

Menus Menu Suggestions

Plat de Meza Sélection de différentes entrées	91. Meza Plate Selection of different starters	19,90 €
Meza Vegetarian I 10 différentes entrées végétariennes	92. Meza Vegetarian I 10 different vegetarian starters	27,00 €
Meza Vegetarian II 7 différentes entrées végétariennes plats végétariens	93. Meza Vegetarian II 7 different vegetarian starters vegetarian main dishes	32,00 €
Meza Maschawi 7 différentes entrées Grillade mixte: filet d'agneau, viande hachées, filet de poitrine de poule	94. Meza Maschawi 7 different starters Mix grill plate with lamb filet, lamb steak tartar and chicken breast filet	38,00 €
Meza Fruits de mer Sélection de fruits de mer et poissons	95. Meza Seafood 7 different starters Selection of different fish and seafood specialities	38,00 €
Meza L'Emir Spécial Soupe, sélection de différentes entrées, plusieurs plats dessert et mokka	96. Meza L'Emir Special Soup, Selection of different starters Several different main dishes Dessert and mocha coffee	50,00 €

Potages Soups

- | | | |
|---|--|--------|
| Schaurabet Khudra
Sélection de différentes entrées | 1. Schaurabet Khudra
Selection of different starters | 5,00 € |
| Schaurabet Adas
10 différentes entrées végétariennes | 2. Schaurabet Adas
10 different vegetarian starters | 5,00 € |
| Schaurabet Dajaj
Soupe de nouilles avec
la viande de poule | 3. Schaurabet Dajaj
Noodle soup with chicken meat | 5,00 € |

Salades Salads

- | | | |
|---|---|--------|
| Tabbuli
Persil, semoule de blé moulu
(Burgul) feuilles de menthe, tomates,
jus de citron et l'huile d'olives | 4. Tabbuli
Parsley, crushed wheat (Burgul),
fresh peppermint, onions, tomatoes,
lemon juice, olive oil | 6,00 € |
| Salata Libanieh
Salade Libanaise avec tomates,
concombre, oignons, persil, feuilles
de menthe, poivrons doux et l'ail | 5. Salata Libanieh
Lebanese salad with tomatoes,
cucumbers, onions, parsley and fresh
peppermint, sweet pepper and garlic | 6,00 € |
| Fattusch
Salade Libanaise
avec du pain libanais grillé | 6. Fattusch
Lebanese salad with toasted
Lebanese bread | 6,00 € |
| Khiyar Bil-Laban
Salade de concombres | 7. Khiyar Bil-Laban
Cucumber salad in a yogurt sauce,
with dill and garlic | 6,00 € |
| Salatet Alrahib
Aubergines grillées avec des
poivrons forts, ail, jus de citrons | 8. Salatet Alrahib
Grilled eggplant with chili peppers, garlic
and lemon juice | 7,90 € |

Entrées Starters

Hommus Purée épicée de pois chiches avec l'huile de sesame (Tahina), jus de citron et l'ail	9. Hommus Spicy chickpea cream with sesame oil (Tahina), lemon juice and fresh garlic	6,00 €
Hommus Beiruti Purée de pois chiche »Beyrooth«	10. Hommus Beiruti Chickpea cream »Beirut«	6,00 €
Hommus Bissnuber Pignons de pin grillés sur de la purée de pois chiche	11. Hommus Bissnuber Pine nuts, roasted in butter, with chickpea purée	8,50 €
Hommus Bil-Lahem Dès d'agneau sur un lit de pois chiche	12. Hommus Bil-Lahem Fried lamb meat filets on chickpea purée	9,50 €
Mutabbal Batinjan Purée d'aubergine, préparés avec de l'huile de sésame (Tahina) l'ail, jus de citron et l'huile d'olive	13. Mutabbal Batinjan Eggplant purée, prepared with sesame oil (Tahina), garlic, lemon juice and olive oil	6,90 €
Batinjan Ma'Li Tranches d'aubergines frit	14. Batinjan Ma'Li Baked eggplant slices	7,90 €
Musaka'a Morceaux d'aubergines frit avec des pois chiche, oignons et sauce tomate	15. Musaka'a Fried eggplant dices, chickpeas and onions, prepared with tomato sauce	6,00 €
Batata Harra Dés de pommes de terre frites, cuits à la sauce tomate, oignons et épices	16. Batata Harra Fried potato dices, cooked in tomato sauce, onions and spices	6,00 €

Batinjan Makbus	17. Batinjan Makbus	6,00 €
Petites aubergines, confites dans de l'huile d'olive et de l'ail	Marinated eggplant, seasoned with olive oil and garlic	
Concombres confits	Small pickles	
Khiyar Makbus	18. Khiyar Makbus	5,50 €
Concombres confits	Pickles Cucumber	
Lift Makbus	19. Lift Makbus	5,50 €
Betteraves confites	Pickled beets	
Zaytun	20. Zaytun	6,00 €
Olives vertes et noires, salées	Salted green and black olives	
Kabis Mschakkal	21. Kabis Mschakkal	6,50 €
un mélange des nr: 18, 19 et 20	Mixed pickles – a mix of no. 17, 19 & 20	
Mhammara	22. Mhammara	6,50 €
Purée de noix épicé	Spicy nut puree	
Warak Inab	23. Warak Inab	6,50 €
Feuilles de vigne fourrées de riz, Tomates, oignon, persil, feuilles de Menthe, dans un jus de citron et Huile d'olive	Vine leaves, filled with rice, tomatoes, onions, parsley and fresh peppermint, seasoned with lemon juice, salt, olive oil and Lebanese spices	
Labneh	24. Labneh	6,00 €
Fromage blanc crémeux Création de la maison	Homemade cream cheese with colorful spice stamps	
Labneh Bittum	25. Labneh Bittum	6,00 €
Fromage blanc crémeux avec de l'ail Création de la maison	Homemade cream cheese with garlic and colorful spice stamps	

<p style="text-align: center;">Schänklisch</p> <p>Fromage de brebis avec une combinaison d'oignons, de tomates, de menthe poivrée, de marjolaine et l'huile d'olive</p>	<p style="text-align: center;">26. Schänklisch</p> <p>une Ewe's milk cheese with a combination of onions, tomatoes, fresh peppermint, oregano and olive oil</p>	<p>6,90 €</p>
<p style="text-align: center;">Lubieh Bizzeit</p> <p>Haricots verts avec des oignons, de l'ail et l'huile d'olive</p>	<p style="text-align: center;">27. Lubieh Bizzeit</p> <p>Green beans, cooked in tomato sauce, seasoned with onions, garlic and olive oil</p>	<p>6,00 €</p>
<p style="text-align: center;">Fasulieh Bizzeit</p> <p>Fèves cuites, avec de l'ail, de l'huile d'olive et du jus de citrons</p>	<p style="text-align: center;">28. Fasulieh Bizzeit</p> <p>White beans, seasoned with fresh garlic, lemon juice and olive oil</p>	<p>6,00 €</p>
<p style="text-align: center;">Bamieh Bizzeit</p> <p>Cosses d' Okra verts cuites dans une Sauce tomate avec oignon, et l'huile d'olive</p>	<p style="text-align: center;">29. Bamieh Bizzeit</p> <p>Green okra, cooked in tomato sauce, prepared with onions, garlic, olive oil and coriander</p>	
<p style="text-align: center;">Mudardara</p> <p>Pilaf (Riz, lentilles, oignons, épices libanais et huile d'olive)</p>	<p style="text-align: center;">30. Mudardara</p> <p>Boiled rice, prepared with lentils, onions and olive oil</p>	<p>6,00 €</p>
<p style="text-align: center;">Falafil</p> <p>Falafils frit, composés de pousses d'haricots et de pousses de pois, chiche poireaux, oignons, menthe et épices, servis avec une sauce à base de sésame</p>	<p style="text-align: center;">31. Falafil</p> <p>Vegetarian hamburger, composed of crushed beans, crushed chickpeas, leek, garlic, onions, parsley, coriander, fresh peppermint and more than fifteen spices, served with sesame sauce</p>	<p>6,50 €</p>
<p style="text-align: center;">Foul Medammas</p> <p>Haricots bruns cuits avec de l'ail, jus de citron, persile et l'huile d'olive</p>	<p style="text-align: center;">32. Foul Medammas</p> <p>Brown beans, cooked with garlic, lemon juice, parsley and olive oil</p>	<p>6,00 €</p>

<p>Foul Bilhommus</p> <p>Haricots bruns, cuits avec des pois chiche préparés avec de l'ail, jus de Citron et l'huile d'olive</p>	<p>33. Foul Bilhommus</p> <p>Cooked brown beans and chickpeas, prepared with garlic, lemon juice and olive oil</p>	6,90 €
<p>Sambusik Bijjibneh</p> <p>Ravioli oriental, fait de pâte, fourré de fromage</p>	<p>34. Sambusik Bijjibneh</p> <p>Small pastries, filled with cheese and Lebanese spices</p>	6,90 €
<p>Sambusik Billahmeh</p> <p>Ravioli oriental, fait de pâte, fourré de viande</p>	<p>35. Sambusik Billahmeh</p> <p>Small pastries, filled with meat, onions, pine nuts and Lebanese spices</p>	6,90 €
<p>Fatayer Bissabanikh</p> <p>Ravioli oriental, fait de pâte, fourré d'épinards</p>	<p>36. Fatayer Bissabanikh</p> <p>Small pastries, filled with spinach, onions, lemon juice and Lebanese spices</p>	6,90 €
<p>Kibbeh Mäklieh</p> <p>Boulettes de tartare d'agneau et de gruau de blé fourrées à la viande de boeuf, épicés et pignons de pins, frit à l'huile</p>	<p>37. Kibbeh Mäklieh</p> <p>Lamb steak tartar, prepared with crushed wheat, onions and Lebanese spices, these round meat balls are filled with minced beef, a mix of spices and pine nuts, fried in hot oil</p>	8,00 €
<p>Kibbeh Nayeh</p> <p>Tatare frais d'agneau avec du gruau de blé, épices libanais, oignons</p>	<p>38. Kibbeh Nayeh</p> <p>Fresh lamb steak tartar with crushed wheat, Lebanese spices and onions</p>	13,00 €
<p>Kafta Nayeh</p> <p>Tatare frais d'agneau avec du persil, oignons, épices libanais</p>	<p>39. Kafta Nayeh</p> <p>Fresh lamb steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices</p>	12,00 €

	Sujuk 40. Sujuk	8,50 €
Saucisse d'agneau (sans peau), fait-maison	Homemade lamb sausages, grilled with garlic, tomatoes and bell pepper pieces, slightly spicy	
	Makanik 41. Makanik	8,50 €
Petites saucisses d'agneau (avec peau), fait-maison avec un mélange spécial d'épices	Homemade lamb sausage with a special mix of spices and pine nuts	
	Sauda Maklieh 42. Sauda Maklieh	7,50 €
Foie d'agneau avec un mélange d'épices libanaises	Fried lamb liver with a mix of Lebanese spices	
	Sauda Mischwieh 43. Sauda Mischwieh	7,50 €
Foie d'agneau grillé	Grilled lamb liver	
	Asbet Djaj 44. Asbet Djaj	7,50 €
Foie de poulet rôti	Fried chicken livers with garlic	
	Jawanih Maklieh 45. Jawanih Maklieh	7,50 €
Ailes de poulet rôties	Fried chicken wings with garlic and lemon juice	
	Jawanih Mischwieh 46. Jawanih Maschwieh	7,50 €
Ailes de poulet grillées	Grilled chicken wings, served with garlic cream	
	Killaj 47. Killaj	9,00 €
Tranches de fromage épicées et grillées dans du pain oriental	Cheese slices, seasoned and grilled in round flat loaf	
	Araayes 48. Araayes	9,00 €
Steak d'agneau hachée, grillée dans du pain oriental	Lamb steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices, grilled in round flat lo	

Plats végétariens végétariens

servis avec du riz libanais

Vegetarian Main Dishes

served with Lebanese rice

Khudar Maschwey	50. Khudar Maschwey	13,90 €
Assortiment de légumes grillés de courgettes, aubergines, pommes de terre, poivrons servis avec une sauce de crème de l'ail	Grilled vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes and peppers, served with a garlic-lemon sauce	
Fasulieh Bizeit	51. Fasulieh Bizeit	13,90 €
Fèves, cuites dans une sauce tomates, ail, épices	White beans, cooked in tomato sauce, garlic and spices	
Lubieh Bizeit	52. Lubieh Bizeit	13,90 €
Haricots verts, cuits dans une sauce tomates, oignons, épices	Green beans, cooked in tomato sauce, onions and spices	
Bamih Bizeit	53. Bamih Bizeit	14,90 €
Okra à l'étouffé, à la sauce tomate, oignon, ail, coriandre, épices	Okra, cooked in tomato sauce, onions, coriander and spices	
Batata Harra	54. Batata Harra	14,90 €
Dés de pommes de terre frites, cuits à la sauce tomate, oignons et épices	Fried potato dices, cooked in tomato sauce, onions and spices	
Makali	55. Makali	14,90 €
Mélange de légumes frits, composé d'aubergines, courgettes, pommes de terre, poivrons, carottes	Fried vegetables: eggplant, zucchini, potatoes, bell peppers and carrots	

Spécialités préparées au grill

au charbon de bois, servit avec
une crème extraordinaire d'ail

Lebanese Barbecue Specialties

served with a special garlic cream

Lahm Mischwi Brochettes d'agneau épicées	61. Lahm Mischwi Lamb shish kebab with Lebanese spices	15,90 €
Kafta Mischwiah Brochettes d'agneau épicées hachées	62. Kafta Mischwiah Lamb steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices	13,90 €
Schisch Taouk Brochettes de blanc de volaille marinées Dans de l'huile, de l'ail et des épices libanaises	63. Schisch Taouk Chicken breast filets on a skewer, marinated with oil, garlic and Lebanese spices	15,50 €
Maschawi Mschakkaleh Mélange grillé, composé d'agneau, tatare d'agneau, poitrine de poulet	64. Maschawi Mschakkaleh Mix grill: lamb meat, lamb steak tartar and chicken breast, decorated with colored Lebanese bread, grilled on a charcoal grill	17,90 €
Riasch Ghanem Côtelettes d'agneau tendres, marinées	65. Riasch Ghanem Tender, marinated lamb chops, decorated with colored Lebanese bread,grilled on a charcoal grill	17,50 €
Farruj Mischwi Cuisse de poulet tendre avec de l'ail, épices libanaises	66. Farruj Mischwi Tender chicken leg (boneless) with garlic and Lebanese spices	15,50 €
Plat de Shawarma Emincé de poulet ou de veau avec un mélange d'épices servis avec des frites	67. Shawarma Plat Thin chicken or veal stripes with a special mix of spices, served with french fries and sala	14,90 €

Poissons & fruits de mer

Fish & Seafood

Samkeh Harra	70. Samkeh Harra	16,50 €
Filet de poisson dans une sauce forte et épicée, pignons de pin	Fish filet in a spicy sauce with pine nuts	
Dorado Royal	71. Dorado Royal	19,90 €
Dorado grillés servis avec deux différentes sauces et du pain libanais grillé	Grilled Dorado served with two different sauces and grilled libanese bread	
Kraydis	72. Kraydis	24,90 €
Crevettes marinées, grillées ou frit à la libanaise	King prawns in a special marinade, grilled or fried, served with a special, homemade cocktail sauce	

Création de la maison

Special L'Emir Dinner

L'emir Plate	73. L'emir Plate	23,90 €
"Le meilleure des Meilleures" un plat de poischiches, Mutabal, Tabuli, cotlettes d'agneau marinées et filet de poulet en brochettes	"The best of the best," a plate of hummus, mutabal, tabuli, marinated lamb chops, chickenfilets on a skewer and lamb shish kebab	
pour deux .Djej Bil-Furn	74. Djej Bil-Furn. for two peolpe	29,90 €
Poulet tendre, cuit au four préparé avec de l'ail, tomates, poivrons et tranches de citrons, épicé avec une mystérieuse sauce orientale	Tender baked chicken, prepared with garlic tomatoes, bell peppers and lemon slices, seasoned with a mysterious oriental sauce	

Plats Internationaux

Dishes International

Bifteck	75. Steak	18,50 €
Avec une sauce au poivre vert servi avec des pommes frites et de la salade	With green pepper sauce, served with French fries and salad	
Escalope de veau	76. Veal Cutlet	17,50 €
servi avec des pommes de terre sautées et de la salade	Served with roast potatoes and salad	
Filet de poulet	77. Chicken Breast Filet	16,50 €
Avec une sauce crémeuse aux champignons, servi avec du riz	With a creamy mushroom sauce and rice	
Filet de saumon	78. Salmon Filet	16,90 €
Sauce au vin blanc et aneth, servis avec des pommes vapeur	With white wine sauce and dill, served with boiled potatoes	
Grande Salade	79. Large Salad	16,00 €
Avec des morceaux de filet de dinde grillés	With grilled turkey breast filets	

Garniture

Side Dishes

Riz libanais	80. Lebanese rice	5,90 €
Avec de vermicelle et pignons de pin	with roasted vermicelli and pine nuts	
Pommes frites fraîches	81. Fresh French fries	5,00 €

Desserts Desserts

Muhallabieh	85. Muhallabieh	6,00 €
Flanc libanais à l'eau de rose, décoré avec des pistaches moulues, amandes, raisins secs, pignons de pin	White, Lebanese rose water pudding, decorated with ground pistachio, almonds,raisins and pine nuts	
Ruz Bil-Halib	86. Ruz Bil-Halib	6,00 €
Riz au lait libanais	Lebanese rice pudding	
Baklawa	87. Baklawa	6,50 €
Sélection degâteaux orientaux	Selection of different oriental pastries	
Salatet Fawakih	88. Salatet Fawakih	7,00 €
Salade de fruits, fait-maison	Fruit salad »à la maison«	
Katayef Bil Qeschte	89. Katayef Bil Qeschte	7,50 €
"Sweet Bag" gateaux fourrés à la crème blanche et un mix de noix	Baked "Sweet Bag" filled with white cream and nut mix	
Amar Eldien	90. Amar Eldien	6,50 €
Flanc aux abricots,noix de coco et raisins secs	Apricot pudding with coconut and raisins	