

## RESTAURANT

Service continu jusqu'à 17h  
Tous nos plats sont proposés à la vente à emporter -10%  
Origine de nos viandes : France 

*Toutes nos assiettes sont servies avec de la salade et des crudités de saison*



**AGNEAU DE 4 HEURES**   18,80 €  
*Souris d'agneau à la libanaise confite 4 heures à la mélasse de grenade, 7 épices douces et miel d'Arbousier*

**BAALBECK (le mezzé dans l'assiette)**    17,50 €  
*Assortiment varié de spécialités libanaises chaudes et froides (Feuilletés viande, épinards, fromage de brebis, kibbè, falafel, hommos, halloumi, labnè, basterma, man'ouché)  
L'assiette se décline aussi pour les végétariens et les végétaliens avec des variantes*

**FREEKEH DAMOUR - Nouveau !** 16,50 €  
*Emincé de magret de canard aux 4 épices et risotto de blé vert tendre fumé*

**COUSCOUS DE TETA - Plat traditionnel libanais**   14,80 €  
*Epaulé d'agneau et effiloché de cuisses de poulet préparés à l'oignon grelot et pois chiches, épices douces*

**SIDON**   14,50 €  
*Trio de viandes marinées dans des épices variées et parfumées  
Shish taouk (émincé de poulet mariné dans du citron et des épices),  
Kafta (émincé de boeuf maigre au persil et oignon haché), Chawarma (émincé de veau)*

**LE PECHEUR DE BATROUN**   14,50 €  
*Filets de poisson du marché saisis minute, accompagnés de riz, amandes torréfiées et sauce sésame*

**BALADE CAPRINE**   14,50 €  
*Une assiette haute en couleurs et en saveurs !  
½ Pélaridon rôti à la figue et thym, ½ Pélaridon frais au miel de châtaignier et pignons torréfiés.  
Trio de crèmes de tomate aux noix/petits pois à la menthe fraîche/carottes au curry  
Afin de respecter le rythme naturel des chèvres, nous ne proposons pas cette assiette de novembre à février*

**EHDEN - L'incontournable Spécialité Maison**  13,00 €  
*Tarte chaude au poulet mariné dans 7 épices douces et pignons de pin*

**PHOENICIA**     12,80 €  
*Falafel chaud (croquant de fèves aux herbes fraîches) accompagné de hommos*

### FORMULE DU MIDI

**UNIQUEMENT Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h**  
(Sauf samedi, dimanche et jours fériés)

**PLAT DU JOUR végétarien / viande ou poisson**  
+ SALADE ET CRUDITÉS DE SAISON 10,90 €  
+ DESSERT 14,90 €

### FORMULE ENFANTS

 (servie jusqu'à 10 ans)

**SIROP AU CHOIX + PLAT + DESSERT**  
11,90 €

Tous les plats de la carte et suggestions du jour en portion adaptée (sauf Agneau de 4 heures)

Dessert au choix  
Gâteau au chocolat / 1 boule de glace  
Saucisson de chocolat à la guimauve / 1 pâtisserie libanaise

## DESSERTS

### DESSERTS GOURMETS

**CAFÉ GOURMET LIBANAIS** 8,00 €  
*Mini pâtisseries libanaises autour d'un café libanais*

**CAFÉ GOURMET MAISON** 8,00 €  
*Sélection de desserts du jour autour d'un café Colombie*

**THÉ\*/ CHOCOLAT GOURMET MAISON ou LIBANAIS** 9,00 €  
\* au choix sur la carte  
Supplément pour le Tchaé Massala Lait 2,00 €

### NOS SPÉCIALITÉS

**GATEAU AU CHOCOLAT**     6,00 €

**SAUCISSON DE CHOCOLAT**    6,00 €  
*à la guimauve artisanale*

**TERRINE DE PAIN D'EPICES**  6,50 €  
*au chocolat et gingembre confit*

**AMIRA**  6,50 €  
*Gâteau à la semoule de mals, ricotta, fleur d'oranger du Liban*

**HALVA A LA PISTACHE (fabriqué au Liban) + sorbet à la rose** 6,00 €

**M'HALLABIYÉ**     5,50 €  
*Traditionnelle crème à la fleur d'oranger du Liban*

**CRUMBLE aux fruits de saison**   6,00 €

**TARTE DU JOUR aux fruits de saison**  6,00 €

Ainsi que les desserts proposés à l'ardoise du jour...

### PATISSERIES LIBANAISES

Confectionnées par un artisan pâtissier

**AMANDINE** 2,50 €  
*Gâteau de semoule fourré de pâte de dattes, décoré d'amandes effilées*

**BAKLAWA** 2,50 €  
*Pâte filo fourrée de pistaches, amandes, noix de cajou (au choix)*

**BALLOURIEH** 2,50 €  
*Cheveux d'anges fourrés d'amandes broyées*

**MAAMOUL** 2,50 €  
*Sablé à la semoule fine fourré aux dattes, figues, pistaches, crème de marrons... (au choix)*

**MAFROUKÉ**  2,50 €  
*Noix broyées surmontées de pistaches*

**NAMMOURA FLEUR D'ORANGER** 2,50 €  
*Gâteau de semoule à l'eau de fleur d'Oranger du Liban*

**NAMMOURA NOIX - CANNELLE** 2,50 €  
*Gâteau de semoule à la cannelle et noix broyées*

**NID D'OISEAU** 2,50 €  
*Cheveux d'anges surmontés de pistaches*

### GOURMANDISES SUR LE POUCE

Sans conservateurs, sans colorants

**LOUKOUMS (la pièce)**    1,00 €  
*Orange, Menthe, Grenade, Rose, Amande, Bergamote, Cannelle, Citron, Fraise, Vanille, Noix et Miel, Noisette, Pistache, Noix de Coco*

**GUIMAUVES ARTISANALES aux arômes naturels**   4,50 €  
*Anis, Citron, Fleur d'Oranger, Pêche, Fraise Tagada, Framboise, Violette...  
Et d'autres saveurs au gré des saisons et des envies...*

**MINI PÂTISSERIES ORIENTALES à la pièce** 1,80 €  
(les lots sont réservés à la vente à emporter)

## GLACES ARTISANALES



Rien n'est comparable à ce que nous offre la nature !

### TARIFS

	sur place	à emporter
1 BOULE	3,00 €	2,70 €
2 BOULES	5,20 €	4,90 €
3 BOULES	6,20 €	5,90 €
Supplément Chantilly	1,30 €	1,30 €
1/2 litre à emporter		9,50 €
1 litre à emporter		18,00 €

### GLACES BIO

	<b>CAFÉ PUR ARABICA</b> Arabica pure coffee
	<b>CARAMEL CRÈME SALÉE</b> Salted caramel
	<b>CARDAMOME</b> La reine des épices ! Cardamom
	<b>CORNE DE GAZELLE</b> Gazelle horn
	<b>FLEUR D'ORANGER</b> Orange blossom
	<b>GINGEMBRE AVEC MORCEAUX CONFITS</b> Ginger with crystallized pieces
	<b>MENTHE AVEC FEUILLES</b> Mint leaves
	<b>MIEL ET ROMARIN</b> Honey and rosemary
	<b>PISTACHE</b> Pistachio
	<b>VANILLE GOUSSE</b> Vanilla bean
	<b>VERVEINE</b> Verbena
	<b>YAOURT</b> Yoghurt

### SORBETS BIO

	<b>ABRICOT</b> Apricot
	<b>CERISE GRIOTTE</b> Cherry
	<b>CHÂTAIGNE AUX MARRONS CONFITS</b> Chestnut
	<b>CHOCOLAT NOIR VALRHONA</b> Black chocolate
	<b>CITRON VERT</b> Lime
	<b>CITRON-BASILIC</b> Lemon and basil
	<b>CLEMENTINE</b> Clementine
	<b>RHUBARBE</b> Rhubarb
	<b>FRAMBOISE</b> Raspberry
	<b>MANGUE</b> Mango
	<b>MYRTILLE SAUVAGE</b> Wild blueberry
	<b>NOIX DE COCO</b> Coconut
	<b>ORANGE SANGUINE</b> Blood orange
	<b>PECHE BLANCHE</b> White peach

### SORBETS

	<b>FRAISE DES BOIS</b> Wild strawberry
	<b>ROSE AVEC PÉTALES CONFITS</b> Rose in crystallized petals

# l'Arbousier

Restaurant • Salon de thé  
Pâtisserie fine • Confiserie  
Glaces Artisanales 

### SPÉCIALITÉS LIBANAISES

Plats sans lactose • Sans gluten  
Végétariens • Végétaliens



### VENTE À EMPORTER

18, rue de l'Horloge • Nîmes  
09 50 14 43 78  
www.larbousier.net



## EAUX GAZEUSES • PLATES

PERRIER	33 cl	2,80 €
EVIAN	50 cl	3,00 €
PERRIER FINES BULLES / SAN PELLEGRINO	50 cl	3,00 €
EVIAN	1 L	5,00 €
PERRIER FINES BULLES / SAN PELLEGRINO	1 L	5,00 €
CHÂTELDON (fines bulles - L'eau de Louis XIV)	75 cl	6,00 €

## BOISSONS FRAÎCHES

### NOS SPÉCIALITÉS

CITRONNADE À LA FLEUR D'ORANGER DU LIBAN	4,00 €
NECTAR D'ABRICOT DU LIBAN	4,00 €
LES FRAPPÉS	4,00 €
<i>Thé frappé sélectionné dans notre gamme de thés (de mai à octobre)</i>	
<i>Café ou Chocolat frappé</i>	

### LIMONADES

AUX ARÔMES NATURELS (sans colorants, ni conservateurs)	3,70 €
Nature  Fleur d'oranger  Rose	33 cl
<i>Citron, Myrtille, Fraise des bois, Framboise</i>	

### SIROPS ARTISANAUX

Pêche, Cassis, Cerise, Châtaigne, Citron vert, Figue, Fraise, Framboise, Gingembre (fabriqué dans le Gard), Grenadine, Menthe de Provence, Myrtille, Pêche/Hibiscus, Rose du Liban	3,20 €
--	--------

DIABOLO (Limonade nature BIO et sirop au choix)	4,20 €
---	--------

### JUS ET NECTARS DE FRUITS

(Sans colorants, sans conservateurs, ni exhausteurs de goût)	3,20 €
Pomme - Orange - Nectar de Framboise	24 cl
<i>Cocktail provençal : pomme, abricot, pêche, prune, poire</i>	
<i>Cocktail Exotique : mangue, ananas, banane</i>	

### SODAS

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO	3,50 €
	33 cl

## THÉS



*Vous avez aimé nos thés et infusions, vous pouvez aussi les emporter*

Pour optimiser leurs qualités, les thés et infusions sont préparés avec de l'eau filtrée

### THÉS BLANC

	sur place	emporté 100g
PAÏ MU TAN SUPÉRIEUR	4,50 €	12,50 €
<i>Composé de bourgeons et des 2 premières feuilles de la tige</i>		

LE THÉ DE VÉNUS	4,50 €	10,50 €
<i>(Vénus est l'autre nom que l'on donne à la Verveine)</i>		
<i>Associée au Pai Mu Tan la verveine apporte douceur et bien-être par ses propriétés digestives et anti inflammatoires</i>		

### THÉS VERTS NATURE

	sur place	emporté 100g
HIMALAYA VERT STEINTHAL	4,00 €	7,80 €
<i>Un Darjeeling doux, fruité et léger ! Se consomme toute la journée</i>		

GENMAÏCHA DU JAPON	4,50 €	8,50 €
<i>Thé vert traditionnel (bancha) parsemé de riz et maïs soufflé</i>		

KUKICHA DU JAPON	4,50 €	11,00 €
<i>Faible en théine. Ce thé composé de brindilles de thé peut être consommé toute la journée par les petits et les grands</i>		

### THÉS VERTS PARFUMÉS

	sur place	emporté 100g
L'INVITATION AU VOYAGE (Thé Wu long)	4,20 €	9,00 €
<i>Thé vert aux fleurs de pêche et abricot avec la fraîcheur subtile de la cardamome</i>		
<i>A déguster froid en été, où il se révèle être une boisson très désaltérante</i>		

PRINCESSE SHEHERAZADE	4,20 €	7,80 €
<i>Un délicat Sencha agrémenté de pétales de roses, fleurs d'oranger et menthe</i>		

JASMIN VERT SUPÉRIEUR	4,50 €	9,50 €
<i>Thé vert naturel aux fleurs fraîches de jasmin</i>		

L'EVEIL DES ANGES	4,00 €	7,50 €
<i>Le trio écorce de citron vert, morceaux de gingembre et d'ananas ne manquera pas de vous séduire par sa fraîcheur tonifiante</i>		

LES HOMMES BLEUS	3,80 €	7,50 €
<i>Tradition d'Afrique du Nord. Thé Vert, mariage de menthe nanah et poivrée</i>		

MONTAGNES VERTES	3,80 €	7,20 €
<i>Thé vert à la Rhubarbe et Fraise. Petite escapade pour une grande fraîcheur !</i>		

SOUVENIR D'ENFANCE	4,50 €	11,00 €
<i>Thé vert Oolong cuit à la vapeur de lait</i>		
<i>Pour les nostalgiques des goûters d'enfance</i>		

THÉ DU SULTAN	3,90 €	7,50 €
<i>Tradition Turque</i>		
<i>Thé vert, rose, dattes, grenade &amp; fleurs d'oranger</i>		

JARDINS DE L'ALHAMBRA	3,90 €	7,80 €
<i>Ballade en Andalousie sous les orangers et les citronniers fleuris</i>		

VOYAGE EN ORIENT	4,20 €	8,00 €
<i>Tranches d'orange, cannelle, boutons de rose, coriandre, baies roses, cardamome</i>		

### THÉS NOIRS NATURE

	sur place	emporté 100g
MATIN ANGLAIS	3,80 €	6,80 €
<i>Traditionnel thé anglais. S'apprécie aussi avec du lait ou du citron</i>		

DARJEELING BOP MONTEVIOT	4,50 €	18,50 €
<i>Thé indien d'exception</i>		
<i>Très parfumé, légères notes d'épices</i>		

GRAND YUNNAN SUPÉRIEUR FOP (Chine)	4,00 €	7,50 €
<i>Belles feuilles aux reflets gris - Saveur légèrement boisée</i>		

LAPSANG SOUCHONG SHAOLIN	4,90 €	9,50 €
<i>Sans aucune apreté. Grande appellation des thés fumés</i>		

### THÉS NOIRS PARFUMÉS

	sur place	emporté 100g
EARL GREY IMPÉRIAL	4,30 €	8,50 €
<i>Un thé noir Assam aux arômes naturels de Bergamote</i>		

EARL GREY FLEURS BLEUES	4,00 €	8,00 €
<i>Équilibré en bergamote et parsemé de pétales de bleuet</i>		

LE BOUDOIR D'AMIRA	4,50 €	9,00 €
<i>Composition Originale.</i>		
<i>Le mariage de la bergamote, de la mangue et de l'orange associé à un soupçon de Lapsang, confèrent à ce mélange un goût de... revenez y !</i>		

MONTAGNE BLEUE	3,80 €	7,20 €
<i>Piquant sucré de la rhubarbe et pointe acidulée de la cerise</i>		

PROMENADE EN PROVENCE	4,20 €	8,00 €
<i>Imaginez les champs de lavande sous un soleil intense...</i>		
<i>Thé noir à la lavande, myrte, rose</i>		

TCHAE MASSALA	4,50 €	8,00 €
<i>Infusé dans le lait</i>		
<i>Épices fines, menthe, poivre blanc, gingembre, cannelle, cardamome</i>		

### ROOIBOS

Arbuste de la famille des Acacias sans théine, peu de tanin. Reconnu pour ses vertus médicinales (allergie, asthme, insomnie), il est drainant et diurétique.

	sur place	emporté 100g
LA TÊTE DANS LES ÉTOILES	4,20 €	7,80 €
<i>Une constellation de saveurs : fruits séchés, agrumes, une pointe d'épices</i>		

FLEUR D'ÉTERNITÉ	4,50 €	8,00 €
<i>Les Égyptiens nommaient ainsi l'hibiscus</i>		
<i>Associé à la grenade, vous apprécierez ses saveurs inhabituelles</i>		

### INFUSIONS BIEN-ÊTRE

	sur place	emporté 100g
LES JARDINS DE BABYLONE	4,30 €	8,50 €
<i>Infusion gourmande et vitaminée</i>		
<i>Un délicieux mélange de fleurs et de fruits du soleil (Coing, pomme, figue, fraise, raisin, grenade, baies de goji souci, mauve, fleurs d'immortelle et de bleuet sureau...)</i>		

DÉTOX - Pour éliminer les toxines !	4,20 €	7,80 €
<i>Orties, romarin, queues de cerises, pamplemousse, thé blanc</i>		

L'ARBRE DE VIE	4,50 €	10,50 €
<i>100% Moringa, au goût très doux. C'est une plante médicinale et un arbre alimentaire originaire d'Inde. Riche en vitamines, minéraux, protéines et antioxydants, elle réunit à elle seule calcium, potassium et magnésium</i>		

ELIXIR DE LONGÉVITÉ	4,00 €	7,50 €
<i>Un mélange aux saveurs uniques</i>		
<i>Maté, Fenouil, Aloé Vera, Cassis, Ortie, Citronnelle, Ginseng, Yuzu et Menthe</i>		

REMÈDE DE SORCIÈRE	4,20 €	7,80 €
<i>Pour une bonne digestion</i>		
<i>Romarin, menthe, anis vert, réglisse, thym, sauge, basilic</i>		

## CAFÉS



*Vous avez aimé nos cafés, vous pouvez aussi les emporter*

Intensité de nos cafés



### CAFÉ ÉQUITABLE 100% ARABICA

Servi ou à la vente / Moulu ou en grains	sur place	emporté 250g
LIBANAIS NOIR	2,20 €	6,00 €
<i>Café à torréfaction poussée. Pour les amateurs de café puissant</i>		

LIBANAIS NOIR A LA CARDAMOME	2,50 €	6,00 €
<i>Préparation maison à la poudre de cardamome</i>		
<i>Café aux vertus digestives</i>		

LIBANAIS NOIR AU MAHLAB*	2,50 €	6,00 €
<i>Création Maison</i>		
<i>Café aux saveurs aromatiques uniques et subtiles</i>		
<i>*épice aromatique extraite du noyau de la cerise noire du bois de Sainte Lucie ou «Prunus Mahaleb»</i>		

PEROU CHANCHAMAYA	2,20 €	6,50 €
<i>Aux saveurs d'agrumes et fruits secs</i>		

MEXIQUE CHIAPAS	2,20 €	6,50 €
<i>(Altitude 1600 m)</i>		
<i>A déguster en ristretto ou expresso</i>		

COLOMBIE EXCELSO	1,80 €	6,00 €
<i>Café doux et fruité</i>		

LE PETIT ZINC	1,80 €	6,00 €
<i>Mélange maison doux et velouté</i>		

BURUNDI (Altitude 1750 - 1900 m)	1,80 €	6,00 €
<i>Notes de framboise, poire, cacao</i>		

ÉTHIOPIE NYALA SIDAMO	2,00 €	6,00 €
<i>La référence du café africain. Très aromatique et doux</i>		

NOISETTE	2,20 €
<i>(café expresso complété d'un nuage de lait)</i>	

CAFÉ VIENNOIS (double café à la chantilly)	4,50 €
--	--------

CAPPUCCINO (double café à la mousse de lait)	3,80 €
--	--------

CAFÉ AU LAIT	3,20 €
--------------	--------

## CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE	4,20 €
-----------------------------	--------

CHOCOLAT VIENNOIS	4,70 €
<i>Chocolat chaud surmonté de chantilly</i>	

CHOCOLAT SANS LACTOSE ( au lait de soja ou riz )	4,50 €
<i>Et sans gluten à la demande </i>	