MÈRE LIBAN

-L'AUTHENTIQUE-

MENU

Aperitifs

Arak

Spirit of Lebanon, traditionally made of fermented grape must & distilled to eau-de-vie enriched with anise seeds. Aged in clay jars the pure version contains 40-50 percent alcohol. The taste is similar to ouzo, raki or pastis but does not contain licorice.

Arak is served diluted with water & ice and is especially appreciated with mezze or just enjoyed as an aperitif or alcohol digestive, the pure version for the last one.

Arak	12,00
Kirr	9,50
Kirr Royale	12,00
Porto Quevedo Tawny red or white	9,00
Pineau des Charentes Jacques Petit	9,00
Sherry Pavon	9,00
Martini rosso / bianco	9,50
Picon	9,00
Picon vin blanc	12,00
Gancia	9,00
Pisang	9,50
Coupe Cava	9,50
Coupe Champagne	13,00
Absolut	9,00
Bacardi	9,00
Gin Tonic Three Brothers	12,50
Gin Tonic Bombay Sapphire / Hendrick's	12,50
Aperol Spritz Cava	12,00
Lillet	9,00
Lillet tonic	12,50

House Wine

Château Ksara

Au Verre	7,00
Pichet 25 cl	12,50
Pichet 50 cl	22,00

Beers

Almaza	5,95
Beirut	5,95
Carlsberg	4,50
Carlsberg 0%	4,50
Leffe bruin	5,00
Duvel	5,00
Karmeliet Tripel	5,00
Hoegaarden Wit	5,00
St Louis Kriek Premium	4,50

Whisky's

Chivas Regal	12,00
JW Black Label	12,00
JW Double Black	16,00
JW Red Label	9,50
Jack Daniels	9,50
J&B	9,00
Glenfiddich 15y	16,00
Amrut Raj Igala	16,00
Benromach Organic 15y	16,00
Dewar's 15y	18.00

Digestifs

Jessignac Brandy Karam	9,50
Amaretto Disaronno	9,50
Cointreau	9,50
Calvados Coquerel fine	9,50
Grand Marnier	9,50
Cognac Hennessy	9,50
Baileys	9,50
Grappa Bottega	9,50

Cocktails

BATROON 14.90

This coastal town, located 53 km north of Beirut, owes its name to the Canaanite language. Baeyt Troona meant "the house of the chief". This refreshing drink surprises with the aroma of basil, gin & cava. In Lebanon, basil, the king of the herbs, is well known & grown as "rihan". We have associated this original combination with the ancient name it deserves to make a worthy house cocktail. Relax & enjoy every moment with elegance.

BIKFAYA PUNCH 44 (4P.) 62.00

Bikfaya is a town nestled in the middle of the mountains of Mont Liban and offers an overlooking view of the Mediterranean Sea. The Lebanese fertile soil offers to this region in particular the capital asset for fruit farming. Our Bikfaya « punch to share «, inspired of this Lebanese fruit orchard, is a perfect combination of fresh fruit & the well proportioned alcoholic touch for a surprising summer feeling.

Apero'Liban

To Share... Or Not To Share

BEIRUT 22.00

Humus - Mutabal - Djadjik - Muhammara - Salatet raheb - Crisps

TERRE 24.00

Bastarma - Haloumi - Makdoos - Labneh Balls

MER 26.00

Salmon - Makdoos - Labneh balls - Koosa & Tahini

Cocktails

Classic Whisky's

OLD FASHIONED Angosturra bitters	13.90
MANHATTAN Sweet red vermouth	13.90

Classic Gin's

NEGRONI Sweet red vermouth Campari	12.90
ROLLS ROYCE Dry vermouth & sweet red vermouth	12.90

Classic Rum's

HEMINGWAY DAIQUIRI Maraschino, grapefruit	12.90
PINA COLADA Pinapple, coconut	12.90
MOJITO Lime, mint	12.90

Classic Wodka's

COSMOPOLITAN Triple sec, cranberry	12.90
MOSCOW MULE Ginger beer	12.90
BLOODY MARY Tomato, tabasco	12.90

Classic Cognac's

SIDECAR Cointreau, peychaud's bitters	13.90
ROOSEVELT PUNCH Calvados, cava	13.90
METROPOLITAN Sweet red vermouth, benedictine	
BRANDY CLUB Maraschino, pineapple	12.90
	12.90

Classic Tequila's

MARGARITA Triple sec, lime, salt	12.90
ENVY Blue curaçao, pineapple	12.90

Mocktails

KID'S & ROSES 9.00
Ice cold & sweet rose water "on the rocks" Kid's favo thirst quencher... adult proof.

SUNDATE 9.00
Lebanon's sweet temptation ; sparkling refreshment with dates & grapes

MINT LEMANGE 9.00
Bittersweet flavor's of lemon, orange & mint

Fawakeh

Fresh fruit juices

FAWAKEH NOURA 12.00
Smoothie apple - banana - kiwi, whipped cream, honey & crushed nuts

FAWAKEH EAST WEST 12.00
Lemon - orange - mango

FAWAKEH HABIBI 12.00
Pineapple - passion fruit - strawberry

Milkshakes

Vanilla	10.00
Cherry	10.00
Banana	10.00
Hazelnut	10.00

Water

	25 cl	50 cl
Bru Still	4,00	7,50
Bru Sparkling	4,00	7,50

Soft Drinks

Coca Cola - Zero	4,00
Fanta	4,00
Sprite	4,00
Iced Tea	4,00
Iced Tea Peach	4,00
Schweppes tonic	4,00
Schweppes agrum	5,00
Appletiser	4,00
Looza orange	4,00
Looza appel	4,00
Looza ACE	4,00
Looza tomato	4,00

Hot Drinks

Qahweh	6,00
Coffee	4,50
Decaféine	4,50
Espresso	4,00
Double Espresso	6,00
Lait Russe	6,00
Irish coffee	9,50
French coffee	9,50
Italian coffee	9,50
Café Normand	9,50
Café Macchiato	6,00
Cappucino	6,50
Fresh mint tea	6,50
Tea	4,50
Desert Oasis	4,50
Grandma's fruit basket	4,50
Eastern fruits	4,50
Earl Grey Supérieur	4,50
Infusion maté	4,50
Lebanese infused Zuraat	5,50
Lebanese infused Babunedj	5,50

Mezze

Cold starters

HUMUS 12.00
Romige dip van kikkererwten & tahini
Crème de pois-chiches onctueuse au tahini
Creamy puree of chickpeas & tahini

HUMUS HALABI 14.50
Aleppijnse humus bedekt met lamsvlees
Humus aleppin couvert d'agneau sauté
Aleppo humus covered with lamb

MUTABAL 12.00
Kaviaar van geroosterde aubergine & tahini
Caviar d'aubergines grillées et tahini
Smoky caviar of eggplant and tahini

SALATET RAHEB 12.00
Fijne brunoise van geroosterde aubergine & paprika, op smaak gebracht met granaatappel
Brunoise fine d'aubergines et poivrons grillés, rehaussée avec de la grenade
Fine brunoise of grilled eggplant and paprika, with a touch of pomegranate

MUHAMMARA 12.00
Tapenade van geroosterde rode paprika & walnoten
Tapenade de poivrons rouges grillé aux noix
Tapenade of grilled red paprika and walnuts

MUJEDDARA 10.50
Met komijn geparfumeerde rijst, groene linzen & gekarameliseerde ui
Riz au lentilles vertes parfumé au cumin, oignons caramélisés
Cumin rice and green lentils with caramelised onion

MUSSAKA 12.00
Tomatensausje van geroosterde aubergine, kikkererwten & ui
Aubergine grilléé, pois-chiches & oignions en sauce tomatée
Grilled eggplant, chickpeas & onion served with a tomato sauce

FASULIYEH 10.50
Grootvader's favoriete sperziebonen in tomatensaus
Les haricots verts tomatés préférés de grand-père
Grandfather's favorite green bean's & tomato

BURGUL BI BANADORA 12.00
Bulgur op nostalgische wijze
Boulgour campagnard
Country bulgur

BAMIEH 12.00
Gombo's op grootmoeder's wijze
Okras façon grand-mère
Grandma's okra recipe

SHANGLISH 12.00
Gerijpte schapenkaas geserveerd met fijngesneden ui, tomaat & tijm
Fromage affiné au lait de brebis accompagné de thym & sa salade tomate-oignion
Aged sheep cheese with tyme & finely chopped tomato-onion salad

Mezze

Cold starters

FOUL 12.00
Tuinbonen op ouderwetse wijze
Fèves à l'ancienne
Old fashioned broad beans

TARATOR 12.00
Pulled chicken met sesamzaad saus
Poulet effiloché à la sauce aux graines de sésam
Pulled chicken with sesame seed sauce

DJADJIK 12.00
Verse authentieke kaas, geparfumeerd met knoflook & munt
Fromage frais authentique parfumé à l'ail & à la menthe
Fresh authentic cheese scented with garlic & mint

LABNEH 10.50
Verse authentieke kaas.
Fromage frais authentique.
Fresh authentic cheese.

WARAK ANEB 10.50
Traditionele met rijst gevulde wijnbladeren
Feuilles de vignes traditionnelles fourrées au riz
Traditionnal vine leaves stuffed with rice

KEBBEH NAYEH 14.00
Pittige mengeling van lamstartaar & fijne bulgur
Mélange épicé de tartare d'agneau & boulgour fin
Spicy mixture of lamb tartare & fine bulgur

HABRA NAYEH 14.00
Pure lamstartaar vergezeld met knoflook dip
Tartare 100 % agneau accompagné de sa crème à l'ail
Pure lamb tartare to enjoy with a garlic dip

TABULEH 12.00
Slaatje van bladpeterselie met fijne bulgur en tomaat, dressing van citroen & olijfolie
Salade de persil plat, boulgour fin et tomates, vinaigrette de citron & huile d'olive
Salad of flat-leaf parsley with fine bulgur & tomato, lemon juice & olive oil dressing

FATUSH 12.50
Fris & krokant slaatje bedekt met knapperig Libanees platbrood
Salade fraîche & croquante couverte de pain Libanais croustillant
Fresh & crispy lettuce salad topped with crunchy Lebanese flat bread

SHAWANDAR 12.00
Zoetzuur rode bieten slaatje
Salade aigre-douce de betteraves
Sweet and sour beetroot salad

SALATET ARDISHOKI 12.00
Artisjok salade volgens mama's recept
Salade d'artichauts selon la recette de maman
Mom's recipe of the artichoke salad

SAMAKET SULEIMAN 16.50
Gerookte zalm Mère Liban
Saumon fumé Mère Liban
Smoked salmon Mère Liban

CRIDES 16.50
Noordzeegarnalen op huiswijze
Crevettes grises Mer du Nord façon maison
House recipe of North Sea shrimps

Mezze

Warm starters

FALAFEL 12.00
Krokantje van kikkererwten
Croustillant de pois-chiches
Crispy chickpea croquette

KEBBEH 12.00
Krokantje van bulgur gevuld met lamsvlees & pijnboompitten
Croustillant de boulghour fourré à l'agneau & ses pignons
Crusty bulgur stuffed with lamb & pine nuts

RIQAQAAT 12.00
Krokant rolletje van berggeitenkaas & nigella zaad
Roulade croustillante de chèvre de montagne & ses graines de nigelles
Crispy roll of mountain goat cheese & nigella seeds

HALOUMI 12.50
Warme streekkaas van schapenmelk
Fromage chaud de région au lait de brebis
Warm regional cheese made from sheep milk

BATATA HARRA 10.50
Pittige aardappeltjes op Darwish's huiswijze
Pommes de terres épicées façon Maison Darwish
Darwish's homemade spicy potatoes

ARAYES 16.00
Geroosterd Libanees platbrood met rundsvleesvulling
Pain libanais grillé & fourré au boeuf
Grilled Lebanese flat bread with beef filling

ARAYES BI DJEBNEH 18.50
Geroosterd Libanees platbrood met rundsvlees-& haloumi kaasvulling
Pain libanais grillé, fourré au boeuf & fromage haloumi
Grilled Lebanese flat bread with beef - & haloumi cheese filling

KILLAGE DJEBNEH 15.50
Geroosterd Libanees platbrood met haloumi kaasvulling
Pain libanais grillé & fourré au fromage haloumi
Grilled Lebanese flat bread with haloumi cheese filling

SAMBOSAK 10.50
Ovengebakken pasteitje van zachte kaas
Chausson fourré au fromage doux, doré au four
Oven baked pastry filled with soft cheese

BALBAKIJEH 10.50
Ovengebakken pasteitje van gemalen lamsvlees
Chausson fourré au haché d'agneau, doré au four
Oven baked pastry filled with minced lamb

FATAYER SABANAKH 10.50
Ovengebakken pasteitje van spinazie & sumac
Chausson fourré au mélange d'épinards & sumac, doré au four
Oven baked pastry filled with spinach & sumac

Mezze

Warm starters

MAKANEK 12.50
Traditionele lamsworstjes met knoflook & koriander
Saucisses d'agneau traditionnelles à l'ail & coriandre
Traditional lamb sausages with garlic & coriander

SUDJOK 12.50
Pittige lamsworstjes op traditionele wijze
Saucisses d'agneau épicées servies à la traditionnelle
Spicy lamb sausages served on the traditional way

DJAWANEH 12.00
Kippenvleugeltjes overgoten met citroen, koriander & knoflook
Ailes de poulet arrosées au jus de citron, coriandre & ail
Chicken wings served with a juice of lemon, coriander & garlic

SAWDA 12.00
Gevogeltelever op grootmoeder's wijze
Foie de volaille façon grand-mère
Poultry liver on grandmother's way

RAS ASFOUR 12.50
Lamsfilet op smaak gebracht met citroen & pijnboompitten
Filet d'agneau assaisonné aux pignons & au citron
Lamb filet with a seasoning of lemon juice & pine nuts

MAKALI 11.00
Gefrituurde groentjes op Midden-Oosterse wijze genappeerd met tahini
Légumes frits à la façon Moyen-Orientale nappé de tahini
Deep-fried vegetables on the Middle-Eastern way topped by tahini

CRIDES BI TOUM 16.50
Scampi met knoflook met een jus van citoen & koriander
Scampis à l'ail au jus de citron & coriandre
Shrimps with galic with a juice of lemon & coriander

CALAMARES 18.00
Huisbereide, krokant gefrituurde pijlinktvisringen
Anneaux de calmars croquants frits maison
Homemade crispy fried squid rings

SULTAN BRAHIM 22.00
Gepaneerde rode mul
Rouget pané
Deep-fried red mullet

DISCOVERY MEZZE

MEZZE TRADITION 28.00
Humus Mutabal Falafel Riqaqaat Fatush Fatayer

MEZZE MÈRE LIBAN 30.00
Humus Djadjik Crides meshwi Sultan brahim Calamar Fatush

Meat

SHISH TAUK — 28.00
Gemarineerde kipspies gegrild op houtskool
Brochette de poulet mariné grillée au feu de charbon
Marinated chicken skewer grilled on charcoal

LAHMEH MESHWI — 32.00
Lamsspies gegrild op houtskool
Brochette d'agneau grillée au feu de charbon
Lamb skewer grilled on charcoal

KEBAB HALABI — 28.00
Lamsgehaktspies op Aleppijnse wijze, gegrild op houtskool met ui & peterselie
Brochette d'haché d'agneau façon Alep, grillée au feu de charbon, oignions & persil
Minced lamb skewer Aleppian way, grilled on charcoal with onion & parsley

KEBAB BADINDJAAN — 30.00
Spies van lamsgehakt, aubergine & tomaat gegrild op houtskool
Brochette d'haché d'agneau, aubergine & tomate grillée au feu de charbon
Skewer of minced lamb, eggplant & tomato grilled on charcoal

CASTALETTA — 32.00
Lamsribbetjes gegrild op houtskool
Côtes d'agneau grillés au feu de charbon
Lamb ribs grilled on charcoal

FERRI MESHWI — 30.00
Kwartel gegrild op houtskool
Caille grillée au feu de charbon
Quail grilled on charcoal

Al onze hoofdgerechten worden vergezeld door op houtskool gegrilde tomaat en ui.
Pittig gekruide krokante aardappelblokjes of Belgische frietjes naar keuze.
Huisbereide knoflook dip.

Tous nos plats sont accompagnés de tomates & oignion grillés au feu de charbon.
Dés de pommes de terres croustillantes & épicées ou frites Belges.
Crème à l'ail maison.

All our main course dishes are accompanied by tomato & onion grilled on charcoal.
Spicy & crispy potato or Belgian fries.
Homemade garlic dip.

Fish

SAMAKEH HARRA — 36.00

Goudbrasem gegrild op houtskool
Dorade royale grillée au feu de charbon
Sea bream grilled on charcoal

SULTAN BRAHIM — 34.00

Roodbaars gegrild op houtskool
Rouget grillé au feu de charbon
Red mullet grilled on charchoal

CRIDES MESHWI — 32.00

Gamba's à la plancha, gegrild op houtskool
Gamba's à la plancha grillés au feu de charbon
Prawns grilled on charcoal

SAMAKET MUSSA — 34.00

Noordzeetongfilet in sausje van sesamzaad
Filet de sole en sauce sésame
Dover sole fillet with a sesame seeds sauce

BAAS EL BAHR — 32.00

Zeebaars filet in sausje van sesamzaad
Filet de bar en sauce sésame
Sea bass fillet with a sesame seeds sauce

Al onze hoofdgerechten worden vergezeld door op houtskool gegrilde tomaat en ui.
Pittig gekruide krokante aardappelblokjes of Belgische frietjes naar keuze.
Huisbereide knoflook dip.

Tous nos plats sont accompagnés de tomates & oignion grillés au feu de charbon.
Dés de pommes de terres croustillantes & épicées ou frites Belges.
Crème à l'ail maison.

All our main course dishes are accompanied by tomato & onion grilled on charcoal.
Spicy & crispy potato or Belgian fries.
Homemade garlic dip.

Menu's

The Fisherman — 56.00 P.P.

Samaket Suleiman - Labneh bi toum
Crides bi toum - Burgul bi banadora
Sultan brahim
Dessert

The Travelling Gourmet — 52.00 P.P.

Tabuleh - Humus - Mutabal
Falafel - Riqaqaat
Kebab - Shish tauk
Dessert

The Gardener — 54.00 P.P.

Fatush - Humus - Salatet raheb
Fatayer Sabanekh - Riqaqaat - Falafel
Fasuliyeh - Mujeddara
Dessert

The Little Discoverer — 24.00

Shish tauk or Kebab or Fish sticks
Belgian fries
Salad
Ice cream

Min. 2 place settings

Alle gerechtjes zijn in detail terug te vinden op de voor - en hoofdgerechten kaart.
Tous les plats sont dét aillés sur la carte des entrées et des plats principaux.
All dishes are detailed on the starters & main courses menu.

Lunch — 32.00

Traditionele dagschotel vergezeld van mezze.
Dessert.
Gedurende het winterseizoen.

Plat du jour traditionnel accompagné de mezze.
Dessert.
Durant la saison d'hiver.

Traditionnal daily dish served with mezze.
Dessert.
During the winter season.

Desserts

KNAFEH — 12.00

Krokant & smeuïg kaastaartje, huisbereide suikersiroop & pistachio
Gâteau croquant au fromage fondant, sirop de sucre maison & pistaches
Crispy & cheesy dessert, homemade sugar syrup & pistachios

ATAYEF — 12.00

Mamma's, met room gevulde, griesmeel flapjes met een vleugje oranjebloesem
Petite crêpe de semoule fine de maman, à la crème pâtissière, munie d'une touche de fleur d'oranger
Mom's little fine semolina pancake with cream & a touch of orange blossom water

CHAYBYAAT — 12.00

Krokant bladerdeegflapje met zachte roomvulling met een bolletje crème de lait ijs
Chausson feuilleté croustillant à la douceur écrémée & sa glace crème de lait
Crispy puff pastry filled with custard & a scoop of crème de lait ice

BAKLAWA — 12.00

Midden - Oosters bladerdeeggebakje met honingzoete amandelen, pistachio
Gâteau du Moyen-Orient à la pâte feuilletée aux amandes & pistaches mielleuses
Honey sweetened Middle Eastern layered pastry pie of almonds & pistachios

RIZ BEL HALIB — 8.00

Ambachtelijke rijstpap op moeder's wijze
Riz au lait artisanal façon maman
Mom's artisanal rice pudding

Ice & Sundae's

Vanilla of Chocolate of Strawberry	8.50
Hazelnut	8.50
Moccha	8.50
Pistacchio	8.50
Lemon Sorbet	8.50
Melon Sorbet	8.50
Dame Blanche	12.50
Brésilienne	12.00
Banana Split	12.00
Coupe Fraises	12.00
Coupe Kids	6.50

Gelieve specifieke voedsel allergieën op voorhand te melden aub zodat wij indien mogelijk het gerecht kunnen aanpassen.

Nous vous prions de signaler une allergie alimentaire spécifique à l'avance svp.
La préparation du plat sera adaptée si possible.

Please report any specific food allergy in advance.
The preparation of the dish will be
adjusted if possible.