pine nuts

2,00€/pc



## ARAISSÉ BI LAHMÉ

Pain à la viande hachée

Bread with minced meat

12,00 €

## ARAISSÉ KHOUDAR (vegan)

Pain aux légumes orientales

Bread with vegetables

12,00 €

## ARAISSÉ BI JIBNE (vegetarien)

Pain aux fromages

Bread with cheese

12,00 €

## ZAATAR (vegan)

Pain au thym, sésames, sommak

Bread with thym, sesam, sommak

12,00 €

## KEBBÉ MEKKLIE

Croquette farcie au boughur, oignons, bœuf haché et pignons de pin

Croquette stuffed with meat of beef, onions and pine nuts

2.00 €/pc

## SAMBOUSEK

Pâte farcie aux épinards, oignons et citron

Pastry stuffed with spinach, onions and lemon

2,00€/pc

## SOJOK

Saucisses pimentées grillées

Spicy grilled sausages

12,00 €

## NAKANÉK

Saucisses libanaises

Lebanese sausages

12,00 €

## JAWANEH

Ailes de poulets assaisonnées

Seasoned chicken wings

10,00 €

## SAWDET DJEJE

Foie de volaille assaisonné

Seasoned chicken livers

10,00 €

## BATATA MIKLIE (vegan)

Pommes frites

French-fries

5,00 €

## BATATA HARRA (vegan)

Pommes de terre pimentée

Hot spicy potatoes

6,90 €

## RAS ASSFOUR

Morceaux tendres d'agneau poêlés à l'huile d'olive, pignons de pin

Small fried meat cubes of lamb, olive oil, pine nuts

13,00 €

## VIANDES & GRILLADES/ FROM THE GRILL

---

### LAHMÉ MECHWIÉ

Brochettes d'agneau marinée (2)

Skewers of marinated lamb (2)

16,00 €

### KAFTA HALABI

Brochettes de viande hachée, persil (2)

Ground meat, parsley grilled on skewers (2)

16,00 €

### CHICH TAWOOK

Brochettes de poulet marinées et grillées (2)

Skewers of marinated chicken (2)

16,00 €

### KEBAB BANJAN

Viande de bœuf, tomates, poivrons, oignons, aubergines, riz

Beef, tomatoes, peppers, onions, eggplant, rice

20,00 €

### CASTALETTA

Côtelettes d'agneau grillées

Grilled lamb chops

20,00 €

### SHAWARMA

Viande marinée aux épices, frites, salade

Marinated meat with spices, french fries, salad

17,00 €

### FARROUJ MECHWÉ

½ poulet grillé à l'ail, frites, salade

½ Roasted chicken with garlic, french fries, salad

15,00 €

## KAFTA KHACHKHACH

2 Brochettes de viande hachée au persil, oignons et sauce tomate pimentée  
Ground meat, parsley, onions, tomato sauce pepper 16,00 €

## MAHASHI

Plat au four, courgette, aubergines avec riz et viande de bœuf cuit dans une sauce tomate  
Stuffed zucchini, eggplant, with rice and meat of beef cooked in tomato sauce 20,00 €

## MAKLOUBA

Poulet, aubergines, tomates, cuit dans un riz basmati servit avec du yaourt  
Chicken, eggplant, tomatoes, cooked in basmati rice served with yoghurt 20,00 €

## MASHAWI MOUSHAKALI

3 Grillades mixtes, kafta, lahmé, Chich Tawook  
Mixed grill 20,00 €

## KEFTA BI TAHINE

Viande de bœuf kefta cuit au four avec sauce au beurre de sesame tahine, servit avec du riz  
Kefta beef meat with butter of sesam tahine served with rice 18,00 €

## YAKHANEH KHODAAR

Poulet cuit avec légumes dans une sauce tomate servit avec du riz  
Chicken cooked with vegetable in tomato sauce served with rice 18,00 €

## SHAKREYEH

Filet de poulet aux champignons  
Chicken breast with mushrooms 19,00 €

## POISSONS – FISH

---

### ERAIDESS MESHWI

Gambas grillées / Grilled prawns

Sauce coriandre frais, citron, huile d'olive

24,00€

### SAYADEYEH

Poisson cuit avec aubergines dans un riz basmati, servit avec une salade au thahine

Fish cooked with eggplant in basmati rice served with salata bi thahine

21,00€

### CALAMAR

Calamar frit, frites salade

Fried squid rings, french fries salad

16,00€

### SAMAK FARRIDEH

Dorade au four

Sea Bream in the oven

24,00€

### SAMKÉ HARRA

Dorade au four à la sauce pimentée

Sea Bream with red pepper sauce

24,00€

### BAR ENTIER À L'ORIENTALE

au four, épices orientales, légumes, riz

Bar fish on the bones, oriental spices, vegetables, rice

24,00€

### BAR ENTIER HOT

au four pimenté, épices orientales, légumes, riz

Bar fish on the bones, spicy, vegetables, rice

24,00€

### MASHAWI SAMAK

Mixte grill de poissons

Mixed grill fish

28,00€

## DESSERTS LIBANAIS / LEBANESE DESSERTS

---

### NAMMOURA (vegan)

Semoule fine, noix de coco, amandes

Fine couscous, cocoa nuts, almonds 6,00€

### AÏSH AL SARAYA (le pain du Palais)

Toast sucré, crème au lait et pistaches

Sweet toasts with milk cream, pistachios 6,00€

### CHAAÏBIATTE

Pâte feuilletée fourrée au fromage, pistaches

Puff pastry with cheese, pistachios 6,00€

### BAKLAWA

Pâte feuilletée aux pistaches et noix de cajou

Puff pastry with pistachios and cashew 6,00€

## GLACES / ICE CREAM

---

Coupe de Glace – parfum au choix / ice cream cup

Chocolat – Moka – Vanille – Pistache – Fruits Rouges – Citron – Fraises

Chocolate – Mocha – Vanilla – Pistachio – Red berries – Lemon – Strawberry

1 Boule / Scoop 3,50€

2 Boules / Scoops 5,00€

3 Boules / Scoops 6,50€

Dame Blanche

Vanilla ice cream with whipped cream, warm malted chocolate 6,50€

Colonel 6,50€

Lemon sorbet with vodka

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

---

Ahwé Baida	
Café blanc (eau de fleurs d'oranger)	
White coffee orange (blossom water)	3,00 €
Ahwé Lebnényé	
Café libanais	
Lebanese coffee	3,50 €
Shai	
Thé	
Tea	3,00 €
Espresso - Café	
Espresso	
Espresso	3,00 €
Zhourat	
Tisane	
Infusion	3,00 €