

AÏNATA

RESTAURANT LIBANAIS



AÏNATA

RESTAURANT LIBANAIS

*Pays central de l'histoire de « Mare Nostrum », le Liban raconte la plus belle histoire culinaire de cette partie de la Méditerranée.*

*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.*

*Ainsi Sébastien Vauxion, et Pieter Riedijk, apposent leur marque et le « style K2 Collections » à une carte cosignée 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 ovines et de volaille : nées, élevées, abattues : France

Origine des viandes bovines: nées, élevées, abattues : Angleterre

Prix nets, Taxes et Service Compris

Plats végétariens 

## **MENU AÏNATA**

Menu pour deux personnes minimum

158 € par personne

---

### **Mezzés**

Houmous à la Truffe Melanosporum

Labneh et truite marinée

Taboulé d'hiver et thon rouge

Baba Ganoush

---

### **Freekeh en papillote**

Épaule d'agneau cuite à l'étouffée , blé vert fumé, fruits secs confits

Ou

### **Saint Jacques**

Noix rôties, crumble de soujok, butternut, noisettes torréfiées, beurre blanc aux agrumes

---

### **Desserts**

#### **Ghazel Banat et glace Achta**

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



#### **Baklava**

Amandes, noix, pistaches au miel, glace aux amandes


## Mezzés Froids

<b>Houmous traditionnel</b> 🌱	18€
Pois chiche, tahini, pignons de pin	
<b>Houmous à la Truffe Melanosporum</b> 🌱	45€
Pois chiche, tahini, pignon de pin, truffe Melanosporum	
<b>Baba Ganoush</b> 🌱	18€
Caviar d'aubergine fumé, tahini	
<b>Feuille de vigne et langoustine</b> <i>(3 pièces)</i>	60€
Rouleaux farcis de riz, kumquat, langoustines mi-cuit aux agrumes	
<b>Labneh et truite marinée</b>	24€
Pesto de pistache, œufs de truite, salicorne	
<b>Taboulé d'hiver et thon rouge</b>	32€
Boulghour, thon rouge mi-cuit au Somac, pomme Granny Smith, kiwi, persil	

## Mezzés Chauds

<b>Rakakat d'Halloumi</b> (2 pièces) 	28€
Rouleaux de fromage croustillants et truffe Melanosporum	
<b>Makaneks</b>	20€
Saucisses d'agneau glacées à la mélasse de grenade	
<b>Sambousseks</b> (4 pièces)	24€
Chaussons d'agneau et pignons de pin aux épices	
<b>Chaussons</b> (4 pièces) 	20€
Beignets garnis de féta et de menthe	
<b>Kebbeh</b> (3 pièces)	24€
Beignets de bœuf et agneau frit, sauce yaourt et menthe	
<b>Poulpe</b>	26€
Laqué à la mélasse de grenade, purée de betterave, riz soufflé	

## Plats

<b>Saint Jacques</b>	65€
Noix rôties, crumble de soujok, butternut, noisettes torréfiées, beurre blanc aux agrumes	
<b>Turbot</b>	80€
Cuisson vapeur, palourdes, riz noir façon risotto, sauce Tajine	
<b>Volaille Fermière façon Taouk</b>	50€
Suprême de volaille mariné, mousseline de carotte à la fleur d'oranger, oignon grelot, chou kale frit	
<b>Mougrabieh</b> 	70€
Tourte de fragola à la mode Libanaise aux champignons des bois, Beaufort, truffe Melanosporum	
<b>Freekeh en papillote</b>	45€
Épaule d'agneau cuite à l'étouffée , blé vert fumé, fruits secs confits	

## Desserts

<b>Ghazel Banat et glace Achta</b>	22€
Barbe à papa Libanaise, crème glacée au lait parfumée au mastic	
<b>Mouhalabieh</b>	22€
Flan au lait, écume de citron, crème glacée aux pétales de roses et praliné de pistaches	
<b>Katayef</b>	24€
Crêpes frit garnis de citron et miel confit, crème glacée à la fleur d'oranger	
<b>Baklava</b>	24€
Amandes, noix, pistaches au miel, glace aux amandes	
<b>Parfait Glacé</b>	26€
Fromage frais de brebis au zaatar, miel, gelée d'Arak	



AÏNATA

RESTAURANT LIBANAIS

*Lebanon plays a key part in the history of the Mediterranean, and its culinary traditions are among the most captivating in this part of the world.*

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


*Sébastien Vauxion and Pieter Riedijk 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 dishes 



## **MENU AÏNATA**

Menu for two person minimum

158 € per person

---

### **Mezzés**

Truffle Houmous

Labneh and marinated trout

Baba Ganoush

Red Tuna Tabbouleh

---

### **Freekeh in a foil**

Preserved shoulder of lamb, smoked green wheat, candied dry fruits

Or

### **Scallops**

Roasted scallop, soujok crumble, butternut, roasted hazelnuts, beurre blanc with citrus fruit

---

### **Desserts**

#### **Ghazal Banat and Achta ice cream**

Lebanese candy floss, milk ice cream scented with mastic



#### **Baklava**

Almond, nut, pistachio with honey, almond ice cream


## Cold Mezzés

<b>Traditional Houmous</b> 🌱	18€
Chickpeas, tahini, pine kernel	
<b>Truffle Houmous</b> 🌱	45€
Chickpeas, tahini, pine kernel, Melanosporum truffle	
<b>Baba Ganoush</b> 🌱	18€
Smoky eggplant caviar, tahini	
<b>Vine Leaf and langoustine</b> <i>(3 pieces)</i>	60€
Rolls stuffed with rice and kumquat, preserved langoustine with citrus fruit	
<b>Labneh and marinated trout</b>	24€
Pistachio pesto, trout eggs, samphire	
<b>Red Tuna Tabbouleh</b>	32€
Bulghur, preserved red tuna with Sumac, Granny Smith apple, kiwi, parsley	

## Hot Mezzés

<b>Rakakat d'Halloumi</b> (2 pieces) 	28€
Crispy cheese and Melanosporum truffle rollers	
<b>Makaneks</b>	20€
Lamb sausages glazed with grenade molasses	
<b>Sambousseks</b> (4 pieces)	24€
Lamb and pine kernel turnovers scented with spices	
<b>Turnovers</b> (4 pieces) 	20€
Fritters stuffed with feta cheese and mint	
<b>Kebbeh</b> (3 pieces)	24€
Beef and lamb fritters, yogurt and mint sauce	
<b>Octopus</b>	26€
Peking with grenade molasses, beetroot purée, puffed rice	

## Main Courses

<b>Scallops</b>	65€
Roasted scallop, soujok crumble, butternut, roasted hazelnuts, beurre blanc with citrus fruit	
<b>Turbot</b>	80€
Steam cooking, clams, black rice risotto style, Tajine sauce	
<b>Farm Poultry Taouk style</b>	50€
Marinated poultry filet, carrot mousseline scented with orange blossom, onion, fried kale cabbage	
<b>Mougrabieh</b> 	70€
Pie stuffed with semolina Lebanese style and mushrooms, beaufort cheese, Melanosporum truffle	
<b>Freekeh in a foil</b>	45€
Preserved shoulder of lamb, smoked green wheat, candied dry fruits	

## Desserts

### **Ghazal Banat and Achta ice cream**

22€

Lebanese candy floss, milk ice cream scented with mastic

### **Mouhalabieh**

22€

Milk custard, lemon foam, ice cream rose and pistachio praliné

### **Katayef**

24€

Fried Crêpe stuffed with candied lemon and honney, orange blossom ice cream

### **Baklava**

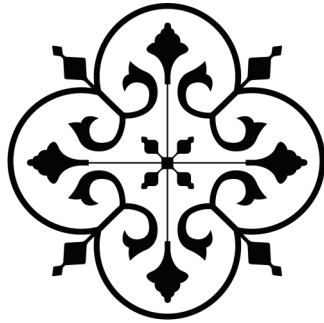
24€

Almond, nut, pistachio with honey, almond ice cream

### **Freezing Parfait cake**

26€

Fresh ewe cheese with zaatar, honey, Arak jelly



AÏNATA

RESTAURANT LIBANAIS