MAISON
NOURA
GASTRONOMIE LIBANAISE

POUR COMMENCER ...

MEZZÉS FROIDS

TABOULÉ TRADITIONNEL 13€
SALADE DE PERSIL, BOULGHOUR, TOMATE, OIGNON, HUILE D'OLIVE & JUS DE CITRON

HOMMOS 9€
PURÉE DE POIS CHICHES, HUILE D'OLIVE & JUS DE CITRON

SAMAKÉ HARRA 9€
RATATOUILLE DE LÉGUMES, LÉGÈREMENT ÉPICÉS

MOUTABAL 9€
CAVIAR D'AUBERGINES, CRÈME DE SÉSAME & JUS DE CITRON

FATTOUCHE DU MARCHÉ 13€
SALADE, CRUDITÉS, PAIN LIBANAIS GRILLÉ AU SUMAC

FEUILLES DE VIGNE WARAK ENAB 9€
FARCIE DE RIZ, TOMATE, PERSIL, LABNÉ & PIGNONS DE PIN

MEZZÉS CHAUDS

HALLOUMI GRILLÉ AU THYM 9€
FROMAGE AU LAIT DE VACHE, TOMATE, HUILE D'OLIVE & MENTHE SÉCHÉE

L'AUBERGINE MOUSSAKA 9€
AUBERGINE AU FOUR SAUCE TOMATE & POIS CHICHE

RAVIOLES DE «CHICH BARAK» 11€
CRÈME DE KACHAVAL CARDAMONE & GRENADES

LAHM BI AJIN D'AGNEAU 11€
HACHÉ LÉGÈREMENT ÉPICÉ, TOMATE, OIGNON & PIGNON DE PIN

MANAKICHE AU THYM 13€
SÉSAME & SUMAC ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES

MANAKICHE AUX 2 FROMAGES 13€
HALOUMI, FROMAGE DE VACHE & NIGEL ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES

CROUSTILLANTS À PARTAGER
4 pièces 11€

FATAYER
RISSOLE AUX ÉPINARDS ACIDULÉS & PIGNON DE PIN

SAFIHA
MINI PIZZAS À L'AGNEAU HACHÉ MARINÉ AUX ÉPICES

CROQUANT DE KEBBÉ
CROQUANTS DE BOEUF ET D'AGNEAU AU BLÉ CONCASSÉ

FALAFEL
CROQUANT DE POIS CHICHES, FÈVES, CRÈME DE SÉSAME

SAMBOUSSEK FROMAGE
TRIANGLE DE FROMAGE DE VACHE & CORIANDRE

RIKAKAT FROMAGE
ROULEAU CROUSTILLANT AU FROMAGE DE VACHE & HERBES

SUGGESTION AU DÉJEUNER
du lundi au vendredi hors weekends et jours fériés

PLAT + BOISSON 21.90€ par personne
OU
PLAT + DESSERT + BOISSON 25.90€ par personne

ASSIETTE DÉCOUVERTE (6 MEZZÉS SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF)
OU
WRAP DE CHAWARMA (POULET OU VIANDE) & SALADE FATTOUCHE DU MARCHÉ

BAKLAWAS (3 PIÈCES) OU MOUHALLABIÉ OU KARABIGE AVEC NATEF (3 PIÈCES)
OU 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
EVIAN50CL OU BADOIT 50CL OU SODA 33CL

NOS PLATS

ASSIETTE DÉGUSTATION EN 8 MEZZÉS 21.90€
HOMMOS, MOUTABAL, TABOULÉ, FEUILLE DE VIGNE, FATAYER, FALAFEL, SAMAKÉ HARRA & CROQUANT DE KEBBÉ

ASSIETTE VEGGY EN 8 MEZZÉS 21.90€
HOMMOS, MOUTABAL, TABOULÉ, FEUILLE DE VIGNE, FATAYER, FALAFEL, LOUBIÉ BEL ZEIT & SAMBOUSSEK FROMAGE

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU ZAATAR 24.90€
ACCOMPAGNÉ DE SON RIZ VERMICELLES & DE SAMAKÉ HARRA

ASSIETTE CHAWARMA MIXTE / HOMMOS / TABOULÉ 23.90€
ÉMINCÉ DE POULET, DE BOEUF ET D'AGNEAU MARINÉ

KEBBÉ AU FOUR / FATTOUCHE DU MARCHÉ / LABNÉ TZATZIKI 21.90€
VIANDE DE BOEUF & D'AGNEAU PILÉE, MÊLÉE À DU BLÉ CONCASSÉ & PIGNON DE PIN

GAMBAS GRILLÉES AU SUMAC 23.90€
ACCOMPAGNÉE DE SAMAKÉ HARRA & DE FATTOUCHE DU MARCHÉ

TRIO DE GRILLADES / HOMMOS / TABOULÉ 23.90€
AGNEAU, KAFTA ET TAOUK & SAUCE TARATOR

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FAÇON «BATATA HARRA» 9€
PAPRIKA & CORIANDRE FRAÎCHE

TZATZIKI / LABAN CONCOMBRE 8€
YAOURT FRAIS, CONCOMBRE & MENTHE

FRITES 7€

RIZ VERMICELLES 7€

SALADE VERTE 7€

LES DÉLICES SUCRÉS

KARABIGES PISTACHE (4 pièces) 12€
PETIT FOUR SABLÉ À LA PISTACHE, CRÈME MERINGUÉE À LA FLEUR D'ORANGER & EAU DE ROSE

HALAWA BIL JEBNEH 12€
FROMAGE ROULÉ À LA CRÈME DE LAIT, FLEUR D'ORANGER & PÉTALES DE ROSES

MOUHALLABIÉ 12€
FLAN LIBANAIS À LA FLEUR D'ORANGER

ASSORTIMENT DE BAKLAWAS (4 pièces) 12€
PÂTISSERIES DORÉES AUX AMANDES PISTACHES & PIGNON DE PIN

CHEESECAKE DE KNEFÉ AUX PISTACHES 12€
FROMAGE FONDANT & CHEVEUX D'ANGE MOULUS DORÉS AU FOUR

ATAYEF À LA FLEUR D'ORANGER 12€
MINI-CRÊPES À LA CRÈME DE LAIT & PISTACHES

GLACES «MAISON NOURA» 2 OU 3 BOULES 8€ / 12€
ROSE, CRÈME DE LAIT, FLEUR D'ORANGER, DATTE, AMANDE, GINGEMBRE, CHOCOLAT, PISTACHE, FRAISE

VINS AU VERRE 16CL

ROUGE
CHÂTEAU HÉRITAGE - PLAISIR DU VIN 9€
BORDEAUX HAUT MÉDOC AOC VICTORIA II 11€

BLANCS
CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS 9€
SANCERRE LES BROUX 11€

ROSÉS
CHÂTEAU KSARA ROSÉ SUNSET 9€
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ 11€

SOFT

EVIAN / BADOIT	50CL	8€
LABAN AYRAN (LACTÉE À LA MENTHE)	25CL	7€
SIROP DE JELLAB SIROP DE ROSE	25CL	7€
SODAS COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, COCA-COLA CHERRY, SPRITE, SCHWEPPES, FANTA	33CL	7€

CAFÉS & CHOCOLAT

CAFÉ / DÉCAFÉINÉ 4.90€
CAFÉ CRÈME / CAPPUCCINO 6.90€
CAFÉ LIBANAIS 5.90€
DOUBLE ESPRESSO 8€
CHOCOLAT CHAUD 6.90€
CAFÉ BLANC (EAU DE FLEUR D'ORANGER) 6.50€

TO BEGIN WITH ...

MEZZÉS FROIDS

TRADITIONAL TABBOULEH 13€
PARSLEY, TOMATO & CRACKED WHEAT SALAD

HUMMUS 9€
CHICKPEA PUREE, LEMON JUICE & OLIVE OIL

SAMAKÉ HARRA 9€
SLIGHTLY SPICY VEGETABLE RATATOUILLE

MOUTABAL 9€
EGGPLANT CAVIAR, SESAME CREAM & LEMON JUICE

MARKET FATTOUSH SALAD 13€
MESCLUN SALAD AND SUMAC TOASTED BREAD

WARAK ENAB VINE LEAVES 9€
RICE, TOMATOES, PARSLEY, LABNEH & PINE NUTS

MEZZÉS CHAUDS

GRILLED HALLOUMI WITH THYME 9€
COW'S CHEESE, TOMATO, OLIVE OIL AND DRIED MINT

EGGPLANT MOUSSAKA 9€
BAKED EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE & CHICKPEAS

«SHISH BARAK» RAVIOLI 11€
KACHKAVAL CREAM, CARDAMOM & POMEGRANATES

LAHM BI AJIN 11€
MINCED LAMB MEAT PIZZETTA WITH SPICES, TOMATOES, ONIONS & PINE NUTS

THYME MANAKISH 13€
THYME PIZZATTA, VEGETABLES, SESAME SEEDS, SUMAC & OLIVE OIL

2 CHEESES MANAKISH 13€
COW CHEESE PIZZETTA, HALLOUMI, VEGETABLES & NIGEL

CRUNCHIES TO SHARE
4 pieces 11€

FATAYER
SOUR SPINACH & PINE NUTS RISSOLE

SAFIHA
MINI PIZZAS GROUND LAMB MARINATED IN SPICES

KEBBEH CRISPY
DEEP FRIED BEEF AND LAMB & CRACKED WHEAT

FALAFEL
DEEP FRIED CHICKPEAS, FAVA BEANS & SESAME CREAM

CHEESE SAMBOUSSEK
TRIANGLE OF COW CHEESE & CORIANDER

CHEESE RIKAKAT
CRISPY ROLL WITH COW'S MILK CHEESE & HERBS

LUNCH SUGGESTION
MONDAY TO FRIDAY EXCEPT WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

DISH + DRINK 21.90€ PER PERSON
OR
DISH + DESSERT + DRINK 25.90€ PER PERSON

TASTING PLATE (6 MEZZES CHOOSEN BY THE CHEF)
OR
CHAWARMA WRAP (CHICKEN OR MEAT) & MARKET FATTOUSH SALAD

BAKLAVA (3 PIECES) OR MOUHALLABIEH OR KARABEEJ WITH NATEF (3 PIECES)
OR 2 SCOOPS OF ICE CREAM
EVIAN 50CL OR BADOIT 50 CL OR SODA 33CL

OUR DISHES

TASTING PLATE WITH 8 MEZZES 21.90€
HUMMUS, MOUTABAL, TABBOULEH, VINE LEAVES, FATAYER, FALAFEL, SAMAKEH HARRA & KEBBEH CRISPY

VEGGY PLATE WITH 8 MEZZES 21.90€
HUMMUS, MOUTABAL, TABBOULEH, VINE LEAVES, FATAYER, FALAFEL, LOUBIÉ BEL ZEIT & CHEESE SAMBOUSSEK

LAMB CHOPS GRILLED WITH ZAATAR 24.90€
SERVED WITH ITS RICE VERMICELLI & ITS SAMAKEH HARRA

PLATE OF CHAWARMA MIX / HUMMUS / TABBOULEH 23.90€
SLICED CHICKEN, BEEF AND LAMB MARINADE

BAKED KEBBEH / FATTOUSH SALAD / LABNEH TZATZIKI 21.90€
GROUND BEEF & LAMB, MIXED WITH CRACKED WHEAT & PINE NUTS

PRAWNS GRILLED WITH SUMAC 23.90€
SERVED WITH SAMAKEH HARRA & FATTOUSH SALAD

GRILLED TRIO / HUMMUS / TABBOULEH 23.90€
LAMB, KAFTA, TAOUK & TARATOR SAUCE

SIDES

SPICY POTATOES «BATATA HARRA» 9€
PAPRIKA & FRESH CORIANDER

TZATZIKI / CUCUMBER LABAN 8€
FRESH YOGURT, CUCUMBER & MINT

FRENCH FRIES 7€

VERMICELLE RICE 7€

GREEN SALAD 7€

THE SWEET DELIGHTS

PISTACHIOS KARABEEJ (4 PIECES) 12€
PISTACHIO SHORTBREAD COOKIES WITH ORANGE BLOSSOM MERINGUE CREAM AND ROSE WATER

HALAWA BIL JEBNEH 12€
ROLLED CHEESE WITH MILK CREAM, ORANGE BLOSSOM & ROSE PETALS

MOUHALLABIEH 12€
LEBANESE FLAN WITH ORANGE BLOSSOM

BAKLAVA SELECTION (4 PIECES) 12€
LAYERED CRUSTY PASTRIES WITH ALMONDS, PISTACHIOS AND PINE NUTS

KNEFEH CHEESECAKE & PISTACHIOS 12€
MELTED CHEESE AND OVEN-BAKED GROUND ANGEL HAIR PASTA SERVED WARM

ATAYEF WITH ORANGE BLOSSOM 12€
MINI PANCAKES WITH MILK CREAM AND PISTACHIOS

ICE CREAM « MAISON NOURA » 2 SCOOPS / 3 SCOOPS 8€ / 12€
ROSE / MILK CREAM/ ORANGE BLOSSOM / DATES / ALMOND / GINGER / CHOCOLATE / PISTACHIO / STRAWBERRY

WINES BY THE GLASS 16CL

RED
CHÂTEAU HÉRITAGE - PLAISIR DU VIN 9€
BORDEAUX HAUT MÉDOC AOC VICTORIA II 11€

WHITE
CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS 9€
SANCERRE LES BROUX 11€

ROSE
CHÂTEAU KSARA ROSÉ SUNSET 9€
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ 11€

SOFT

EVIAN / BADOIT	50CL	8€
LABAN AYRAN (MINTY MILK)	25CL	7€
JELLAB SYRUP ROSE SYRUP	25CL	7€
SODAS COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, COCA-COLA CHERRY, SPRITE, SCHWEPPES, FANTA	33CL	7€

COFFEES & CHOCOLATE

COFFEE / DECAF 4.90€
CAFÉ CRÈME / CAPPUCCINO 6.90€
LEBANESE COFFEE 5.90€
DOUBLE ESPRESSO 8€
HOT CHOCOLATE 6.90€
WHITE COFFEE (WITH ORANGE BLOSSOM WATER) 6.50€

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

Porte Menu.indd 1 16/06/2026 15:11:54