

BASE KAMP
BY AÏNATA



Entre rivages ensoleillés et chaînes de montagnes, le Liban est à la croisée des chemins
entre Orient et Occident, entre culture latine et influences orientales.

Sa cuisine témoigne de la richesse des voyages, de la complexité des influences
et de la forte imbrication des histoires de chaque peuple.

Ainsi Sébastien Vauxion, et Guillaume Duchemin apposent leur marque et le « style K2 Collections »
à une carte co-signée avec Alan Geaam, Chef emblématique de la cuisine libanaise.

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Origine des viandes bovines et de volaille : nées, élevées, abattues : France & Europe

Prix nets, Taxes et Service Compris

Plats végétariens



LES MEZZES

MEZZÉS FROIDS

55€

- 🌿 Houmous traditionnel - *Purée de pois chiches, tahini, pignons de pin, huile d'olive, citron*
- 🌿 Green hummus - *Houmous au basilic, pesto de pistaches*
- 🌿 Pink labneh - *Fromage frais libanais à la betterave, chou kale frit*
- 🌿 Baba ganoush - *Caviar d'aubergine fumé, tahini, grenade, pita croustillante*
- 🌿 Taboulé traditionnel libanais - *Salade de persil, boulghour, menthe, tomate, oignons, grenade*



MEZZÉS CHAUDS

65€

- Kebbeh - *Beignets croustillants de bœuf et agneau frits, sauce yaourt et menthe*
- 🌿 Falafel traditionnel - *Croustillant de pois chiches, pickles, sauce tahini*
- 🌿 Rouleaux halloumi - *Feuille de brick farcie au fromage Halloumi et fines herbes*
- Boulettes Kefta laquées à la mélasse de grenade - *Viande d'agneau, persil, échalote*
- Soujouk - *Viande hachée de bœuf relevée aux épices, sur un lit de houmous*
- 🌿 Chou-fleur frit - *Sauce tahini*

LES PLATS & BARBECUE



Côtelettes d'agneau - <i>Marinées aux herbes, condiments sauce yaourt menthe, pickles (4 pièces)</i>	55€
Demi-Coquelet - <i>Mariné aux épices libanaises</i>	53€
Burger Aïnata - <i>Pain au sésame, steak de bœuf, sauce aux épices libanaises, fromage halloumi</i>	55€
Brochettes de Kefta grillées - <i>Agneau aux épices, condiments sauce yaourt menthe (2 pièces)</i>	48€
Brochette de gambas grillées - <i>Coriandre, gingembre, sauce à la mélasse de grenade (5 pièces)</i>	56€
Baklava crevettes - <i>Crevettes roses, fêta, épinards, salade de tetragone</i>	45€
Moussaka végétarienne - <i>Gratinée au fromage halloumi, pesto</i>	40€



Tous nos plats sont accompagnés de Batata Hara

LE GRAND DESSERT LIBANAIS

Pour 2 personnes 48€



Ghazel Banat & Glace Achta

Barbe à papa libanaise, crème glacée au lait parfumée au mastic

Baklava

Amandes, noix, pistaches au miel, sirop miel et fleur d'oranger

Mouhalabieh

Flan fleur de lait et fleur d'oranger, sirop de pétales de roses, pistaches caramélisées

Sablés au chocolat et zaatar

Chocolat Guanaja, gel citron, feuilles de marjolaine

BASE KAMP

BY AÏNATA

Featuring sun-drenched coastlines and rugged mountains,
Lebanon is a crossroads linking East and West, a fusion of European culture and Middle Eastern influences.

Its cuisine reflects the rich experiences only travel can offer a complexity
born of diverse influences and the interplay of human histories.

Sébastien Vauxion and Guillaume Duchemin add their own stamp and K2 Collections' signature style
to a menu designed in collaboration with legendary Lebanese chef Alan Geeam.

We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Information regarding allergens are available on request.

Origins of meat : France & Europe

Net prices, Tax and Service included

Vegetarian options



MEZZES

COLD MEZZE

55€

- 🌿 Traditional Hummus - *Chickpeas puree, tahini, pinenuts, lemon, olive oil*
- 🌿 Green Hummus - *Chickpeas hummus with basil, pistachio praline*
- 🌿 Pink Labneh - *Lebanese fresh cheese sented with beetroot, fried kale*
- 🌿 Baba ganoush - *Smoked eggplant caviar, tahini, pomegranate, crispy pita*
- 🌿 Traditional Lebanese tabouleh - *Bulgur, parsley, mint, tomato, onion, pomegranate*



HOT MEZZE

65€

- Kebbeh - *Crispy fried beef and lamb fritters, yogurt and mint sauce*
- 🌿 Traditional Falafel - *Crispy chickpeas, pickles, tahini sauce*
- 🌿 Halloumi rolls - *Brick sheet stuffed with Halloumi cheese and fine herbs*
- Kefta meatballs glazed with pomegranate molasses - *Lamb meat, parsley, shallot*
- Soujouk - *Spiced beef meat, hummus*
- 🌿 Fried cauliflower - *Tahini sauce*

MAIN COURSES & BARBECUE



Lamb chops - <i>Marinated with herbs, yoghurt sauce condiments, mint, pickles (4 pieces)</i>	55€
Demi-Coquelet - <i>Marinated with Lebanese spices</i>	53€
Burger Aïnata - <i>Sesame bread, beef steak, Lebanese spices sauce, halloumi cheese</i>	55€
Grilled Kefta skewers - <i>Lamb with spices, yogurt and mint sauce condiments (2 pieces)</i>	48€
Grilled prawn skewers - <i>Coriander, ginger, pomegranate molasses sauce (5 pieces)</i>	56€
Shrimp baklava - <i>Pink shrimp, feta, spinach, tetragonia salad</i>	45€
Vegetarian moussaka - <i>Halloumi cheese au gratin, pesto</i> 	40€

All dishes are served with Batata Hara

THE GREAT LEBANESE DESSERT

To share for 2 people 48€



Ghazel Banat & Achta ice cream

Lebanese cotton candy, milk ice cream scented with mastic

Baklava

Almonds, nuts, pistachios with honey, honey and orange blossom syrup

Mouhalabieh

Milk and orange blossom flan, rose petal syrup, caramelized pistachios

Chocolate and zaatar shortbread

Guanaja chocolate, lemon gel, marjoram leaves