Bienvenue chez

Al-Ajami

Nous vous invitons à un voyage gastronomique, à la découverte des goûts et parfums subtils de l'Orient. Vous allez partager, avec nous plus de 100 ans d'expérience et de dévouement, qui ont fait de notre restaurant l'une des plus prestigieuses institutions libanaises à travers le monde.

Toutes nos recettes originales sont préparées avec des ingrédients de premier choix :
l'agneau de lait de l'Aveyron ou de la Lozère pour le Chiche Kebab, le veau de lait origine européenne pour le Kafta, le Black Angus pour le Chawarma, le poulet fermier pour le Chiche Taouk et le rond de gîte européenne pour nos tartares.
Les tomates en grappe d'Italie, les aubergines de Hollande, les citrons d'Espagne, les concombres et les courgettes du Liban ou de Jordanie.
Les fins gourmets reconnaîtront la délicatesse du Homos, l'équilibre parfait des épices du Chawarma ou le goût inimitable de la Mouloukhia.
Chez Al-Ajami nous vous proposons une cuisine traditionnelle, empreinte de créativité et d'originalité.
Ce savoir-faire culinaire, transmis de père en fils depuis 1920, nous a valu une Médaille d'Or du Mérite.

Aujourd'hui, de Beyrouth à Paris, l'histoire continue.
Nous poursuivons avec passion notre mission d'ambassadeur de la cuisine libanaise, en vous invitant sans plus attendre à savourer les délices enchanteurs de l'Orient mythique.

Les menus

Le Levant

23 € /pers.

Uniquement le midi – Tous les jours sauf samedi, dimanche et jours fériés

Palette découverte ou palette végétarienne

Sorbet maison ou gourmandises orientales

Le Beyrouthin

38 € /pers.

Uniquement le midi – Tous les jours sauf samedi, dimanche et jours fériés

Assortiment de Homos, Moutabal et Tabbouleh

Chawarma Al-Ajami
ou brochettes de Kafta ou brochettes de Taouk
ou le plat du jour* (Poissons supplement + €8,00)

Sorbets ou glaces maison ou
gourmandises orientales ou Mouhalabieh

Prix net

Les menus

Dégustation 56 € /pers.

(Découvrez la vraie gastronomie libanaise)

Assortiment de quatre " finesses" d'Orient "Les incontournables"

Eventail de 6 bouchées chaudes "Un grand irrésistible"

Les brochettes au charbon de bois

(chawarma, kafta et taouk)

Dégustation sucrée des finesses "Al-Ajami"

Découverte des mezzés

Pour **2** personnes (9 variétés)

L'Orient végétarien *76 €*

Parfum d'Orient *78 €*

À partir de 3 personnes (12 variétés et plus*)

Mille et une nuits *39 € / pers.*

*La liste des allergènes est à votre dispostion à l'acceuil du restaurant

Prix net

Les Mezzés froids

Homos Al-Ajami 12 €
Mousse de pois chiches à la crème de sésame et au citron

Homos Moutamam 13 €
Mousse de pois chiches parfumée d'un soupçon d'ail, à la crème de sésame, au citron et au persil plat accompagnée de sa couronne de fèves tièdes

Moutabbal 12.5 €
Caviar d'aubergines rôties, à la crème de sésame et au citron

Warak énab b'zeit 15 €
Feuilles de vignes farcies à la végétarienne

Bamieh b'zet ou Loubieh b'zet 13 €
Ratatouille de cornes grecques ou de cocos plats à la coriandre et aux tomates confites

Maghmour 14 €
Ratatouille d'aubergines aux pois chiches

Moujadra 14 €
Caviar de lentilles jaunes mijotées au cumin

Batrakh 30 €
Oeufs de poissons séchés avec des dés de citron et à l'huile d'olive

Les salades

Tabbouleh 12 €
Salade de persil plat, de tomates grappes, et de blé concassé, à l'huile d'olive et au citron

Fattouche 13 €
Salade de crudités à la mélasse de grenade, parfumée au thym rouge

Salade libanaise 12 €
Salade de laitue, de tomates grappes et de concombres, assaisonnée de citron et d'huile d'olive

Salade El Raheb 13 €
Salade d'aubergines rôties, de tomates et d'oignons verts, assaisonnée de citron et d'huile d'olive

Roquette 10 €

Les fromages

Labneh 10 €
Crème de yaourt à l'huile d'olive et au thym vert

Laban et concombres 12 €
Yaourt salé et petits concombres

Chanklish 15 €
Salade de fromage de chèvre affiné au thym

Halloum Mêklé 19 €
Fromage de brebis frit, aux graines de sésame

Chiche Halloum 19 €
Brochettes de fromage de brebis grillées au feu de bois, parfumées au thym vert

Les tartares à la libanaise

Kebbeh Nayeh 19 €
Tartare de boeuf au blé concassé

Kafta Nayeh 19 €
Tartare de bœuf au persil plat et à l'oignon

Habra Nayeh 19 €
Tartare de bœuf nature

Kebbeh Jnoubiée 20 €
Kebbeh de bœuf à la façon du sud du Liban

Prix net

Les Mezzés chauds

Foul Moudamas — 11 €
Salade tiède de féves et de pois chiches à l'huile d'olive, parfumée d'un soupçon d'ail

Balila Homos — 11 €
Salade tiède de pois chiches à l'huile d'olive, parfumée au cumin

Fattet Homos — 13 €
Salade tiède de pois chiches au yaourt et sa poêlée de pignons de pin

Homos Snoubar — 15 €
Mousse de pois chiches à la crème de sésame, au citron, et aux pignons de pin poêlés au beurre

Batata Harra — 17 €
Pommes de terre, parfumées au citron, à l'ail et à la coriandre

Kéllege — 18 €
Pain farci au fromage de brebis et au thym vert, grillé au feu de bois

Homos Awarma — 20 €
Mousse de pois chiches à la crème de sésame et au citron,
accompagnée du confit d'agneau « Al-Ajami » aux siz poivres

Bed b'awarma — 20 €
Oeufs poêlés accompagnés du confit d'agneau « Al-Ajami » aux siz poivres

Arayess — 18 €
Pain farci au tartare de veau de lait, grillé au feu de bois

Makanek Al-Ajami — 18 €
Poelée de petites saucisses d'agneau aux épices « Al-Ajami »,
déglacées au citron et à la mélasse de grenade

Awaness — 18 €
Poêlée de foies de poulet fermier déglacés à la mélasse de grenade

Jawaneh — 18 €
Ailes de poulet fermier braisées, parfumées au citron, à l'ail et à la coriandre

Soupe de Lentilles (à la façon Al-Ajami) — 18 €

Les beignets

Fatayer — 12 €
Petits chaussons d'épinards et de pignons de pin, parfumés au thym rouge

R'kakat — 12 €
Feuillets tièdes de fromage aux trois épices

Samboussik Lahmeh — 12 €
Petits beignets farcis d'une poêlée de viande de veau de lait, épicée
et de mélasse de grenade

Samboussik Jebneh — 12 €
Petits beignets farcis au fromage de brebis et assaisonnés aux épices

Falafel — 12 €
Beignets de fèves et de pois chiches aux épices et à la coriandre,
servis avec du tarator (sauce à base d'huile de sésame et de citron)

Kebbeh Hamis — 15 €
Ellipses d'agneau au blé concassé, fourrées d'une compote d'oignons
et de mélasse grenade

Crevettes croustillantes — 18 €

Prix net

Les viandes et les poissons

Kafta — 28 €
Brochettes de tartare de veau de lait,
au persil plat et à l'oignon épicé, grillées au feu de bois

Mechoui — 34 €
Le trio de grillades : "Chawarma, Kafta, Taouk"

Dajaj Moussahab — 32 €
Suprême de poulet assaisonné au thym vert

Jat Al-Ajami — 38 €
Assortiment de Chawarma, Kebab, Kafta et Taouk

Gambas grillées à la provençale — 35 €

Lokos Bil Fourn — 39 €
Filet de bar à la méditerranéenne

Côtes d'Agneau premières — 39 €
Grillées au feu de bois et assaisonnées aux herbes

Les spécialités

Chawarma Al -Ajami — 28 €
Petites tranches de boeuf Black Angus marinées, braisées à petit feu sur broche

Kebab Al-Ajami — 30 €
Brochettes d'agneau de lait de l'Aveyron marinées, à la façon Al-Ajami, grillées au feu de bois

Taouk Al-Ajami — 28 €
Brochettes de suprême de volaille marinées, à la façon Al-Ajami

Toutes nos viandes sont séléctionnées pour leur qualités gustatives selon les arrivages

Prix net

Les plats du jour

Lundi

Bamieh — *27 €*

Mijoté de cornes grecques et d'agneau de lait, à la coriandre
et à la tomate accompagné de riz Basmati

Kodra Mouchakalé — *27 €*

Mijoté de jardinière de légumes et d'agneau de lait assaisonné
et accompagné de riz basmati

Mardi

Kebbeh Laban — *28 €*

Blanquette de Kebbeh au yaourt, à la coriandre fraîche et au riz Basmati

Kafta be Seniyeh — *28 €*

Tartare de Kafta persillé au four, assaisonné, accompagné de tomates, pommes de terre
et d'une sauce tomate.

Mercredi

Mougrabieh — *30 €*

Couscous libanais au poulet, parfumé au cumin et caravi

Bamieh — *27 €*

Mijoté de cornes grecques et d'agneau de lait, à la coriandre
et à la tomate accompagné de riz Basmati

Jeudi

*Kebbeh Laban ** — *28 €*

Blanquette de Kebbeh au yaourt, à la coriandre fraîche et au riz Basmati

*Fassouliah ** — *27 €*

Mijoté de haricots blanc et d'agneau de lait, à la coriandre et à la tomate accompagné de riz Basmati

Vendredi

Sayadieh — *38 €*

Cabillaud assaisonné au cumin et au carvi servi avec du riz basmati à l'oignon frit

Koussa B'Laban — *29 €*

Petites courgettes libanaises farcies au veau de lait et au riz parfumé,
accompagnées d'un veloûté chaud de yaourt et de menthe

Samedi

Kebbeh be Seniyeh — *28 €*

Tourte d'agneau au blé concassé, farcie à la poêlée d'agneau, aux oignons et aux pignons de pin

Daoud Bacha — *27 €*

Tartare de veau de lait persillé, oignons à la sauce tomate, riz Basmati et pignons

Dimanche

Mouloukieh Al-Ajami (Spécialité) — *39 €*

Pot au feu de mouloukieh, à la corète potagère et à la coriandre,
accompagné d'agneau de lait, de blanc de poulet fermier et de son riz Basmati

Kharouf Mehshi — *36 €*

Agneau de lait farci à l'orientale, accompagné de son riz Basmati

Dajaj Mehshi — *34 €*

Poulet fermier farci à l'orientale, accompagné de son riz Basmati

Prix net

* selon disponibilité

Les délices d'orient

Glaces et sorbets maison — 11 €
Halib (lait), fraise, mangue, citron, fruit de la passion

Mouhalabieh — 10 €
Pudding au lait parfumé à la gomme d'Arabie et à la fleur d'oranger, accompagné d'Ashta*, de pistaches concassées et d'Ater **

Katayef — 11 €
Petites crêpes libanaises fourrées d'Ashta* et de pétales de rose confites

Baklawas — 11 €
Gourmandises libanaises

Karabij — 12 €
Petits sablés aux pistaches accompagnés d'une crème à la racine d'halva et de pistaches

Bouzet el Mouallem (glace façon « Al-Ajami ») — 14 €
Glace au lait, Ashta*, pistaches concassées et Ater**

Halawet el Jebn — 15 €
Petits roulés de fromage sucrés, à l'Ashta* et aux pistaches, avec de l'Ater** et de la fleur d'oranger

Mafroukeh — 13 €
Ashta* sur un lit de semoule grillée, sucrée et saupoudrée de pignons et d'amandes

Kashta Aassal — 13 €
Miel de montagne sur un lit d'Ashta*, saupoudré de pistaches

Layali Loubnan — 15 €
Pudding au lait et sa couronne de banane avec Ashta*, miel et pistaches concassées

Osmalieh — 14 €
Croustillant de cheveux d'ange fourré d'Ashta* et arrosé de sirop parfumé à l'eau de rose

La farandole Al-Ajami — 20 €
Assortiments de desserts libanais

Pour accompagner nos douceurs

Café expresso Bio 100 % Arabica — 4,50 €

Double café expresso Bio 100 % Arabica — 7,50 €

Ahweh Bayda — 7 €
Infusion à l'eau de fleur d'oranger, dite « café blanc »

Thé ceylan rouge — 6,50 €

Thé ceylan rouge avec sa menthe fraiche — 7 €

Infusion: Camomille-Tilleul — 6,50 €

Nectar de raisin (18°) — 13 €

*Ashta: fleur de lait en crème ** Ater : sirop de sucre à l'eau de fleur d'oranger Prix net