



# l'Arbousier

## RESTAURANT LIBANAIS

Cuisine traditionnelle et créative  
Végétarienne et Végane

### • SALON DE THÉ •

Pâtisseries Orientales / Glaces Artisanales Bio  
Desserts maison



Fait-maison



Bio



Végétarien



Végétalien



Sans gluten



Sans lactose

Service repas continu

**TRAITEUR ET VENTE À EMPORTER**





## PLATS À LA CARTE

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

### FORMULE DÉJEUNER

Du Mardi au Vendredi de 12H à 14H

Plat du jour viande ou végétarien **13,00 €**  
Accompagné de salade et crudités de saison

+ Dessert du jour **4,00 €**

### FORMULE ENFANTS

Servie jusqu'à 10 ans

Plat \* + Dessert \*\* **12,00 €**

+ Sirop ou citronnade à la fleur d'oranger

\* Tous les plats de la carte et suggestion du jour en portion adaptée (selon disponibilité)

\*\* Dessert au choix : 1 boule de glace ou 1 pâtisserie libanaise

### GRIGNOTAGE (PETITES ASSIETTES À PARTAGER)

Falafels **5,50 €**

Hommos ou Mouttabal **5,00 €**

Kafta ou Shish Taouk **6,50 €**

Shawarma **7,50 €**

Makdous (aubergine farcie aux noix) **4,50 €**

Labné (fromage de vache aux épices) **4,50 €**

Kibbé **5,50 €**

Halloumi (fromage de brebis grillé à la mélasse de grenade et sésame) **6,00 €**

Servi avec 1/2 pain libanais

**BAALBECK (le mezzé dans l'assiette) 21,00 €**

Déclinaison de spécialités libanaises chaudes et froides. Chaussons viande, fromage, épinards. Falafel, kibbé (tourte de boulgour au bœuf), fromage libanais, kafta de boeuf, hommos, mouttabal, galette de zaatar.

Cette assiette est également proposée aux végétariens et végétaliens. Merci de préciser votre choix à la prise de commande.



**COUSCOUS DE TÊTA (plat traditionnel Libanais) 18,50 €**

Ce plat ne peut se comparer au couscous d'Afrique du Nord. Il en est une inspiration. Duo veau et poulet préparés à l'oignon grelot et pois chiches, épices douces. Servi avec de la semoule de millet.



**SIDON 18,00 €**

Trio de viandes marinées dans des épices variées et parfumées accompagné de riz, hommos. Kafta (émincé de boeuf maigre au persil et oignon haché), shish taouk (émincé de poulet mariné dans du citron et des épices), chawarma (émincé de veau).



**EHDEN (l'incontournable spécialité maison) 14,00 €**

Tarte chaude au poulet mariné dans 7 épices douces et pignons de pin torréfiés.



**PHOENICIA 13,80 €**

Falafels chauds servis avec du hommos (crème de pois chiches), mouttabal (crème d'aubergines) et fèves à la libanaise.



**BALADE CAPRINE 15,50 €**

Une assiette haute en couleurs et en saveurs ! Pélardon\* frais des Cévennes, à l'huile d'olive et thym de nos garrigues, pignons de pin et noix torréfiées servi avec une figue rôtie et un trio de crèmes : petits pois à la menthe, pesto de betterave au basilic vert, tomatolives.



\* fromage de chèvre au lait cru affiné au minimum 11 jours



## DESSERTS GOURMETS

### CAFÉ GOURMET LIBANAIS

Mini pâtisseries libanaises autour d'un café libanais.

9,50 €

### THÉ\* / CHOCOLAT GOURMET LIBANAIS

Mini pâtisseries libanaises autour d'un thé ou d'un chocolat.

10,50 €

\* Thé au choix sur la carte

Supplément tchaé lait : 2,00 €

## DESSERTS MAISON

### PÂTISSERIE DU JOUR

de 6,50 € à 7,50 €

### JBEIL

Verrine de fromage blanc onctueux sur un lit de crème d'Abricot du Liban, éclats de pistache, amandes effilées et fruits de saison.

6,50 €



### GÂTEAU AU CHOCOLAT

Chocolat 70% de cacao, farine de sarrasin.

7,00 €



### HALVA À LA PISTACHE

Produit du Liban

Pâte de sésame aux incrustations de pistache. Servi avec un sorbet à la rose.

7,00 €



### M'HALLABIYÉ

Traditionnelle crème à la fleur d'oranger du Liban. Avec éclats de pistache, sirop de rose du Liban.

6,00 €



## PÂTISSERIES LIBANAISES



l'unité 2,90 €

Confectionnées au beurre végétal et sirop de sucre par un artisan pâtissier

### AMANDINE



Semoule fourrée de pâte de dattes, décoré d'amandes effilées.

### BAKLAWA



Pâte filo fourrée de pistaches, amandes, noix de cajou (au choix).

**BALLOURIEH** Cheveux d'anges fourrés d'amandes broyées.

### CORNE DE GAZELLE MAROCAINE



Pâte fine fourrée d'amandes broyées et eau de fleur d'oranger.

### MAKROUD (Pâtisserie d'Afrique du Nord)

Gâteau de semoule généreusement farci de pâte de dattes.

### MAAMOUL

Sablé fourré (au choix) : Dattes / Pistaches / Amandes et chocolat.

**MAFROUKÉ** Amandes broyées enrobées de pistaches.



### NAMMOURA FLEUR D'ORANGER



Semoule à l'eau de fleur d'Oranger du Liban.

**NAMMOURA CANNELLE** Semoule et noix broyées

## GOURMANDISES SUR LE POUCE

### LOUKOUMS

L'unité



Nature • Orange • Menthe • Grenade • Rose • Noix de coco 1,00 €

Amande • Bergamote • Cannelle • Citron • Fraise 2,00 €

Mandarine • Noix et Miel • Pistache

### GUIMAUVES ARTISANALES

La lanrière

4,90 €

Aux arômes naturels, sans conservateurs, sans colorants.

Anis, citron, fleur d'oranger, fraise, framboise, violette.

### MINI PÂTISSERIES ORIENTALES

L'unité

2,00 €

### NOUGAT DU LIBAN

L'unité

1,50 €



## BOISSONS FRAÎCHES

### EAUX

PERRIER 33cl	3,40 €	PERRIER 50cl	3,70 €
EVIAN 50cl	3,70 €	EVIAN 1L	5,30 €
PERRIER FINES BULLES / SAN PELLEGRINO 50cl	3,70 €	PERRIER FINES BULLES / SAN PELLEGRINO 1L	5,30 €

### SODAS

33cl 3,70 €

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO

LIMONADES ARTISANALES 33cl 4,20 €

Aux arômes naturels (sans colorants, ni conservateurs)

- Nature • Fleur d'oranger\* • Eau de Rose\* • Citron
- Myrtille • Fraise des bois.

\* Produit du Liban

DIABOLO 33cl 4,70 €

Limonaie nature associée au sirop de votre choix.

SIROPS ARTISANAUX 25cl 3,20 €

- Cassis • Cerise • Citron vert • Châtaigne • Fraise
- Menthe de Provence • Grenadine • Gingembre
- Fraise de Carpentras • Framboise • Rose du Liban
- Menthe de Provence • Pêche • Pêche-Hibiscus
- Myrtille • Jallab (sirop de dattes à l'eau de rose)

### NOS SPÉCIALITÉS 33cl

CITRONNADE 4,70 €

A l'eau de fleur d'oranger du Liban.

COCKTAIL MAISON 6,00 €

Orange pressée, citron, gingembre.

### LES FRAPPÉS 4,70 €

THÉ FRAPPÉ DU JOUR (de mai à octobre)

CAFÉ FRAPPÉ (au sirop d'orgeat ou nature)

CHOCOLAT FRAPPÉ (pur cacao - possibilité sans lactose)

### JUS ET NECTARS DE FRUITS

(Sans colorants, sans conservateurs, ni exhausteurs de goût)

ANANAS-GOYAVE 24cl 3,80 €

COCKTAIL PROVENÇAL 24cl 3,80 €

Pomme, abricot, pêche, prune, poire.

MANGUE - PASSION 24cl 3,80 €

ORANGE PRESSÉE 25cl 5,00 €

### BIÈRE BLONDE SANS ALCCOL

MINIM 'ALE 0,06°C 6,00 €



## BOISSONS ALCOOLISÉES

### APÉRITIFS

**COCKTAIL MAISON – PÉCHÉ MIGNON** 13°C 6,00 €

Vin blanc au sirop artisanal de votre choix :  
rose du Liban, châtaigne, pêche / hibiscus, gingembre.

**ARAK** Anisette Libanaise. 55°C 4,50 €

### VINS LIBANAIS Rouge / Rosé / Blanc

**CHÂTEAU KSARA, KEFRAYA** *ou équivalent*

• Bouteille 25,00 € • Pichet 1/4 10,00 €  
• Pichet 1/2 18,00 € • Verre 15cl 5,50 €

### VINS COSTIÈRES DE NÎMES Rouge / Rosé / Blanc



**DOMAINE PASTOURET**

• Bouteille 19,00 € • Pichet 1/4 8,00 €  
• Pichet 1/2 14,00 € • Verre 15cl 4,30 €

### BIÈRES BLONDES 33cl 5,90 €

**ALMAZA** - Libanaise 4,2°C

**LA BELLE EN GOGUETTE** - Sommières 5,1°C

**BIÈRE SANS GLUTEN** 5,5°C

### BIÈRES BLANCHES 33cl 5,90 €

**FARIO** - Lozère 5°C

### BIÈRES AMBRÉES 33cl 5,90 €

**LA SAISON DES AMOURS** - Sommières 5,5°C

**FAUVE** - Lozère 5,5°C



## CAFÉS 100% ARABICA

Proposés à la vente moulus ou en grains.

Les café ARABICA poussent en altitude entre 1000m et 2200m.

		à emporter 250g
<b>LIBANAIS NOIR ***</b>	2,30 €	6,50 €
Café à torréfaction poussée aux saveurs aromatiques de cacao, amande et caramel.		
<b>LIBANAIS À LA CARDAMOME ***</b> ☼	2,70 €	8,00 €
<i>Mélange maison.</i> Apprécié pour ses vertus digestives, Il est consommé à la fin des repas au Liban.		
<b>PÉROU CHANCHAMAYO ***</b> 🌿	2,30 €	7,25 €
Café aux saveurs aromatiques d'agrumes, fruits secs et citron.		
<b>RWANDA TITUS ***</b>	2,30 €	7,00 €
Café aux saveurs aromatiques de chocolat, vanille et d'agrumes.		
<b>MOKA ETHYOPIE SIDAMO **</b> 🌿	2,30 €	7,00 €
Café aux saveurs aromatiques de fruits jaunes, agrumes, épices.		
<b>MEXIQUE DÉCA LA VICTORIA *</b>	2,30 €	8,00 €
Décaféiné à l'eau. Saveurs aromatiques d'épices et de mûre.		

## INTENSITÉ DE NOS CAFÉS

\* Doux \*\* Moyen \*\*\* Fort

## PRÉPARATIONS DE CAFÉ

<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	4,00 €
<b>NOISETTE</b>	2,50 €
Café Espresso complété d'un nuage de lait.	
<b>CAPPUCCINO</b>	4,30 €
Double Espresso à la mousse de lait.	
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	4,50 €
Double Espresso surmonté de chantilly.	

## PRÉPARATIONS DE CHOCOLAT

<b>CHOCOLAT CHAUD ÉPAIS À L'ANCIENNE</b>	4,80 €
Fouetté à la main.	
<b>Portion enfant</b>	3,80 €
<i>Merci de préciser à la commande si vous le désirez épais ou avec plus de lait.</i>	
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> 🥛🚫	4,60 €
Au lait de soja.	
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	6,20 €
Chocolat chaud surmonté de chantilly.	
<b>Portion enfant</b>	5,20 €

## SPÉCIALITÉ MAISON

<b>CITRONNADE CHAUDE à la fleur d'oranger</b>	4,70 €
---	--------



## THÉS

Tous nos thés et infusions sont proposés à la vente.  
Prix aux 100g.

### THÉS VERTS NATURES BIO

à emporter

**HIMALAYA VERT STEINTHAL** 4,30 € 8,00 €

Un Darjeeling doux, fruité et léger !  
Récolté à la main, d'où la texture de la feuille.  
*Se consomme toute la journée.*

**GENMAÏCHA DU JAPON** 4,50 € 11,00 €

Thé vert traditionnel (bancha) parsemé de riz et maïs soufflé.

**KUKICHA DU JAPON** 4,70 € 12,00 €

*Faible en théine.*

Ce thé se compose de feuilles et tiges de thés.

### THÉS VERTS PARFUMÉS

à emporter

**L'INVITATION AU VOYAGE** 4,50 € 9,00 €

Thé Wu long à feuilles roulées semi fermenté.  
La cardamome libère sa subtile fraîcheur sur les fleurs d'abricotier et de pêcher. *Faible en théine.*

**PRINCESSE SHÉHÉRAZADE**  4,50 € 8,00 €

Un délicat Sencha parsemé de pétales de roses, fleurs d'oranger et menthe.

**JASMIN VERT SUPÉRIEUR**  4,50 € 9,50 €

Thé vert naturel aux fleurs fraîches de jasmin.

**L'ÉVEIL DES ANGES**  4,50 € 7,80 €

Pour une journée dynamique : écorce de citron vert, gingembre, ananas, calendula.

**LES HOMMES BLEUS** 4,30 € 7,50 €

Traditionnel thé vert à la menthe d'Afrique du Nord. Thé Vert, mariage de menthe nana et menthe poivrée.

**THÉ DU SULTAN** *Tradition Turque* 4,50 € 7,50 €

Thé vert, rose, dattes, grenade & fleurs d'oranger.

**JARDINS DE L'ALHAMBRA**  4,50 € 7,80 €

Balade Andalouse sous les mandariniers et les citronniers fleuris.

**VOYAGE EN ORIENT** 4,60 € 8,00 €

Tranches d'orange, cannelle, boutons de rose, coriandre, baies roses, cardamome.

**SOUVENIR D'ENFANCE / MILKY OOLONG**  4,60 € 11,00 €

Cuit à la vapeur de lait (thé Wu long).



## THÉS

Tous nos thés et infusions sont proposés à la vente.  
Prix aux 100g.

### THÉS NOIRS NATURES BIO

à emporter

**DARJEELING FTGFOP Chamong** 4,50 € 8,50 €

Thé indien d'exception récolté à la main.  
Notes florales aux saveurs équilibrées.  
*Culture équitable.*

**YUNNAN FOP** 4,80 € 7,50 €

Belles feuilles aux reflets gris.  
Saveur légèrement boisée.

**RWANDA RUKERI** 4,70 € 8,50 €

Cultivé entre 1500 et 2000m d'altitude.  
Saveur cuivrées, notes boisées et végétales.

**LAPSANG SOUCHONG SHAOLIN** 4,90 € 9,50 €

Sans aucune âpreté.  
Grande appellation des thés fumés.

### THÉS NOIRS PARFUMÉS

à emporter

**EARL GREY MAGDALENA** 4,30 € 8,00 €

Duo de thé noir et Oolong à la bergamote,  
avec la délicatesse de la fleur d'oranger.

**EARL GREY FLEURS BLEUES** 4,30 € 8,00 €

Equilibré en bergamote et parsemé de  
pétales de bleuet.

**LE BOUDOIR D'AMIRA**  4,50 € 9,00 €

Le mariage de la bergamote, de la mangue  
et de l'orange associé à un soupçon de  
Lapsang Souchong confèrent à ce mélange  
un goût de... revenez- y !

**MURE ET BASILIC** 4,30 € 7,80 €

Mûres et fraises se mêlent. Une tasse fruitée  
relevée par du basilic qui apporte une  
touche de fraîcheur !

**TCHAÉ MASSALA** 4,50 € 8,00 €

Epices fines, menthe, poivre blanc, gingembre,  
cannelle, cardamome...

**TCHAÉ AU LAIT** *Option lait végétal possible*  6,50 €

**THÉ DE NOËL**  4,50 € 8,00 €

Saveurs chaudes, épices pain d'épices,  
cannelle, anis étoilé, carvi, orange séchée.





## INFUSIONS

Tous nos thés et infusions sont proposés à la vente.  
Prix aux 100g.

à emporter

**DÉTOX** 4,40 € 9,80 €

Pour éliminer les toxines !  
Ortie, romarin, queues de cerises,  
pamplemousse, thé blanc.

**ELIXIR DE LONGÉVITÉ**  4,40 € 9,50 €

Un mélange aux saveurs uniques :  
graines d'anis et de fenouil, citronnelle,  
menthe, sauge blanche, mélisse, sidéritis.

**JARDINS DE BABYLONE**  4,50 € 9,50 €

Infusion gourmande et vitaminée.  
Coing, pomme, figue, fraise, raisin,  
grenade, baies de goji, souci, mauve, fleurs  
d'immortelle, bleuet, sureau...

**REMÈDE DE SORCIÈRE** 4,30 € 8,50 €

Pour une bonne digestion.  
Romarin, menthe, anis vert, réglisse, thym,  
sauge, basilic, cannelle.

**«ZHOURAT» (Mélange Libanais)** 4,50 € 8,50 €

Drainant, stimule la circulation sanguine.  
Rose de Damas, camomille sauvage, ver-  
veine citronnelle, sureau, sauge de Crète,  
laurier, organ.

## 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.

à emporter

**AMOUR DE CITRON** 4,40 € 8,00 €

Un Rooibos aux saveurs d'écorces de citron  
torréfié... Une pointe caramélisé.

**AZAYAS** 4,50 € 8,00 €

Sur un Rooibos vert, fleur d'oranger,  
de jasmin et d'abricotier nous offrent un  
bouquet floral d'une grande suavité.

**ROOIBOS DES 365 HAMMAMS** 4,50 € 9,00 €

Comme pour accompagner le bien être  
après la détente : figue de barbarie,  
boutons de rose, fruits frais, feuilles de  
mûre et cassis.

**ROOIBOS DE NOËL** 4,50 € 8,00 €

Savoureux mélange aux saveurs douces.  
Cannelle, épices pain d'épices, carvi, anis  
étoilé, orange séchée, fleurs de physalis,  
pétales de rose, fruits séchés.



# GLACES ARTISANALES & BIO



FABRICATION ARTISANALE  
AU CŒUR DE L'ARDÈCHE

TARIFS	sur place	à emporter
1 Boule	3,40 €	3,00 €
2 Boules	5,70 €	5,30 €
3 Boules	7,00 €	6,70 €
Supplément Chantilly	1,30 €	.....
Bac 1/2 litre	.....	10,00 €
Bac 1 litre	.....	19,50 €

## SORBETS

CHOCOLAT NOIR A. MORIN

CHATAÎGNE AUX MARRONS CONFITS

LITCHI

CITRON BASILIC

CITRON VERT

FRAISE

FRAMBOISE

HIBISCUS

MANGUE

MYRTILLE

ORANGE SANGUINE

PÊCHE BLANCHE

RHUBARBE

ROSE

## CRÈMES GLACÉES

AMANDE

CAFÉ

CARAMEL

CARDAMOME

FLEUR D'ORANGER

GINGEMBRE

MENTHE AVEC FEUILLES

MIEL ET ROMARIN

NOISETTES CARAMÉLISÉES

PISTACHE

STRACIATELLA

VANILLE GOUSSE

VERVEINE

YAOURT



# GALETTES LIBANAISES GARNIES



## COMPOSITION D'UNE GALETTE

Crème de sésame, salade, carottes, chou rouge, chou-fleur, herbes fraîches, cornichons libanais, mélange de graines maison.

## GALETTES AU CHOIX DANS LES FORMULES

### SHICH TAOUK

Emincé de filet de poulet mariné dans 7 épices.

### SHAWARMA

Fines lamelles de veau aux 4 épices.

### KAFTA

Haché de bœuf au persil et oignons.

### FALAFEL

Croquant de pois chiches aux herbes fraîches.

### CHEVRETTE

Crème tomatolives, crudités de saison, Pélardon fermier, herbes fraîches et huile d'olive.

## FORMULE AU CHOIX SUR PLACE UNIQUEMENT

### FORMULE 1

Galette + Boisson sans alcool **11,70 €**  
+ 1 pâtisserie libanaise

### FORMULE 2

Galette + Boisson sans alcool **11,70 €**  
+ 1 boule de glace Bio

Supplément Limonade ou boisson gazeuse **+ 2,00 €**  
Supplément Bière **+ 3,00 €**

### FORMULE 3

Galette + Bière **12,50 €**

### FORMULE 4

Galette + Verre de vin Libanais **12,00 €**

## NOS BOISSONS SANS ALCOOL incluses dans la formule

- Citronnade maison à la fleur d'oranger
- Sirop de datte à l'eau de rose
- Eau / Eau gazeuse