

BASE KAMP
BY AÏNATA

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 Pieter Riedijk, apposent leur marque et le « style K2 Collections » à une carte cosignée avec Alan Geam, 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

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

Prix nets, Taxes et Service Compris

Plats végétariens 

MENU BASE KAMP BY AÏNATA

Menu pour deux personnes minimum

138 € par personne

Mezzés

Houmous traditionnel

Baba Ganoush

Labneh et truite marinée

Kebbeh

Feuilles de vigne (*2 pièces*)

Freekeh

Le Grand Dessert

Baklava traditionnel aux amandes, noix et pistache

Ghazal Banat et glace Achta (barbe à papa Libanaise, crème glacée au lait parfumée au mastic)



Mouhalabieh (flan au lait parfumé à la fleur d'oranger et rose)

Biscuit sablé au chocolat et zaatar

Mezzés Froids

Houmous traditionnel 🌱	18€
Pois chiche, tahini, pignons de pin	
Baba Ganoush 🌱	18€
Caviar d'aubergine fumé, tahini	
Labneh aux olives Kalamata 🌱	18€
Sarriette, chou kale frit	
Labneh et truite marinée	24€
Pesto de pistache, œufs de truite, salicorne	
Mouhamara 🌱	24€
Caviar de poivron rouge et noix, mélasse de grenade	
Feuilles de vigne (4 pièces) 🌱	20€
Rouleaux farcis de riz, kumquat	
Taboulé d'hiver	18€
Quinoa, pomme Granny Smith, kiwi, cébette, citron, huile d'olive	

Mezzés Chauds

Falafels traditionnels (4 pièces) 	18€
Pâte de pois chiche frit, pickles, sauce tahini	
Chaussons (4 pièces) 	20€
Beignets garnis de féta et de menthe	
Sambousseks (4 pièces)	24€
Chaussons d'agneau et pignons de pin aux épices	
Kebbeh (3 pièces)	24€
Beignets de bœuf et d'agneau frit, sauce yaourt et menthe	
Makaneks	20€
Saucisses d'agneau glacées à la mélasse de grenade	

Plats

Chich Taouk	42€
Brochette de volaille marinée et cuite à la braise	
Shawarma	42€
Sandwich Libanais, volaille marinée, sauce aioli	
Arayes d'agneau	38€
Pain pita croustillant garni de kefta d'agneau et houmous	
Freekeh	45€
Épaule d'agneau cuite à l'étouffée, blé vert fumé, fruits secs confits	
Cabillaud	45€
Filet rôti, riz façon sayadieh, jus d'arête, oignon frit	

Le Chich Taouk, le Arayes d'agneau et le Shawarma sont accompagnés d'une salade croquante et Batata Hara

Desserts

Knefeh (*servi tiède*)

22€

Gâteau de semoule torréfiée et fromage, glace Achta

Le Grand dessert Libanais (*à partager*)

45€

Baklava traditionnel aux amandes, noix et pistache

Ghazal Banat et glace Achta (barbe à papa Libanaise, crème glacée au lait parfumée au mastic)

Mouhalabieh (flan au lait parfumé à la fleur d'oranger et rose)

Biscuit sablé au chocolat et zaatar

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 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 BASE KAMP BY AÏNATA

Menu for two person minimum

138 € per person

Mezzés

Traditional Houmous

Baba Ganoush

Labneh and marinated trout

Kebbeh

Vine Leaf (*2 pieces*)

Freekeh

The great Lebanese dessert

Traditional Baklava with almond, nut and pistachio

Ghazal Banat and Achta ice cream (Lebanese candy floss, milk ice cream scented with mastic)


Mouhalabieh (milk custard scented with orange blossom and rose)

Chocolate and zaatar biscuit

Cold Mezzés

Traditional Houmous 🌱	18€
Chickpeas, tahini, pine kernel	
Baba Ganoush 🌱	18€
Smoky eggplant caviar, tahini	
Kalamata olives Labneh 🌱	18€
Savory, fried kale cabbage	
Labneh and marinated trout	24€
Pistachio pesto, trout eggs, samphire	
Mouhamara 🌱	24€
Red sweet pepper caviar and nut, grenade molasses	
Vine Leaf (4 pieces) 🌱	20€
Rolls stuffed with rice and kumquat	
Winter Tabbouleh 🌱	18€
Quinoa, Granny Smith apple, kiwi, onion, lemon, olive oil	

Hot Mezzés

Traditional Falafels <i>(4 pieces)</i> 	18€
Fried chickpeas paste, pickle, tahini sauce	
Turnovers <i>(4 pieces)</i>	20€
Fritters stuffed with feta cheese and mint	
Sambousseks <i>(4 pieces)</i>	24€
Lamb and pine kernel turnovers scented with spices	
Kebbeh <i>(3 pieces)</i>	24€
Beef and lamb fritters, yogurt and mint sauce	
Makaneks	20€
Lamb sausages glazed with grenade molasses	

Main Courses

Chich Taouk	42€
Shewer of poultry cooked on the grill	
Shawarma	42€
Lebanese sandwich, marinated poultry, aioli sauce	
Lamb Arayes	38€
Pita breas stuffed with lamb kefta and hummus	
Freekeh	45€
Preserved shoulder of lamb, smoked green wheat, candied dry fruits	
Cod	45€
Roasted filet, sayadieh rice style, stone broth, fried onion	

The Chich Taouk, Lamb Arayes and Shawarma are served with crunchy salad and Batata Hara

Desserts

Knafeh *(served warm)*

22€

Roasted semoulina and cheese cake, Achta ice cream

The great Lebanese dessert *(to share)*

45€

Traditional Baklava with almond, nut and pistachio

Ghazal Banat and Achta ice cream (Lebanese candy floss, milk ice cream scented with mastic)

Mouhalabieh (milk custard scented with orange blossom and rose)

Chocolate and zaatar biscuit

BASE KAMP
BY AÏNATA