



# LA CARTE

---



**BI BEIRUT**  
RESTAURANT • TRAITEUR

# ENTRÉES

Mille-feuilles sfiha 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 12€  
Mille-feuilles à la viande avec pignons de Pin et mélasse de grenade

Mille-feuilles végétarien 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 9€  
Mille-feuilles au potimarron, épinard et carotte avec mélasse de grenade

Poêlée de Fruits de mer 🍴 🦞 🦑 13€  
Assortiment de fruits de mer sautés à l'ail et à la coriandre

Tomates à l'Ancienne 🍴 🍷 8€  
Tranches de tomate garnies de sauce à l'ail, sumac et mélasse de grenade, arrosées d'huile d'olive et servies sur un lit de feuilles de roquette

Bi Beirut Plancha (pour 2 personnes) 🍴 🍷 🐟 🍷 🍷 18€  
Assortiment d'amuse-bouches froids assortis (aubergine farcie, pasterma, fromage grillé, légumes frais sautés, fleur de saumon fumé au labné, houmous falafel)

 Makdousse 🍷 8€  
Aubergine farcie à l'ail, noix et poivron, marinée dans l'huile d'olive

Feuilletés mixtes 🍴 🍷 🍷 🍷 8€  
Feuilletés à l'épinard, aux quatre fromages, à la viande et une boulette de kebbé

Labné 🍴 🍷 7€  
Yogourt libanais épais assaisonné d'herbes fraîches et d'ail

Labné Bi Beirut 🍴 🍷 🍷 10,50€  
Labné avec sauce spécial Bi Beirut, viande hachée, échalote et pignons de Pin

Houmous 🍴 🍷 7€  
Notre houmous classique huile d'olive avec paprika et cumin

Houmous Bi Beirut 🍴 🍷 🍷 10,50€  
Houmous avec viande hachée, échalote et pignons de Pin

Moutabal 🍴 🍷 7€  
Caviar d'aubergines grillées à la flamme, mélangé avec de la crème de sésame, de l'huile d'olive et du jus de citron fraîchement pressé

Cassolette Soujouk 🍴 12€  
Soujouk fourré aux légumes, mélasse de grenade  
+ Halloumi 🍷 +3€

Cassolette Makanek 🍴 12€  
Mini saucisson à la viande, légumes et mélasse de grenade  
+ Halloumi 🍷 +3€

## SALADES

Petite  
12€

Grande  
19€

 Taboulé 🍴 🍷  
La très célèbre salade au persil plat frais, menthe, citron, tomate, oignon et huile d'olive

Fatouche 🍴 🍷  
Salade libanaise traditionnelle composée de nombreux légumes, aux graines de grenade avec vinaigrette de sumac, garnie de pain libanais frit

Raheb 🍴  
Aubergine grillée avec mélange de jeunes pousses, arrosés d'huile d'olive et de sauce grenade

Falafel Salade 🍴 🍷 🍷  
Falafel avec mélange de laitue, tomate, menthe, persil, cornichon et sauce tahini

Poulet grillé 🍴  
Mélange de laitue, légumes rôtis et poitrine de poulet grillée, sauce thym citronné

 Fromage de chèvre chaud 🍴 🍷 🍷 🍷  
Pané au fromage de chèvre, jeunes pousses avec tomates séchées au soleil, raisins secs, mélange de graines, sauce au citron vert et au miel



Fait maison



Crustacé



Mollusque



Sésame



Oeuf



Fruits à coque



Poisson



Lait



Gluten



Céleri

# FORMULE MEZZÉ

À partir de 2 personnes

8 sortes de hors d'œuvres froid et chaud suivis d'un plateau de grillades et un accompagnement au choix\* par personne

32€ / personnes - avec grillades  
27€ / personnes - sans grillades ou végétarien



## ARAYES

Pain libanais farci et grillé 23,50€  
(au choix)

- Kafta ☺  
Viande hachée au persil et à l'échalote + Fromage 🍲 +3€
- Soujouk ☺  
Viande hachée à l'ail, sauce au piment, épices soujouk et paprika + Fromage 🍲 +3€
- Quatre Fromages ☺ 🍲 🍲

Nos Arayes sont accompagnés d'un accompagnement au choix\*

Supplément assiette trio de mezzés 4,50€

## MENU ENFANT



12€

Une brochette au choix  
+ Un accompagnement au choix\*  
+ Une salade de tzatziki  
+ Une boule de glace

### \*LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pomme de terre à l'ail et au coriandre ☺
- Riz aux vermicelles ☺
- Boulgour à l'échalote et sauce tomate ☺
- Frites
- Légumes grillés / sautés ☺ 🍴
- Salade composée ☺
- Batata harra (pomme de terre pimentée) ☺

## FORMULES MENU MIDI *Uniquement le midi du mardi au vendredi*

### ENTRÉES

- Houmous
- Moutabal
- Labné
- Salade composée
- Entrée du jour

### PLATS

- Grillades  
*3 mini brochettes et boulgour / riz aux vermicelles*
- Poissons  
*Filet de colin avec ses légumes et sauce taratour*
- Végétariens  
*Houmous, moutabal, labné, falafel et feuilletés mixtes*
- Découverte  
*Houmous, moutabal, 2 mini brochette et boulgour / riz aux vermicelles*

### DESSERTS

Notre sélection du jour de desserts libanais

### Formule avec plat du jour

- Entrée + Plat du jour + Dessert ou café 18€
- Entrée + Plat du jour 15€
- Plat du jour + Dessert ou café 15€

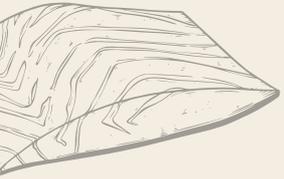
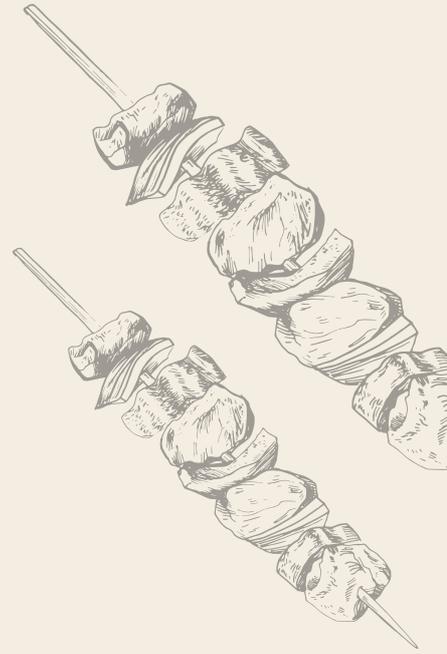
### Formule avec plat au choix

- Entrée + Plat au choix + Dessert ou café 21€
- Entrée + Plat au choix 18€
- Plat au choix + Dessert ou café 18€



# À LA FLAMME

Deux brochettes Kafta - 250g ☞	24,50€
Deux brochettes à la viande de Bœuf - 250g ☞	26€
Deux brochettes Soujouk - 250g ☞	24,50€
Deux brochettes Makanek - 250g ☞	27€
Côtelettes d'agneau - 400g ☞	28€
Chawarma Bœuf - 250g ☞ ☒	25€
Deux Brochettes Chich-Taouk - 250g ☞	24,50€
Poulet suprême avec sauce champignons - 250g ☞	27€
Escalope de veau panée gratinée au Munster - 200g ☞ ☒ 🌿	28€
Chawarma Poulet - 250g ☞ ☒	25€
Filet de saumon poêlé - 200g ☞ 🐟	29€
Dorade royale entière grillée - 250g ☞ 🐟	32€
Supplément assiette trio de mezzés ☞	4,50€



Toutes nos grillades sont accompagnées d'une garniture au choix. (Poids indiqués : avant cuisson)

## SPECIALITÉS BI BEIRUT

Le Végétarien ☞ ☒ ☒ 🌿 24,50€

Assiette variée de différents mezzés froids et chauds végétariens

Le Végan ☞ ☒ 🌿 24,50€

Notre spécialité libanaise végane dans une assiette

Le Classique ☞ ☒ ☒ 🌿 🍷 24,50€

Nos délicieux mezzés chauds et froids dans un seul plat

Le Mixed Grill ☞ ☒ 🌿 32€

3 brochettes (kafta, poulet, bœuf) avec houmous, salade composée et bourghoul à la tomate

## BUTCHER'S BOARD

Plateau de grillades à partager ☞ 35€ / personne

Pour 2 personnes 🐟 ☒ ☒ 🌿

- Une brochette de Kafta, Taouk et bœuf
- Deux côtelettes d'agneau
- Deux crevettes géantes grillées
- Arayes kafta avec Houmous, Moutabal, Taboulé, Toum et garniture à volonté

## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pomme de terre à l'ail et au coriandre ☞
- Riz aux vermicelles ☞ 🌿
- Boulgour à l'échalote et sauce tomate ☞ 🌿
- Frites
- Légumes grillés / sautés ☞ 🌿
- Salade composée ☞
- Batata harra (pomme de terre pimentée) ☞

Toutes nos viandes proviennent de pays appartenant à l'Union Européenne



Fait maison



Crustacé



Mollusque



Sésame



Oeuf



Fruits à coque



Poisson



Lait



Gluten



Céleri

# LES BOISSONS

## SOFT

Coca	33 cl	3€
Coca zéro	33 cl	3€
Orangina	25 cl	3€
Ice Tea	25 cl	3€
Schwepp's (Fever tree)		3,50€
Limonade		
Jus de fruit BIO		3,50€
Ananas   Orange   Abricot   Pomme   Tomato		



**Sirop BIO** 3€

Citron | Grenadine | Fraise |  
Menthe | Orgeat | Jallab | Rose

Perrier 3€

Eaux 2,50€ 50 cl  
3,50€ 1L  
Plate | Gazeuse | Légère



## BIÈRES BIO

	25 cl	33 cl	50 cl
Pression blonde	4,50€		6,50€
Pression de saison	4,80€		6,80€
Al arz bière (Liban)		7€	

## APÉRITIFS



Arak 5cl 6€  
Spécialité libanaise anisée

Ricard 4cl 4€

Picon / Amer / Cynar 25 cl 5€  
50 cl 8€

Martini blanc 4 cl 4€

Martini rouge 4 cl 4€

Porto 4 cl 4€

Campari 4 cl 4€

Kir au vin blanc libanais 12 cl 7€

Kir Royal 12 cl 8€

L'Apérol Bi Beirut 12 cl 12€

Apérol, vin libanais et eau gazeuse

Cocktail fait maison Bi Beirut  
Avec alcool 8€  
Sans alcool 5€

## WHISKY 4cl

USA : Jack Daniel's	6€
Johnnie walker black label	5€
Dalmore 12 ans (Highlands)	9€
Lagavulin 16 ans (le malt d'Islay)	9€

## RHUM 4cl

Cuba : Bacardi	4€
Venezuela : Diplomatico	7€

## GIN 4cl

France : Citadelle	6€
--------------------	----



## VODKA 4cl

Suède : Absolute	5€
------------------	----

## TEQUILA 4cl

Mexique : José Cuervo Reposado	4€ 7€
-----------------------------------	----------

## DIGESTIFS 4cl

Eau de vie Mirabelle   Framboise   Kirsch	4€
Eau de vie Quetsche / Marc de gewurztraminer / poire	5€
Cognac XO Remy Martin	8€
Suze Fernet Branca	4€
Get 27 / Get 31	4€
Cointreau	4€
Grand Marnier	5€
Bailey's	5€
Irish coffee	12€

## BOISSONS CHAUDES



Café blanc libanais	3,00€
Café espresso	2,50€
Café Longo	3,00€
Double espresso	4,00€
Café Libanais	3,50€
Décaféiné	2,50€
Infusion et Thé	2,50€
Thé libanais	4,00€
+ crème	0,50€

# CARTE DES VINS

## VINS LIBANAIS

	37,5 cl	75 cl
Ksara rouge	21€	32€
Ksara Sunset rosé	19€	29€
Château Ksara blanc de blanc	21€	32€
Château ksara Rouge		60€
Château Héritage nine		32€
Château héritage		50€
Château héritage plaisir		32€
Les Bretèches de Kefraya		32€

<i>Vins au verre et au pichet</i>	12cl	25 cl	50cl
Ksara rouge	6€	15€	26€
Ksara blanc	6€	15€	26€

## CHAMPAGNE & CRÉMANTS

	75 cl
Champagne	120€
"Brice - blanc de blancs"	
Crémant	39€
"Brut de Gres"	

## DOMAINE ROBERT ROTH | SOULTZ

Riesling Mittelbourg 75cl	42€
Sylvaner Mittelbourg 75cl	37€
Pinot gris Orschwillerbourg 75cl	35€
Pinot noir Orschwillerbourg 75cl	39€
Gewurztraminer Mittelbourg 75cl	42€



## DIVERS - VINS

	Bouteille	Pichet 50 cl	Demi-Pichet 25 cl
Pinot Blanc RENTZ	20€	15€	7€
Château Malijay	27€	19€	9€
(La part des anges)			
Note bleue vigneron St tropez	21€	16€	8€

Vin au verre (12cl) 4€





# BI BEIRUT

RESTAURANT • TRAITEUR