

# *Kammoun ou leymoun*

*Restaurant syrien-libanais*

## **Menu**



01 43 54 09 35

[www.kammounouleymoun.com](http://www.kammounouleymoun.com)

 restokammoun

# Mezzeh froids

## Cold mezzeh

 Végétarien  
 Vegetarian  
 Vegan

### Keshkeh 8

Crème aux deux yaourts (frais et séché), garnie de noix et d'oignons frais

*Fresh and dried yogurt cream, garnished with walnuts and fresh onions*



### Hara' osbao 8

Savoureux mijoté de lentilles au tamarin, surmonté de pépins de grenade

*Tasty stew of lentils with tamarin, accompanied by pomegranate seeds*

### Moutabbal 7

Caviar d'aubergines du soleil parfumé au yaourt et à la crème de sésame

*Sunny eggplant caviar flavored with yogurt and sesam cream*

### Baba ghannouj 7

Caviar coloré composé d'aubergines grillées, duo de poivrons et dés de tomates

*Colorful caviar of grilled eggplant, red and green peppers and diced tomatoes*

### Yallanji 7

Feuilles de vignes citronnées farcies de riz et de légumes

*Lemon vine leaves stuffed with rice and vegetables*

### Labneh moudaabaleh 9,5

Dégustation de 5 billes de yaourt fermenté enrobées de graines et d'épices colorées

*Tasting of 5 fermented yogurt balls coated with colored seeds and spices*

### Hoummous 7



Célèbre caviar de pois-chiches à la crème de sésame, servi avec son pain grillé

*Famous chickpea caviar with sesam cream, served with its toast*

### Tabbouleh 7

Salade fraîche de persil, assaisonnée au jus de citron et huile d'olive

*Fresh parsley salad seasoned with lemon juice and olive oil*

### Moujaddara 6

Délice de lentilles et de blé concassé nappé d'huile d'olive et surmonté d'oignons grillés

*Delicious lentils and crushed wheat, olive oil, topped with grilled onions*

### Mouhammara 7,5

Crème de poivrons frais aux arômes de noix et grenade, légèrement relevée

*Fresh peppers cream with walnuts and pomegranate flavors*

### Fattouche 8

Salade orientale de mâche accompagnée de pain grillé à l'ail, bouquet végétal à la grenade

*Oriental salad with garlic roasted bread, vegetal bouquet with pomegranate flavour*

### Makdous 9

Mini-aubergines confites à l'huile d'olive, farcies de poivrons et noix croquantes

*Mini eggplant confit in olive oil, stuffed with red peppers and crunchy walnuts*

# Mezzeh chauds

## Hot mezzeh

### Foul moudammas 9

Salade juteuse de fèves et pois-chiches fondants, parsémée de persil et tomate fraîche

*Juicy salad of oriental beans and chickpeas, sprinkled with parsley and fresh tomatoes*

### Fatayer zeytoun 7,5

4 roulés aux légumes

*4 vegetables rolls*

### Fatayer sabanekh 7

4 fourrés aux épinards

*4 spinach filling pies*

### Fassoulieh 7

Poêlée d'haricots verts frais et bouquet de coriandre à la façon méditerranéenne

*Pan-fried fresh green beans and coriander leaves mediterranean style*

### Fatayer jibneh 7

2 tartelettes au fromage et persil

*2 tarts filled with cheese and parsley*

### Soupe de keshkeh 10

Soupe traditionnelle parfumée d'ail et de menthe sèche

*Traditional soup flavored with garlic and dry mint*



### Fatayer mortadella

2 brioches fourrées à la mortadella syrienne

*2 brioches filled with syrian mortadella*

### Falafel 6,5

4 boulettes de pois-chiches parfumées

*4 perfumed chickpea balls*

### Fatfeh bel semneh 10

Délicieux mélange de yaourt, crème de sésame et pois-chiches accompagné de ses fruits secs

*Delicious mix of yogurt, sesam cream and chickpeas flavoured accompanied with its nuts*

### Sowdet jaj 8

Foie de volaille sauté à l'ail et à la coriandre, aromatisé d'un filet de grenade

*Chicken liver sauteed with garlic and coriander, flavored with a drizzle of pomegranate*

### Burak lahmeh 8

4 chaussons à la viande

*4 meat turnovers*

### Burak jibneh 8

4 chaussons au fromage

*4 cheese turnovers*

### Halloum mechoui 10

Fromage moyen-oriental grillé, décoré de tomates cerises et d'un filet d'huile d'olive

*Grilled middle-eastern cheese, garnished with cherry tomatoes and drizzle of olive oil*

### Kebbeh 10

4 boulettes de blé concassé et de viande finement hachée

*4 balls of crushed wheat and finely chopped meat*

# Assiettes découverte

## Discovery plates

### Dégustation végétarienne 14

*Vegetarian assortment*

Houmous, Keshkeh, Mouhammara, Moutabbal, Tabbouleh, Yallanji, Labneh moudaaleb, Fatayer zeytoun, Burak jibneh

### Assortiment vegan 13

*Vegan assortment*

Houmous, Mouhammara, Baba ghannouj, Tabbouleh, Yallanji, Fassoulieh, Falafel

### Kasser sefra traditionnel 15

*Traditional Kasser sefra*

Foul moudammas, Makdous, Labneh moudaaleb, accompagnée d'un thé oriental

### Délice mouaajanat 15

*Mouaajanat delight*

Fatayer sabaneh, Fatayer zeytoun, Fatayer jibneh, Burak lahmeh, Burak jibneh, Kebbeh, Falafel, Mortadella



## Plats traditionnels

### Traditional main courses

### Freekeh 18

Agneau tendre mijoté accompagné de son blé vert torréfié, servi avec du yaourt au concombre  
*Tender simmered lamb accompanied by roasted green wheat, served with cucumber yogurt*

### Plat du jour 14

Du Lundi au Vendredi  
*Dish of the day*  
From Monday to Friday



## Assiettes composées

### Mixed plates

Chaque assiette est servie avec ses accompagnements + une garniture au choix parmi : pommes de terre à la coriandre, mujaddara, blé concassé, riz, frites

*Each plate is served with its side-dishes + one filling to your choice among : coriander potatoes, mujaddara, crushed wheat, rice, french fries*

### Ma'ali 13

Chou-fleur et aubergines au citron frais, servi avec pomme de terre à la coriandre, fattouche

*Cauliflower and eggplant with fresh lemon and sumac, served with coriander potatoes, fattouche*

### Falafel 13

Délicieux falafel, servi avec houmous et fattouche  
*Delightful falafel, served with houmous and fattouche*

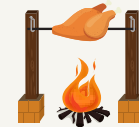
### Chawarma jaj 15

Fines tranches de poulet mariné cuit à la broche, servi avec houmous, fattouche

*Thin slices of marinated chicken grilled on a brooch, served with houmous, fattouche*

### Sowda 14

Foie de volaille mariné, servi avec houmous, tabbouleh  
*Marinated chicken liver, served with houmous, tabbouleh*



### Coquelet 15

Jeune coq mariné grillé au charbon de bois, servi avec houmous, fattouche

*Marinated baby chicken grilled on the charcoal, served with houmous, fattouche*

### Chawarma lahmeh 16

Fines tranches de boeuf mariné cuit à la broche, servi avec houmous, tabbouleh

*Thin slices of marinated beef grilled on a brooch, served with houmous, tabbouleh*

### Chawarma mixte 17

Chawarma boeuf et chawarma poulet, servi avec houmous, tabbouleh, fattouche

*Chawarma beef and chawarma chicken, served with houmous, tabbouleh, fattouche*

### Kabab 16

Brochettes de viande parfumée grillées au charbon de bois, servi avec houmous, tabbouleh

*Skewers of fragrant chopped meat grilled on the charcoal, served with houmous, tabbouleh*

### Taouk 16

Brochettes de poulet mariné grillées au charbon de bois, servi avec houmous, fattouche

*Skewers of marinated chicken grilled on the charcoal, served with houmous, fattouche*

### Cha'af 18

Brochettes d'agneau mariné grillées au charbon de bois, servi avec houmous, tabbouleh

*Skewers of fragrant lamb grilled on the charcoal, served with houmous, tabbouleh*

### Plateau de grillades 20

Dégustation de grillades au charbon de bois, servi avec houmous, tabbouleh et fattouche

*Mix of grilled meats on the charcoal, served with houmous, tabbouleh, fattouche*

## Menu Mezze

Dégustation sur mesure de l'ensemble des spécialités  
*Tailor-made tasting of all specialities*

**Pour 2 personnes 35**

*For 2 persons*

Avec grillades ou chawarma 45

*With grills or chawarma*

15€ par personne supplémentaire

*15€ per additional person*

# Menu street-food



**Saj + 1 entrée ou 2 pièces + boisson\* 12**  
*Saj + 1 starter or 2 pieces + drink*



**Sandwich + 1 entrée ou 2 pièces + boisson\* 13**  
*Sandwich + 1 starter or 2 pieces + drink*

## Saj:

Zaatar   
Thym et sésame  
*Thyme and sesam*

Mouhammara   
Crème de poivrons  
*Red pepper cream*

Lahmeh alaaïn  
Viande hachée parfumée  
*Fragrant minced meat*

## Sandwichs:

Falafel  
Ma'ali  
Kabab  
Taouk  
Cha'af  
Chawarma poulet  
Chawarma viande  
Chilal  
Foie de volaille

## Entrées:

Houmous  
Tabbouleh  
Moutabbal  
Fattouche  
Mouhammara  
Keshkeh  
Baba ghannouj

## Pièces:

Falafel  
Fatayer sabanekh  
Fatayer zeytoun  
Fatayer jibneh  
Burak lahmeh  
Burak jibneh

\*hors alcool  
\*excluding alcohol

+1€ Frites  
+1€ French fries

+1€ supplément fromage  
+1€ extra cheese

## Menu Midi

Servi de 12h à 14h du Lundi au Vendredi

### *Lunch menu*

*Served from 12pm to 2pm from Monday to Friday*

**3 entrées + plat**  
*3 starters + main course*

14

**3 entrées + plat + dessert**  
*starters + main course + dessert*

16

**3 entrées au choix**  
*3 starters to your choice*

Houmous, Tabbouleh, Moutabbal, Baba ghannouj,  
Mouhammara, Keshkeh, 2 falafel, 2 fatayer zeytoun

**Plat au choix**  
*Main course to your choice*

Plat du jour  
*Dish of the day*

Ou

2 brochettes accompagnées de blé concassé ou frites  
*2 skewers with crushed wheat and french fries*

**Dessert au choix**  
*Dessert to your choice*

Keshkeh al oumara, Karawya ou Ba'lawa

# Menu enfant <sup>9,5</sup>

## Kid's menu

### Plat Main dish

Brochette de poulet  
*Chicken skewer*

Ou  
*Or*

Brochette de viande hâchée  
*Chop meat skewer*

Ou  
*Or*

Chawarma poulet  
*Chicken chawarma*

Ou  
*Or*

Sandwich  
*Sandwich*

Avec frites, riz, blé ou haricots verts  
*With french fries, rice, wheat or green beans*



### Dessert Dessert

Crêpe à la fraise ou à la banane  
*Banana or strawberry pancake*

### Boisson Drink

Coca, Coca cherry, Fanta citron, Ice-Tea, Orangina,  
jus d'abricot, eau

Merci Thank  
شكراً you





## Desserts

### Desserts

#### Karawya 5,5

Crème de riz aux douces saveurs de cannelle et carvi décorée de ses fruits secs  
Rice cream with sweet flavours of cinnamon and caraway decorated with its nuts

#### Keshkeh al oumara 6

Crème délicate au lait d'amande, parfumée à la fleur d'oranger  
Delicate almond milk cream, scented with orange blossom

#### Ba'lawa 6

Assortiment de quatre feuilletés orientaux croustillants garnis de pistaches et noix de cajou  
Assortment of two crispy oriental puffies filled with pistachios and cashew nuts

La pièce 1,5  
One piece

#### Halawet el jiben 5

Succulents rouleaux de semoule à la fleur d'oranger garnis d'achta (crème aérienne de lait)  
Orange blossom flavoured semolina roll with hot achta (milk cream)

#### Tamari caak 5,5



Crêpe traditionnelle au sirop de datte et à la crème de sésame, fourrée à la banane ou à la fraise  
Traditional pancake with date syrup and sesame cream, stuffed with banana or strawberry

#### Madlou'a 8

Lit de semoule à la fleur d'oranger, surmonté d'achta (crème de lait)  
Orange blossom semolina bed, topped with achta (milk cream)

## Boissons fraîches sans alcool

### Without alcohol cold drinks

#### Laban ayran 3

Boisson au yaourt rafraîchissante  
Refreshing yogurt drink

#### Sodas 3

Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Ice-Tea, Fanta citron, Orangina

#### Eaux 2,5

Evian, Perrier



#### Jus traditionnels faits maison

### Home made traditional juices

#### Jallab 4

Jus de caroube  
Carob juice

#### Tamar hindi 4

Jus de tamarin  
Tamarine juice

#### Amareddine 4

Jus d'abricots séchés au soleil  
Sun-dried apricot juice

#### Burd'an 4

Orangeade citronnée  
Lemon orangeade

## Boissons avec alcool

### With alcohol drinks

#### Vin rouge

Red wine

Verre 1/4L 37,5cL Btle 75cL

Bouteille 1	4,5	11	
Côte du Rhône	5		22
Ksara, Liban 2015	7	15	26

#### Vin rosé

Rosé wine

Bouteille 1	4,5	11	
Chardonnay Pays d'OC	5		22
Ksara	7	15	26

#### Vin blanc

White wine

Bouteille 1	4,5	11	
Chardonnay Pays d'OC	5		22
Ksara	7	15	26

#### Bière

Beer

Almaza, Liban 5

#### Kir

Cassis ou pêche 4,5  
Cassis or peach

## Boissons chaudes

### Hot drinks

#### Espresso, allongé, décaféiné 2,5

Espresso, large coffee

#### Café du Levant 2,5

Levantine coffee

#### Thé oriental 3

Oriental tea

#### Zhourat 3

Tisane de fleurs et d'herbes levantines  
Levantine flowers and herbs infusion

#### Karkadeh 3

Infusion à la fleur d'hibiscus  
Hibiscus flower infusion

#### Lémounieh 3

Pulpe de citron parfumé aux graines de cardamome  
Lemon pulp scented with cardamom seeds

#### Kammoun wa leymoun 3

Infusion aux graines de cumin et citron frais  
Cumin seeds and fresh lemon infusion

