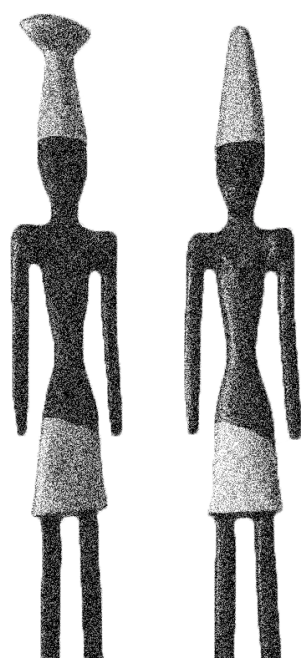




Ô Phénicia
FONTAINEBLEAU

Etiquettes



végétarien



vegan

Allergènes

Ces allergènes peuvent être présents dans nos plats mais ne sont pas indiqués sur notre menu. Merci d'informer le personnel du restaurant si vous êtes allergique, ainsi que pour plus d'informations.

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

Oeufs et produits à base d'oeufs

Arachides et produits à base d'arachides

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

Fruits à coques

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

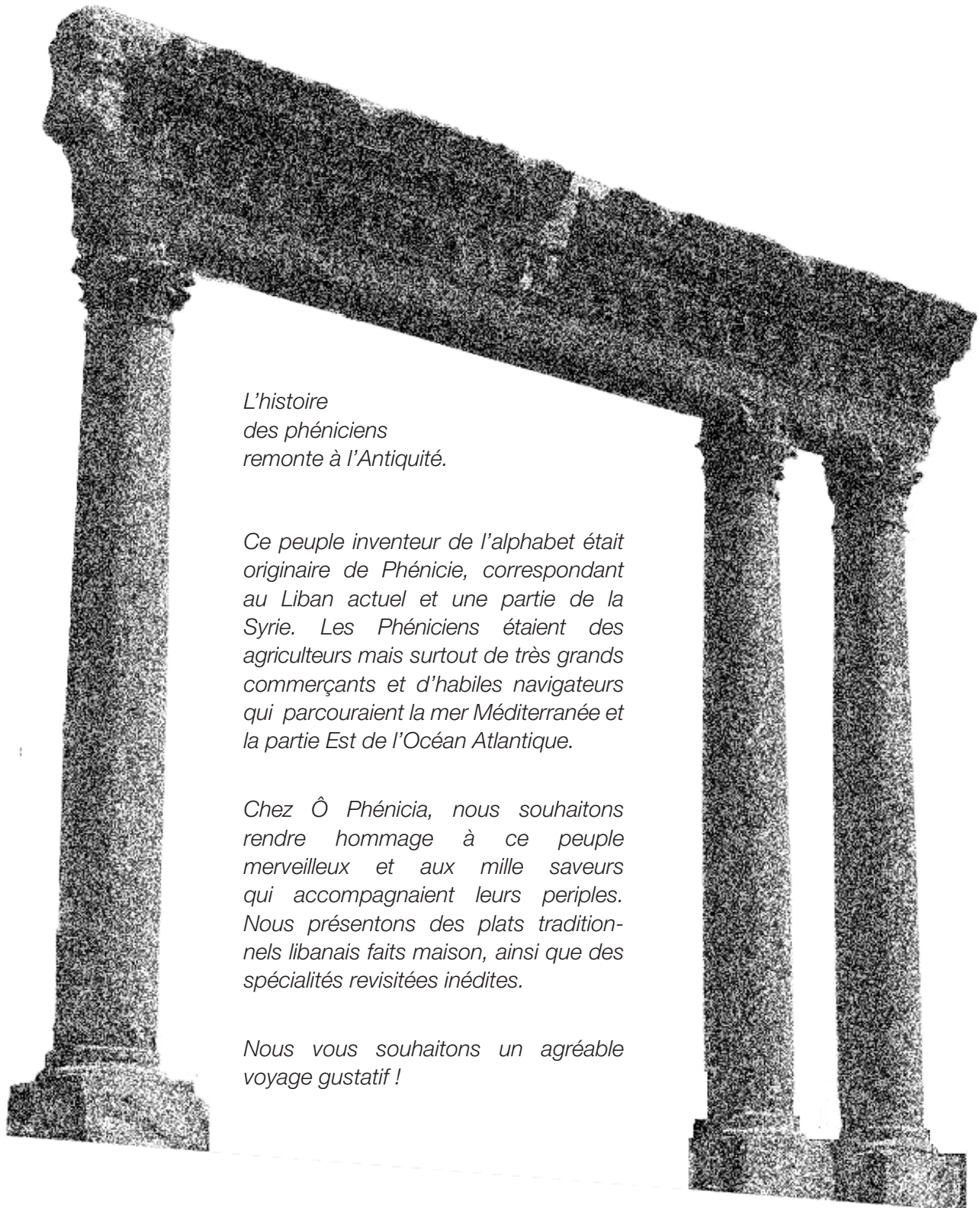
Anhydride sulfureux et sulfites

Tous nos prix sont en euros et en TTC.

Nos viandes sont d'origine Française et de l'UE, affichée au sein du restaurant.



Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de qualité.



*L'histoire
des phéniciens
remonte à l'Antiquité.*

*Ce peuple inventeur de l'alphabet était
originaire de Phénicie, correspondant
au Liban actuel et une partie de la
Syrie. Les Phéniciens étaient des
agriculteurs mais surtout de très grands
commerçants et d'habiles navigateurs
qui parcouraient la mer Méditerranée et
la partie Est de l'Océan Atlantique.*

*Chez Ô Phénicia, nous souhaitons
rendre hommage à ce peuple
merveilleux et aux mille saveurs
qui accompagnaient leurs periples.
Nous présentons des plats tradition-
nels libanais faits maison, ainsi que des
spécialités revisitées inédites.*

*Nous vous souhaitons un agréable
voyage gustatif !*

Mezzés froids

Entrées à la carte

- ✓ TABOULÉ 7,50
Persil haché main, menthe, tomates, blé concassé, oignons, citron, huile d'olive
- ✓ FATTOUCHE Ô PHÉNICIA 7,90
Salade de crudités (betterave, tomates cerises...) parfumée au sumac, noix, huile d'olive, jus de citron, pain grillé
- ✓ HOUMOUS 7,50
Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive
- ✓ TRIO HOUMOUS 8,50
Assortiment de 3 houmous parfumés variés (basilic, betterave, piment)
- ✶ MOUTABAL 7,50
Caviar d'aubergine, crème de sésame, citron, huile d'olive
- ✶ MOUTABAL Ô PHÉNICIA 8,50
Caviar d'aubergine, crème de sésame, oignons caramélisés, pignons de pin, citron, huile d'olive, graines de grenade selon la saison
- ✶ LABNÉ Ô PHÉNICIA 7,50
Yaourt au lait de vache, pistache, olives, ail et menthe séchée servies avec une galette de thym grillée
- ✓ MOUSSAKAA 7,50
Aubergines caramélisées au four, cuisinées à la sauce tomate et pois chiches
- ✓ MOUJADARA 7,50
Purée de lentilles aux saveurs orientales, riz, oignons frits

FATTEH CHICHE BARAK 8,50

Yaourt parfumé, ravioli à la viande de boeuf parfumée, pignons de pin, amandes, accompagné de pain grillé

🍃 FATTEH HOUMOUS 7,50

Yaourt parfumé et pois chiches, accompagné de pain grillé

🍃 FATTEH AUBERGINES 7,50

Yaourt aillé, aubergines, pignons de pin, amandes, mélasse de grenade, accompagné de pain grillé

FATTEH KEBBÉ 8,50

Boulettes farcies à la viande, yaourt parfumé, mélasse de grenade, pignons de pain, amandes, pain grillé

FATTEH KAFTA 9,50

Boulettes de viande kafta, yaourt parfumé, mélasse de grenade, pignons de pain, amandes,

🍃 SALADE DU MOINE 7,50

Émincés d'aubergines fumées, tomates, oignons verts, poivrons, graines de grenade, cornichon libanais, citron, huile d'olive

🍃 KHIAR BI LABAN 6,50

Yaourt frais, émincés de concombres parfumés à la menthe, huile d'olive

🍃 LOUBBÉ BI ZEIT 7,90

Haricots verts cuisinés à la tomate, ail, coriandre, huile d'olive

🍃 COMBOS 9,50

Ragoût de combos à la libanaise

Mezzés chauds

Entrées à la carte

SAMBOUSEK VIANDE (3 pièces) 6,00

Beignets à la viande de boeuf hachée parfumée, pignons de pin

✶ SAMBOUSEK FROMAGE (3 pièces) 6,00

Beignets au fromage de brebis

SAMBOUSEK POULET (3 pièces) 6,00

Beignets au poulet parfumé

✶ RIKAKAT FROMAGE (3 pièces) 6,90

rouleaux croustillants fourrés au fromage de brebis

✶ HALLOUMI CROUSTILLANT 6,00

Fromage halloumi pané

✶ FATAYER (3 pièces) 6,90

Chaussons aux épinards acidulés et pignons de pin

✓ FALAFEL (3 pièces) 6,00

Beignets de fèves et pois chiches, parfumés à la coriandre, accompagnés de crème de sésame

✓ FALAFEL Ô PHÉNICIA (3 pièces) 7,50

Beignets de fèves et pois chiches, farcis aux oignons caramélisés, accompagnés de crème de sésame

KEBBÉ (3 pièces) 6,90

Boulettes de viande de boeuf, oignons, pignons de pin et blé concassé

KEBBÉ Ô PHÉNICIA (3 pièces) 8,50

Boulettes de viande de boeuf, pois chiches, oignons, noix, sirop de grenade, blé concassé et pignons de pin

✓ BATATA HARRA 5,50

Pommes de terre en cubes, épicées à la libanaise

KAFTA ROYAL (4 pièces)..... 10,50

Boulettes à la viande de boeuf hachée parfumée accompagnées d'une sauce à la cerise

POULET Ô PHÉNICIA 9,50

Émincé de poulet mariné, poivrons, oignons, ail

VIANDE Ô PHÉNICIA 9,50

Émincé de viande de boeuf mariné, oignons, citron

MAKANEK 8,50

Saucisses de boeuf libanaises épicées, flambées au citron

SOUJOUK 8,50

Saucisses libanaises parfumées à l'ail (boeuf / agneau), au piment et aux épices

☛ HOUMOUS Ô PHÉNICIA 8,50

Houmous accompagné de pignons de pin, amandes, noix et pistaches grillées

HOUMOUS BI LAHMÉ 9,50

Houmous accompagné de viande de boeuf marinée aux épices et pignons de pin

HOUMOUS CHAWARMA 9,50

Houmous accompagné d'émincés de viande de boeuf marinée, oignons, persil et sumac

ARAYESS KAFTA (6 pièces) 10,50

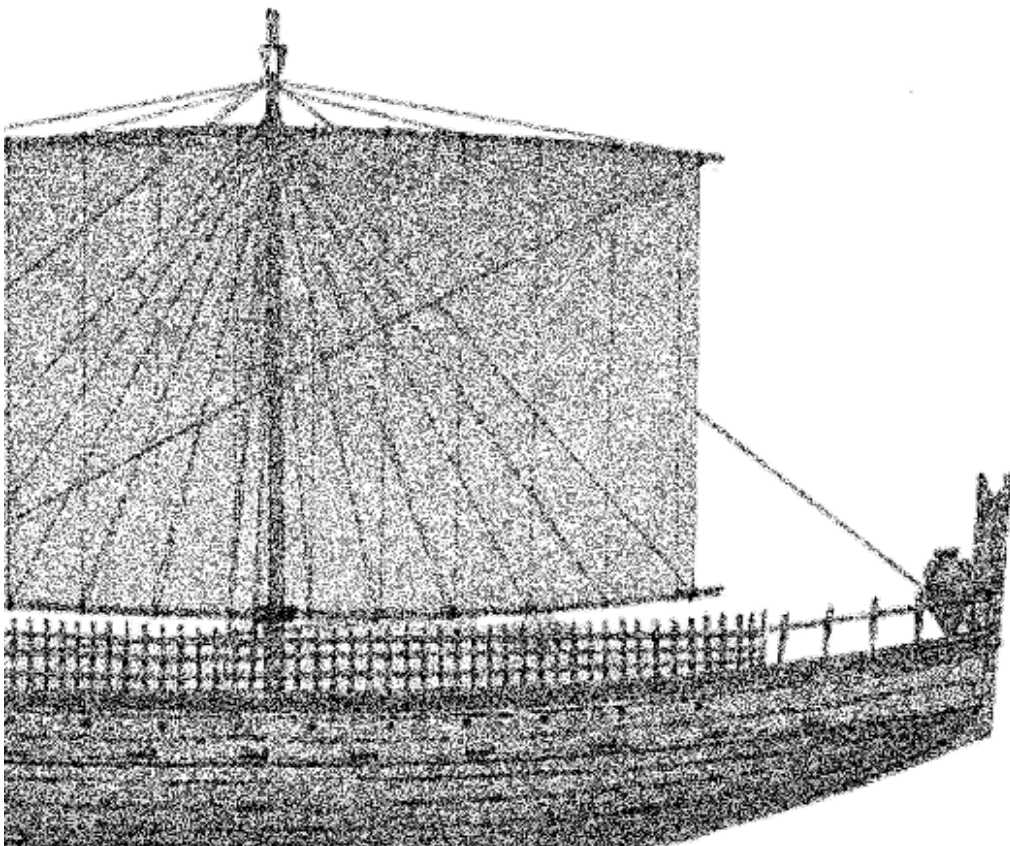
Pain libanais farci à la viande hachée (boeuf / agneau), tomate, persil

ARAYESS SOUJOUK (6 pièces) 10,50

Pain libanais farci à la saucisse libanaise épicée (boeuf / agneau), fromage mozzarella, tomate, persil

Formules mézzés

À partager



ESCALE À BEYROUTH

8 mezzés froids et chauds

48,00 €



VOYAGE À ZAHLÉ

12 mezzés froids et chauds

82,00 €



UNE VRAIE TABLE BEYROUTHINE À FONTAINEBLEAU

assortiment de mezzés froids, chauds et grillades

30,00 € par personne

Grillades et viandes



CHICH TAOUK (2 pièces) 14,50

Brochettes de poulet mariné au citron, huile d'olive et ail, accompagnées de pain à l'orientale et légumes grillés (pomme de terre et tomates)

KAFTA MECHWI (2 pièces) 14,50

Brochettes de viande de boeuf hachée parfumée, oignons, persil, accompagnées de pain à l'orientale et légumes grillés (pomme de terre et tomates)

LAHME MECHWI (2 pièces) 19,50

Brochettes de viande d'agneau, oignons, persil, accompagnées de pain à l'orientale et légumes grillés (pomme de terre et tomates)

TRIO DE GRILLADES (3 pièces) 19,50

Assortiment d'une brochette de chich taouk, kafta mechwi et lahme mechwi, accompagnées de pain à l'orientale et légumes grillés (pomme de terre et tomates)

CHAWARMA BOEUF 17,00

Émincés de viande de boeuf marinée, accompagnés de pain à l'orientale et légumes grillés (pomme de terre et tomates)

CHAWARMA POULET 17,00

Émincés de poulet mariné, accompagnés de pain à l'orientale et légumes grillés (pomme de terre et tomates)

CHAWARMA MIXTE 17,00

Émincés de viande de boeuf marinée et de poulet mariné, accompagnés de pain à l'orientale et légumes grillés (pomme de terre et tomates)

Nos assiettes chawarma

Servies uniquement le midi hors week-end

Nos assiettes grillades

Servies uniquement le midi hors week-end

CHAWARMA BOEUF, HOUMOUS, SALADE, BATATA GRENAILLE 21,50
Émincés de viande de boeuf marinée, crème de sésame

CHAWARMA POULET, MOUTABAL, SALADE, BATATA GRENAILLE 21,50
Émincés de poulet mariné

CHAWARMA MIXTE, HOUMOUS, SALADE, BATATA GRENAILLE 21,50
Émincés de viande de boeuf marinée et de poulet mariné, crème de sésame

KAFTA, HOUMOUS, SALADE, BATATA GRENAILLE 19,50
2 brochettes de viande de boeuf hachée parfumée, oignons, persil

CHICH TAOUK, MOUTABAL, SALADE, BATATA GRENAILLE 19,50
2 brochettes de poulet mariné au citron, huile d'olive et ail

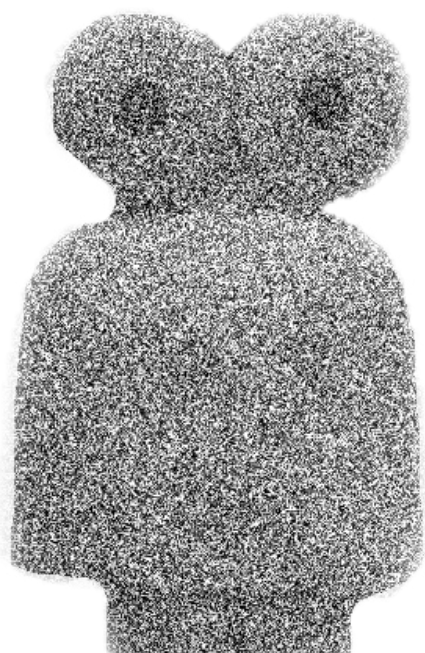
KÉBBÉ AU FOUR, HOUMOUS, YAOURT À L'AIL ET AU CONCOMBRE 19,50
Boulette de viandes de bœuf et d'agneau pilée, mêlée à du blé concassé, pignons de pin, noix de cajou, amandes

TRIO DE GRILLADES, MOUTABAL, SALADE, BATATA GRENAILLE 23,50
Assortiment d'une brochette de chich taouk (poulet mariné au citron), kafta mechwi (viande de boeuf hachée parfumée) et lahme mechwi (viande d'agneau)

 ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 17,50
Taboulé libanais, moussaka, moujadara, loubbé bi zeit

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans



1 SAMBOUSEK

Beignet au fromage, viande ou poulet

CHAWARMA

Poulet ou boeuf mariné

ACCOMPAGNEMENT

Salade ou pommes de terres grenailles



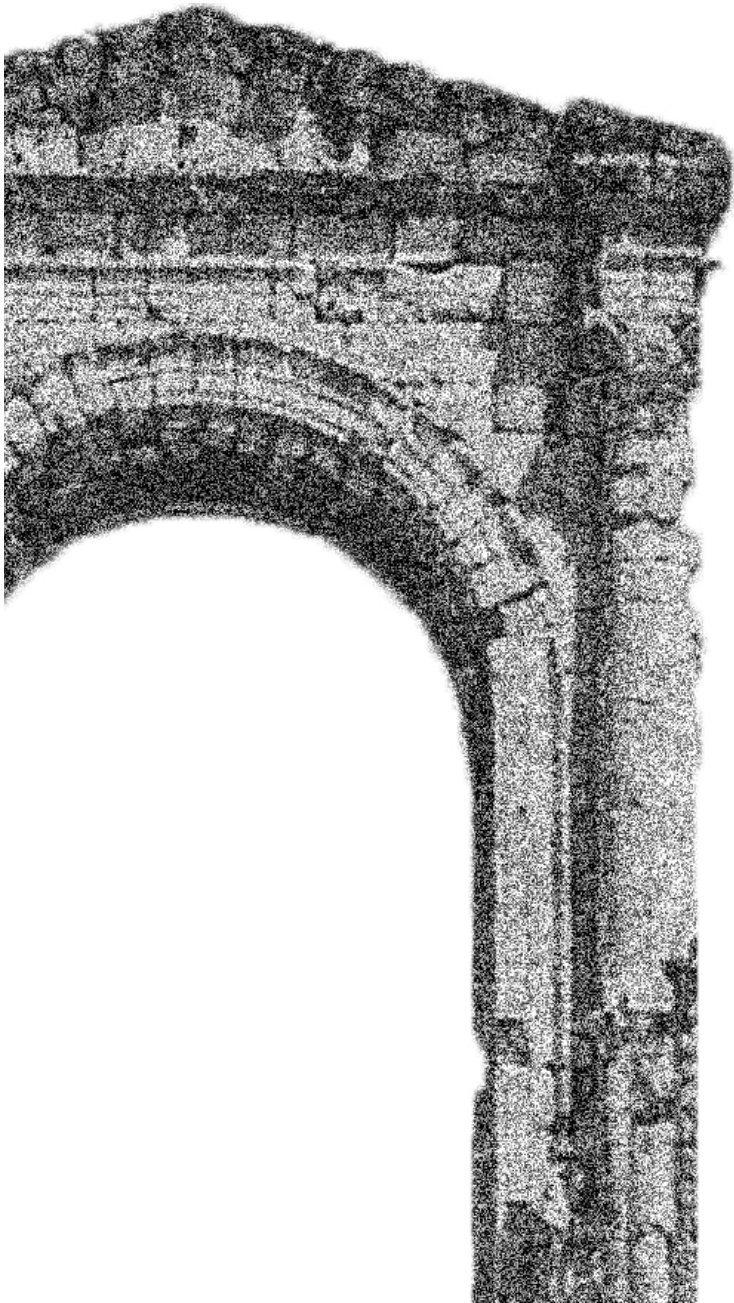
BOISSON AU CHOIX



DESSERT DU JOUR

9,90 €

Desserts



🍃 **BAKLAWA (3 pièces)** 5,00
Feuilleté à la fleur d'oranger, garni de pistaches

🍃 **MHALABIA** 5,50
Flan oriental caramélisé, vanille et fleur d'oranger

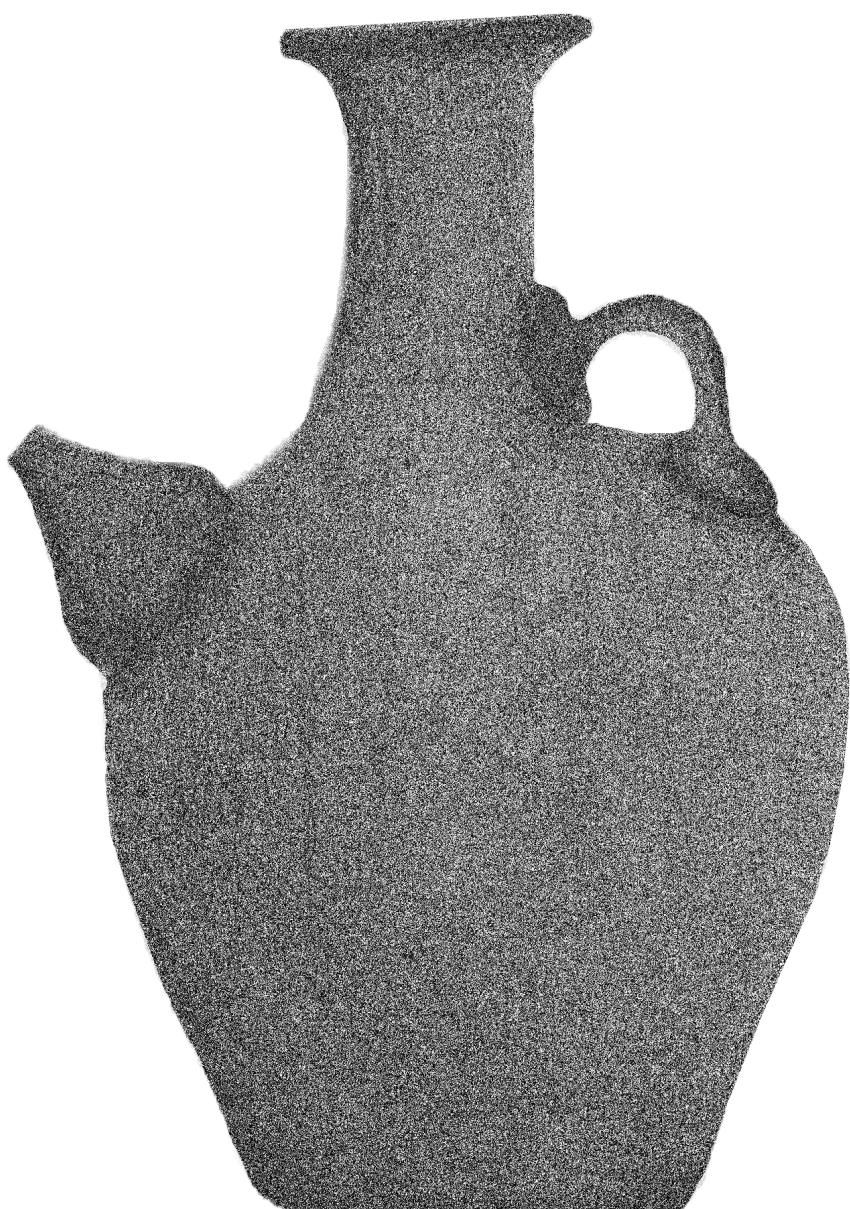
🍃 **MAFROUKEH PISTACHE** 6,50
Bouchée à la pâte de pistache et coeur fondant crème de lait

🍃 **HESSMALÉYÉ** 6,50
Cheveux d'ange garnis de crème de lait

🍃 **NAMURA BIL ACHTA** 5,50
Gâteau de semoule et noix de coco, crème de lait

KNÉFÉ 6,50
Fondant de fromage aux cheveux d'ange moulus et dorés au four, sirop de fleur d'oranger, pistache

Boissons



Boissons chaudes

CAFÉ EXPRESSO

2,00 €

THÉ | THÉ À LA MENTHE

3,00 €

Boissons froides

LIMONADE MAISON 12 cl

4,50 €

JUS DE FRUITS 25 cl

3,50 €

SCHWEPPEs 25 cl

3,50 €

SODA | PERRIER 33 cl

3,50 €

EVIAN | BADOIT | SAN PELLEGRINO

33 cl 3,50 €

1L 5,50 €

Apéritifs

MARTINI 7 cl
5,50 €

KIR AU VIN BLANC 12 cl
5,50 €

KIR ROYAL 12 cl
8,50 €

WHISKY RED LABEL | J&B
4 cl 7,50 €
70 cl 75,00 €

WHISKY BLACK LABEL | CHIVA
4 cl 8,50 €
70 cl 90,00 €

Araks

Eau-de-vie traditionnelle libanaise

Verre	1/2 bouteille	Bouteille
10 cl	37,5 cl	75 cl

SHALLAL 7,00€

BRUN | FAKRA 8,00€ 36,00€ 68,00€

KEFRAYA 8,00€ 36,00€ 68,00€

KSARA 8,50 € 32,00€ 62,00€

Champagnes

Bouteille
75 cl

MARC RENAN 59,00€

PIERRE MIGNON 66,00€

MOËT & CHANDON 75,00€

Bières

HEINEKEN | 1664

4,50 € (33 cl)

BIÈRE LIBANAISE

5,00 € (33 cl)

Vins libanais

Vin rouge

	<i>Verre</i> <i>12 cl</i>	<i>1/2 bouteille</i> <i>37,5 cl</i>	<i>Bouteille</i> <i>75 cl</i>
Ksara – Réserve du Couvent	5,00€	15,00€	28,00€
Kefraya – Les Bretèches			26,00€
Château Kefraya 2010			53,00€
Château Kefraya 2013			49,00€
Ixsir altitude 2017			37,00€
Ixsir grande réserve 2012			55,00€
Kefraya – Comte de M 2013			92,00€

Vin blanc

Kefraya – Les Bretèches	26,00€
Ksara – Blanc de Blanc	25,00€
Ksara – Blanc de l'Observatoire	19,00€
Ixsir – Altitude Blanc	29,00€

Vin rosé

1/2 bouteille Bouteille
37,5 cl 75 cl

Ksara – Sunset	14,00€	22,00€
Ksara – Gris de Gris		19,00€
Kefraya – Les Bretèches Rosé		25,00€
Ixsir – Altitude Rosé		26,00€

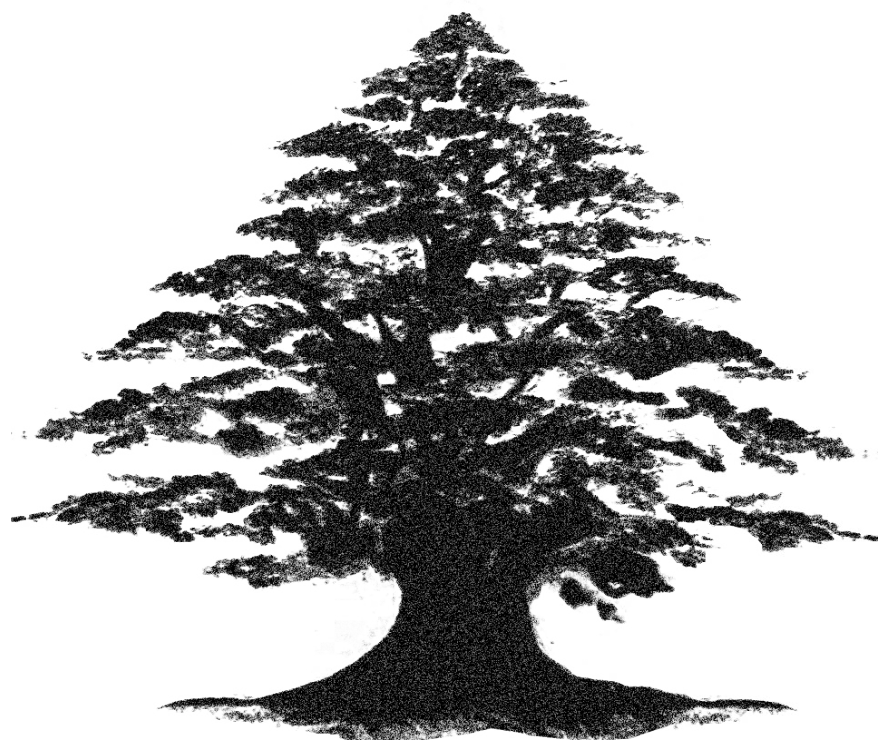


Vin au pichet
18 cl 8,50 €
37 cl 14,50€

Vin au verre (rouge, blanc, rosé)
12 cl 5,00 €

Vins français

Baron d'Ardeuil – Vin Rouge AOC Buzet	39,00€
Domaine de Bila-Haut – Vin Rouge L'Esquerda 2018	59,00€
Domaine de Bila-Haut – Vin Blanc 2021	29,00€
Domaine de Marchandise – Rosé AOC Côtes de Provence 2020	29,00€



Ô Phénicia
FONTAINEBLEAU