
B
A
B
E
L

BAR – BRASSERIE

**GASTRONOMIE
LIBANAISE**

RESTOBABEL.COM

APÉRITIFS

Babel	9.00 €
Kir Royal	10.00 €
Kir Vin blanc	7.00 €
Aperol Spritz	10.00 €
Martini (Blanc – Rouge)	7.00 €
Porto (Blanc – Rouge)	6.00 €
Picon vin blanc	7.00 €
Pisang Orange	7.00 €
Campari Orange	7.00 €
Pineau des Charentes (Rosé – Blanc)	6.00 €
Sherry	6.00 €

Cava Gran Baron (☞ – ☞)	6 € – 35,00 €
Champagne Pol Gardère 1er Cru (☞ – ☞)	10 € – 85,00 €
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	170.00 €
Champagne Moët & Chandon Rosé	190.00 €
Champagne Veuve Clicquot	150.00 €

BIÈRES & EAUX & SOFT

Almaza	4.50 €
Leffe Blonde	5.00 €
Leffe Brune	5.50 €
Leffe Ruby	5.00 €
Leffe Radieuse	6.00 €
Duvel	6.00 €
Chouffe	6.00 €
Orval	6.00 €
Chimay Bleue	6.00 €
Triple Westmaele	6.00 €
Triple Karmeliet	6.00 €

BRU (1/2 – 1L)	5.00 – 8.00 €
Pepsi	3.00 €
Pepsi Max	3.00 €
Schweppes Tonic – Mojito – Agrum	3.00 €
Mirinda	3.00 €
7UP	3.00 €

B
A
B
E
L

LES HORS-D'OEUVRE FROIDS COLD STARTERS

HOMMOS

Hommos Purée de pois chiches, huile de sésame, citron <i>Chickpea puree, sesame oil, lemon</i>	8.00 €
Hommos à l'ail Purée de pois chiches, huile de sésame, citron, ail <i>Chickpea puree, sesame oil, lemon, garlic</i>	9.00 €
Hommos Babel Avocat, purée de pois chiches, huile de sésame <i>Avocado, Chickpea puree, sesame oil</i>	8.00 €
Hommos Betterave rouge Betterave rouge, purée de pois chiches, huile de sésame <i>Avocado, Chickpea puree, sesame oil</i>	8.00 €
Hommos Poivrons rouges Poivrons rouges, purée de pois chiches, huile de sésame <i>Avocado, Chickpea puree, sesame oil</i>	8.00 €

B
A
B
E
L

Chanklish Fromage, tomates, poivrons, oignons, persils <i>Cheese, tomatoes, peppers, onions, parsley</i>	9.00 €
Muhammara Purée de poivrons, aubergine, noix, pistache et citron <i>Red peppers puree, eggplant, nuts, pistachio, lemon</i>	8.00 €
Tranche de saumon cru Saumon cru, avocat, citron vert <i>Raw salmon, avocado, lime</i>	14.00 €
Habra Naye Viande hachée crue <i>Raw minced meat</i>	14.00 €
Kebbe Naye Viande hachée crue, blé concassé, oignons, menthe <i>Raw minced meat, crushed wheat, onions, mint</i>	14.00 €
Tarator Blanc de poulet, sésame <i>Chicken breast, sesame</i>	9.00 €
Labnée Crème de fromage à huile d'olive <i>Cheese cream with olive</i>	8.00 €
Labnée Mtwamé Crème de fromage à huile d'olive et ail <i>Cheese cream with olive oil and garlic</i>	8.00 €
Moutabal Purée d'aubergines grillées, huile de sésame, citron <i>Grilled eggplant puree, sesame oil, lemon</i>	9.00 €
Warak Inab Feuilles de vigne farcies, riz, tomates, persil <i>Stuffed vine leaves, rice, tomatoes, parsley</i>	9.00 €
Msakaa Aubergines, sauce tomate, pois chiches <i>Eggplant, tomato sauce, chickpeas</i>	9.00 €

B
A
B
E
L

SALADES

Tabboulé	10.00 €
Persil, tomates, menthe, blé concassé, huile d'olive, citron <i>Parsley, tomatoes, mint, crushed wheat, olive oil, lemon</i>	
Fatouch	10.00 €
Tomates, concombres, oignons, menthe, laitue, huile d'olive, citron <i>Tomatoes, cucumbers, onions, mint, lettuce, olive oil, lemon</i>	
Salade Babel	14.00 €
Baby épinards, tomates cerises, avocat, fraises, pomme verte, grenade <i>Baby spinach, cherry tomato, avocado, strawberry, green apple, pomegranate</i>	
Salade Falafel	12.00 €
Surprise du Chef <i>Chief's surprise</i>	
Salade Al Raheb	8.00 €
Aubergines grillées, tomates, oignons, poivrons, huile d'olive <i>Grilled eggplants, tomatoes, onions, peppers, olive oil</i>	

LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS HOT STARTERS

FEUILLETÉS & CROQUETTES

Falafel (4 pièces) Croquettes de pois chiches, fèves <i>Croquettes of chickpeas, beans</i>	8.00 €
Fatayer Sbenikh (4 pièces) Pâte farcie aux épinards au four <i>Spinach pastry</i>	8.00 €
Sambousek Bil Lahme (4 pièces) Rissoles à la viande, pignon de pin <i>Meat dumplings with pine nuts</i>	8.00 €
Rkakat Jibneh (4 pièces) Feuilletés au fromage frais <i>Puff pastry with fresh cheese</i>	8.00 €
Kebbe Mikliye (4 pièces) Croquettes de viande farcies <i>Stuffed meatballs</i>	10.00 €
Kebbe Vegan (4 pièces) Croquettes de légumes <i>Vegan stuffed balls</i>	10.00 €

B
A
B
E
L

TShorbet Aadas Soupe aux lentilles <i>Lentil soup</i>	10.00 €
Foul Mdamas Fèves, huile d'olive, citron <i>Beans, olive oil, lemon</i>	10.00 €
Soujouk Saucisses pimentées, ail, tomates <i>Sausages, garlic, tomatoes</i>	12.00 €
Makanek Saucisses à la coriandre <i>Sausages with coriander</i>	12.00 €
Sawdet Djej Foie de poulet <i>Chicken liver</i>	12.00€
Jwaneh Ailes de poulet frit, citron <i>Fried chicken wings, lemon</i>	10.00 €
Hommos Bi Lahne Purée de pois chiches, petits morceaux de viande <i>Chickpea puree, small pieces of meat</i>	13.00 €

B
A
B
E
L

Killaj Jibneh Pain libanais grillé au fromage <i>Lebanese toast with cheese</i>	10.00 €
Arayes kafta Pain libanais grillé à la viande hachée <i>Lebanese toast with minced meat</i>	11.00 €
Arayes Babel Pain Libanais grillé à la viande hachée et fromage <i>Lebanese toast with minced meat and cheese</i>	12.00 €
Lessanet Langue d'agneau assaisonnée <i>Lamb tongue with seasonings</i>	10.00 €
Ras Assfour* Viande en petits morceaux poilés <i>Small fried meat balls</i>	13.00 €
Ras Assfour* + Champignons et légumes Viande en petits morceaux poilés avec des champignons et légumes <i>Small fried meat balls with mushrooms and vegetables</i>	14.00 €

**Viande au choix : boeuf ou poulet*

B
A
B
E
L

LES POISSONS FISH

Gambas grillées (6 pièces) <i>Grilled gamba shrimps (6 pieces)</i>	25.00 €
Scampis Babel	26.00 €
Scampis à l'ail (10 pièces) <i>Scampi with garlic (10 pieces)</i>	25.00 €
Filet de bar grillé <i>Grilled sea bass filet</i>	27.00 €
Dorade royale Grillée <i>Grilled sea bass filet</i>	28.00 €
Rouget Frit <i>Fried red mullet</i>	27.00 €

LES GRILLADES AU CHARBON CHARCOALS GRILLS

Kafta Babel (3 brochettes) Viande hachée grillée, pistaches, oignon, persil <i>Grilled minced meat, pistachio, onion, parsley</i>	25.00 €
Kafta Mechwi (3 brochettes) Viande hachée grillée, oignon, persil <i>Grilled minced meat, onion, parsley</i>	22.00 €
Kafta Kh ich Khach (3 brochettes) Brochettes de viande hachée grillée, tomates grillées, ail <i>Skewers with grilled minced meat, grilled tomatoes, garlic</i>	24.00 €
Dick Roumy Brochette de dinde grillée <i>Grilled turkey skewers</i>	20.00 €
Chich tawouk (2 brochettes) Brochettes de filet de poulet mariné au citron <i>Chicken filet skewers marinated in lemon</i>	20.00 €
Lahme Meshwi (2 brochettes) Brochettes d'agneau grillée, oignon, persil <i>Grilled lamb skewer with onion and parsley</i>	24.00 €
Kastaletta (4 pièces) Côtelettes d'agneau grillées <i>Grilled lamb chops</i>	26.00 €
Ferri Mechwi Cailles grillées <i>Grilled quails</i>	20.00 €
Grillade Mixte (3 brochettes) Viande hachée, poulet, agneau <i>Minced meat, chicken, lamb</i>	26.00 €

B
A
B
E
L

MENU VÉGÉTARIENS VEGETARIAN MENU

*35.00 € par personne / per person
(Min. 2 personnes / minimum 2 people)*

Hommos
Moutabal
Tabboulé
Fatouch
Warak inab
Msakaa
Tarator
Falafel

Feuilletés au fromage frais – Puff pastry with fresh cheese
Baby épinards – Baby spinach

DESSERT / DESSERTS

Spécialités Maison
House specialities

B
A
B
E
L

MENU GOURMAND GOURMET MENU

*35.00 € par personne / per person
(Min. 2 personnes / minimum 2 people)*

ENTRÉES FROIDES & ENTRÉES CHAUDES COLD & HOT STARTERS

Hommos
Moutabal
Tabboulé
Fatouch
Warak inab
Msakaa

Tarator
Falafel
Feuilletés au fromage frais
Puff pastry with fresh cheese
Ailes de poulet grillées
Grilled chicken wings

PLATS – MAIN DISHES

Kafta poulet ou dindes (2 brochettes)
Brochettes de poulet ou dinde grillée
Skewers with grilled chicken or turkey meat

Ou / Or

Scampis à l'ail, légumes, tomates cerises
Scampi with garlic, vegetables and cherry tomatoes

DESSERT / DESSERTS

Spécialités Maison
House specialities

B
A
B
E
L

MENU BABEL

40.00 € par personne / per person
(Min.4 personnes / minimum 4 people)

ENTRÉES FROIDES – COLD STARTERS

Hommos au choix

Hommos of your choice

Moutabal

Tabboulé

Salade Babel

Warak inab

Msakaa

Tarator avec sésame et poulet

ENTRÉES CHAUDES – HOT STARTERS

Kebbe Mikliye

Fellafel

Feuilletés au fromage frais

Soujouk

PLATS – MAIN DISHES

2 brochettes de viande p/p (Agneau / Poulet)

Brochettes de viande hachée grillée, tomates grillées, ail
Skewers with grilled minced meat, grilled tomatoes, garlic

Ou / Or

Scampis à l'ail, légumes, tomates cerises

Scampi with garlic, vegetables and cherry tomatoes

DESSERT / DESSERTS

Spécialités Maison

House specialities

B
A
B
E
L

DESSERTS

Moelleux Maison au chocolat Belge	10.00 €
Gâteaux au chocolat	10.00 €
Gâteaux au framboises	10.00 €
Cheese Cake	9.00 €
Dame Blanche Babel	9.00 €
Sorbets (citron, framboise, passion)	8.00 €
Assortiments de desserts libanais	10.00 €
Baklawa pistaches	10.00 €
Flan au lait et pistaches	7.00 €
Knaffé	8.00 €

B
A
B
E
L

DIGESTIFS

Irish Coffee	10.00 €
Cognac	8.00 €
Calvados	8.00 €
Grand Marnier	8.00 €
Cointreau	8.00 €
Grappa	8.00 €
Sambucca	8.00 €
Poire Williams	8.00 €
Amaretto	9.00 €
Cointreau	8.00 €
Amaretto	7.00 €
Limoncello	8.00 €
Framboise	8.00 €
Mandarine Napoléon	8.00 €
Baileys	8.00 €

**B
A
B
E
L**

CARTE DES VINS

WINE MENU

RESTOBABEL.COM

VINS BLANCS

Château St Thomas Chardonnay Blanc (☩ – 🍷 – 🍷)	6.00 – 14.00 – 29.00 €
OBaidi Chardonnay	55.00 €
Château Ksara Blanc de Blanc	39.00 €
Sancerre	50.00 €
Chablis	45.00 €

VINS ROSÉS

Gourmet Clos Saint Thomas Rosé	29.00 €
Chateau Ksara Gris de Gris	39.00 €
Chateau Ksara Sunset	35.00 €

CHAMPAGNES

Cava Gran Baron (☩ – 🍷)	6 € – 35,00 €
Champagne Pol Gardère 1er Cru (☩ – 🍷)	10 € – 85,00 €
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	170.00 €
Champagne Moët & Chandon Rosé	190.00 €
Champagne Veuve Clicquot	150.00 €

VINS ROUGES

Château St Thomas Les Gourmets Rouge (☩ – 🍷 – 🍷)	6.00 – 18.00 – 29.00 €
Bretèche de Kefraya	37.00 €
Château Ksara «Réserve du couvent» (🍷 – 🍷)	20.00 – 36.00 €
Château St Thomas Pinot Noir Rouge	60.00 €
Château St Thomas Emirs	49.00 €

VINS PRESTIGES

Château Musar	150.00 €
<i>Cinsault, Syrah, Cabernet-Sauvignon</i>	
<i>Couleur rouge teinte légère de brique. Un nez agréable plein d'arômes de fruits rouges. Ample et longue en bouche, ce vin est un grand vin dans la lignée des vins de Chateau Musar.</i>	
Château Kefraya	85.00 €
<i>Couleur rouge intense. Au nez des fruits rouges, de la prune et des épices. Ce vin est fin, élégant et soyeux. Acidité agréable.</i>	
Domaine de Baal «Le Petit Baal»	60.00 €
<i>Epicé, fin et très long en bouche</i>	
Château Ksara	80.00 €
<i>Finesse, élégance, avec des tanins souples et racés qui confère longueur et persistance au vin</i>	
Les Coteaux	55.00 €
<i>Syrah, Marselan et Cabernet Franc. Les Coteaux dévoile un nez intense de café torréfié et de vanille et une bouche riche et onctueuse, où s'accordent des notes de cerise noire et d'épices</i>	
Saint Émilion Grand Cru Classé	75.00 €
<i>Chateau Larmande</i>	
Sancerre Bonnes Bouches	50.00 €
<i>Domaine Bourgeois</i>	

CAFÉS

Café	2.50 €
Expresso	2.50 €
Cappucino	2.50 €
Café Libanais	4.00 €

THÉS

VERT

Sencha (japon)	3,50 €
Thé des Moines (saveur florale unique)	4,00 €
8 secrets (parfumé)	4,00 €
Jasmin Impérial	5,00 €

NOIR

Yunnan	4,00 €
(originaire de Yunnan – Chine, rond, goût fruité)	
Ceylan	4,00 €
(nfusion corsée subtilement chocolaté)	

INFUSIONS

Ginger Lemon	5,00 €
Mélange de citronnelle et de gingembre	
Camomille	5,00 €
La camomille est une plante aux bienfaits multiples	

B
A
B
E
L

ALCOOLS

Arak Ksara	9.00 €
Johnnie Walker Red – Black Label	8.00 – 10.00 €
Johnnie Walker Red – Black Label	8.00 – 10.00 €
Irish Coffee	10.00 €
Ricard	8.00 €
Gin Bombay Sapphire	10.00 €

RESTOBABEL.COM