

Chez Sofia



CUISINE LIBANAISE

Entrées froides

HOMMOS 🌱 🍷	6
Purée de pois chiches au tahini et citron	
MOUSSAKA 🌱 🍷	6
Aubergines grillées avec des tomates, ail, oignons et persil	
MOUTABAL 🌱	6
Aubergine grillée, crème de sésame (tahini), graine de grenade	
WARAB ENAB 🌱 🍷	6
Feuilles de vigne farcies de riz, tomate, persil, jus de citron et menthe	
TABOULE 🍷	6
Persil, blé concassé, tomate, menthe, oignon, citron et huile d'olive	
SALADE FATTOUCHE 🌱	6
Salade, tomate, concombre, radis, persil, menthe, pain grillé et sumac	
SALADE DE MOINE 🌱 🍷	6
Émincé d'aubergines, tomates, oignons, citron et huile d'olive	
CHANKLICHE 🍷	6
Feta, huile d'olive, tomates, zaatar, oignons	
LABNEH ZAATAR 🍷	6
Yaourt épais à la menthe fraîche, thym, sumac, huile d'olive	

Entrées chaudes

ENTREE GARNIE: 4 variétés différentes à la farine BIO	6
Rikakat fromage, kebbé, fatayer, falafel	
FALAFEL 4 pièces 🌱	6
Boulettes de fèves et de pois chiches	
FATAYER 4 pièces 🌱	6
Rissoles aux épinards et pignons de pin (farine bio)	
SAMBOUSEK VIANDE OU FROMAGE 4 pièces 🍷	6
Rissoles à la viande hachée aux pignons ou au fromage (farine bio)	
KEBBE BOULETTES 4 pièces	6
Boulettes au blé concassé farcies de viande hachée assaisonnée d'oignons	
RIKAKAT FROMAGE 4 pièces 🍷	6
Rouleaux croustillants fourrés au fromage et aux fines herbes (farine bio)	
KELLEGE 🍷	6
Pain libanais farci au fromage, tomates et menthe fraîche	
ARAYESS	6
Pain libanais farci à la viande hachée et à la menthe fraîche	
AILES DE POULET	6

Mezze 20

prix par personne, à partir de 2 personnes



8 variétés (2 pers.), 10 variétés (3 pers.) ou 12 variétés (4 pers.) parmi les hors d'œuvre chauds et froids + 1 grillade au choix, brochette d'agneau, brochette de poulet ou brochette de kefta.

POUR ACCOMPAGNER

Cocktail du Jour 3€



Grillades 16

COMPOSEZ VOS GRILLADES : CHOISISSEZ 1 GRILLADE + 2 GARNITURES

NOS GRILLADES

CHICH TAOUK 🍷
Brochette de poulet marinée au citron, à l'ail et huile d'olive
DEMI POULET 🍷
Demi poulet désossé mariné au citron et à l'ail
CHAWARMA MIXTE 🍷
Émincé de poulet et de bœuf avec graines de grenades et crème de sésame
KEFTA 🍷
Brochette de viande hachée (agn. et bf.) avec persil et oignons
BROCHETTE D'AGNEAU 🍷
Agneau mariné et grillé
SAUMON GRILLE 🍷
Brochette de saumon grillée
BROCHETTE DE GAMBAS 🍷
ASSORTIMENT DE BROCHETTES 🍷
Kefta, chich taouk et agneau

NOS GARNITURES [2 au choix]

RIZ BASMATI 🌱 🍷
Riz Basmati parfumé au safran
BOURGHOL 🌱
Blé concassé
POMME DE TERRE GRENAILLES 🌱 🍷
Confites à l'ail et à la coriandre
Frites de patate douce au zaatar 🌱
SALADE FATTOUCHE 🌱
Salade de crudités orientales, pain libanais grillé, citron et huile d'olive
TABOULE 🌱
Persil, blé concassé, tomate, menthe fraîche, oignon, citron et huile d'olive
HOMMOS 🌱 🍷
Purée de pois chiches à la crème de sésame et citron
MOUTABAL 🌱 🍷
Purée d'aubergines à la crème de sésame et citron
MOUSSAKA 🌱 🍷
Aubergines grillées avec des tomates, ail, oignons et persil

Assiette dégustation

ASSIETTE VEGETARIENNE 🍷

Assortiment de 8 variétés: hommos, moutabal, taboulé, salade de moine, feuilles de vignes, falafel, fatayer, rikakat fromage, avec riz ou bourghol.

Disponible en version Vegan ou Sans gluten 🌱 🍷

16

🌱 vegan 🍷 végétarien 🍷 sans gluten

prix nets - service inclus - halal - ١٦٦٦

Menu à 19 euros

Entrée au choix

HOMMOS

Purée de pois chiche à la crème de sésame et citron

MOUTABAL

Purée d'aubergines à la crème de sésame et citron

RIKAKAT FROMAGE

Rouleaux croustillants fourrés de fromage et de fines herbes

FALAFEL

Boulette de fèves et de pois chiche

Plat au choix

CHICH TAOUK

Brochette de poulet marinées au citron, à l'ail et à l'huile d'olive, accompagné de salade orientale et de bourghol

KEFTA

Brochette de viande hachée (agneau et bœuf) au persil et oignons, accompagnée de salade orientale et de bourghol

CHAWARMA POULET

Emincé de poulet accompagnée de salade orientale et de bourghol



Dessert

THE OU CAFE AVEC PATISSERIES ORIENTALES



Menu Kids à 10 euros JUSQU'À 10 ANS

CHAWARMA POULET **ou** CHICH TAOUK + FRITES DE PATATE DOUCE AU ZAATAR

Nos Desserts

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES ORIENTALES 3 pièces	5
MOUHALABIEH 	5
Flan au lait à la fleur d'oranger	
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 	6
CAFE OU THE GOURMAND	7
Expresso ou Thé à la menthe fraîche et à la fleur d'oranger accompagné de pâtisseries de votre choix	

Nos Glaces Bio

GLACE MAISON Chez Sofia 	6
Glace maison à la fleur d'Oranger et à la pistache	
GLACE BACHIR 3 boules au choix 	6
Glace libanaise artisanale bio depuis 1936	
achta fleur de lait, amande, rose, chocolat au lait	

Nos Boissons

Cocktails de fruits maison

à base de fruit frais

COCKTAIL MAISON Chez Sofia	5
Banane, orange, mangue, sésame	
EXOTIQUE	5
Ananas, mangue, papaye, kiwi	
SAISON	5
Fraise, framboise, pastèque, abricot, pêche, pomme, poire	
VITAMINE	5
Orange, pamplemousse, citron, menthe fraîche	
CITRONNADE MAISON	5
citronnade à la fleur d'oranger	

Lassis

Boisson à base de yaourt

LASSI MANGUE	5
LASSI FLEUR D'ORANGER	5
LASSI ROSE	5
LASSI CARDAMOME	5
LASSI BANANE	5
LASSI SALE A LA MENTHE FRAICHE	5
LASSI SUCRE	5
LASSI NATURE	5

Thés & Cafés

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE ET À LA FLEUR D'ORANGER	3
CAFÉ BLANC LIBANAIS	3
eau chaude à la fleur d'oranger, sans caféine	
EXPRESSO	2
DÉCAFÉINÉ	2
CAFÉ AU LAIT	3
CAFÉ AROMATISÉ	3
à la cardamome ou à la cannelle	

Eaux minérales

EVIAN		
50CL	3	1L 5
SAN PELLEGRINO		
50CL	3	1L 5

Sodas et limonade bio

COCA-COLA		
ORANGINA		
PERRIER		
LIMONADE ELIXIA ARTISANALE bio		
33CL		4

NEW 

Chez Sofia propose un service traiteur, disponible pour vos événements et célébrations. contactez nous pour plus d'informations ou pour établir un devis.

prix nets - service inclus - halal - حلال



Suivez nous et laissez nous vos avis!