



Sardé

comme au liban...

PARIS



MENUS DÉCOUVERTES

Une sélection de spécialités Sardé à partager et découvrir, inspirée des saveurs du Liban

A selection of Sardé specialties to share and discover, inspired by the flavors of Lebanon

MENU TAWAKKAL

Après consultation, le chef Elie élabore un menu unique, entrée chaude et froide, salade et plat chaud

After consultation, Elie the chef prepares a complete menu

40 EUR

MENU DECOUVERTE

Assortiment d'entrées chaudes et froides, assiette de grillades (min 2 personnes)

Selection of hot and cold starters, salad, grilled platter (minimum 2 people)

30 EUR / pers

DÉCOUVERTE VÉGÉ

Assortiment d'entrées chaudes et froides, assiette de grillades (min 2 personnes)

Selection of hot and cold starters and salad (for minimum 2 people)

25 EUR / pers

SALADES

Salades fraîches et généreuses aux saveurs levantines, préparées avec des ingrédients frais et assaisonnements maison

Fresh and generous Levantine-style salads made with fresh ingredients and homemade dressings

FATTOUCH

Laitue, mâche, tomates, concombre, menthe, radis, citron, huile d'olive, pain frit, vinaigre rouge, sumac et mélasse de grenade. Supplément possible : poulet, viande ou halloumi (+3€)

Lettuce, lamb's lettuce, tomatoes, cucumber, mint, radish, lemon, olive oil, fried bread, red vinegar, sumac, and pomegranate molasses. Optional add-on: chicken, meat, or halloumi (+€3)

12 EUR

TABBOULÉ

Persil, tomate, boulgour, citron, huile d'olive

Parsley, tomato, bulgur, lemon, olive oil

12 EUR

SALADE DU MOINE

Salade libanaise d'aubergine grillée, oignon, poivron et persil, assaisonnée de citron et d'huile d'olive

Lebanese grilled eggplant salad, onion, bell pepper and parsley, dressed with lemon, olive oil

10 EUR

ROQUETTE ET FETA

Feta, roquette, salade, concombre, olive, vinaigrette à base d'huile d'olive et citron

Feta, arugula, salad, cucumber, olive, an olive oil and lemon dressing

12 EUR

SHAWARMA CESAR

Laitue, croûton, shawarma poulet, sauce César

Lettuce, crouton, chicken shawarma, caesar dressing

14 EUR

ENTRÉES FROIDES

Assortiment de mezze froids préparés maison, frais et parfumés

Selection of homemade cold mezze, fresh and full of flavor

HOUMOUS

Purée de pois chiche, tahini, huile d'olive
Chickpea purée, tahini, olive oil

6.5 EUR

HOUMOUS SHAWARMA

Houmous garni de viande shawarma, oignon, persil, mélasse de grenade
Creamy hummus topped with beef shawarma, onion parsley and pomegranate molasses

12 EUR

MOUTABBAL

Caviar d'aubergine fumée, tahini citronnée
Smoked eggplant caviar, with lemon tahini

6.5 EUR

TRIO MOUTABAL

Moutabal en trois façons: nature, épicé, pesto, servi avec du pain croustillant
Moutabal three ways: regular, spicy, pesto, served with crispy bread

10 EUR

LABNÉ

Fromage blanc libanais
Lebanese white cheese blanc libanais

6.5 EUR

MOUSSAKA

Aubergine, poivron, olive, oignon, pois chiches mijotés à la tomate
Eggplant, bell pepper, onion, olive and chickpeas simmered in tomato sauce

9.5 EUR

MJADARA

Lentilles au blé concassé, oignon caramélisé
Lentils with cracked wheat, caramelised onion

8 EUR

FATTE BATENJEN

Aubergines rôties, yaourt, pain croustillant, amande, mélasse de grenade
Roasted eggplants served with yogurt, crispy bread, almond, pomegranate molasses

10 EUR

FATTE KEBBE

Mini kebbés, yaourt, pain croustillant, amande, mélasse de grenade
Mini kebbés served with yogurt, crispy bread, almond, pomegranate molasses

10 EUR

ENTRÉES CHAUDES

Sélection de petites assiettes chaudes aux saveurs libanaises, parfaites à partager

Selection of warm Lebanese-style small plates, perfect for sharing

ASSORTIMENT MINI MAN'OUCHÉS

Zaatar, fromage, lambajin, kafta, falafel

Zaatar, cheese, lambajin, kafta, falafel

10.5 EUR

FATAYERS EPINARDS (3P)

Chaussons libanais farcis d'épinard, oignon, tomate

Lebanese pastries stuffed with spinach, onion, tomato

7.5 EUR

RIKIKAT (3P)

Feuilletés libanais croustillants au fromage, herbes, zaatar

Crispy Lebanese pastries with cheese, herbs, zaatar

7.5 EUR

MSAKHAN (3P)

Feuilletés libanais croustillants au poulet, oignon caramélisé, sumac

Crispy Lebanese pastries with chicken, caramelized onion, sumac

8.5 EUR

HALLOUMI STICKS (3P)

Bâtonnets de halloum croustillants, servis avec sauce moutarde miel

Crispy halloum sticks, served with honey mustard sauce

8.5 EUR

TENDERS (3P)

Chicken tenders croustillants, servis avec sauce moutarde miel

Crispy chicken tenders, served with honey mustard sauce

8.5 EUR

FALEFEL (4P)

Boulettes de fève croustillantes servies avec du tarator

Crispy fava bean balls, served with tarator sauce

7 EUR

CROQUETTE SARDÉ (3P)

Croquettes de shawarma poulet

Chicken shawarma croquettes

7.5 EUR

KEBBE TETE (3P)

Coques de blé farcies à la viande

Wheat shells stuffed with meat

8.5 EUR

RASS ASFOUR

Viande de bœuf ciselée et grillée avec de l'oignon dans une sauce à base de mélasse de grenade
Finely chopped grilled beef cooked with onions in a pomegranate molasses sauce

12.5 EUR

CHICKEN HALLOUM

Poulet grillé, halloum fondant garni de roquette et d'amande
Grilled chicken with melted halloum, topped with arugula, almonds

14 EUR

BATATA HARRA

Pommes de terre en cube sautées dans de la purée de piment, ail, coriandre
Diced sautéed potatoes seasoned with chili paste, garlic, coriander

7 EUR

FRITES

Assaisonnées au paprika fumé
Seasoned with smoked paprika

6 EUR

BROCHETTE HALLOUM (3P)

Brochettes de halloum grillé avec tomate cerise, sur un lit de roquette
Halloumi and cherry tomato skewers, served on a bed of arugula

9.5 EUR

ASSIETTES

Assiettes généreuses servies avec accompagnements maison et saveurs authentiques

Generous plates served with homemade sides and authentic flavors

ASSIETTE FALAFEL

6 pièces de falafel, légumes frais, frites, sauce tarator
6 pieces of falafel, fresh vegetables, fries, tarator sauce

16 EUR

SHAWARMA POULET

Lamelle de poulet marinée, salade, cornichon, frites, toum
Marinated chicken slices with lettuce, pickles, fries, toum

20.5 EUR

SHAWARMA BŒUF

Lamelles de bœuf marinées, tomate, oignon, persil, cornichon, frites, tarator
Marinated beef slices with tomato, onion, parsley, pickles, fries, tarator

22 EUR

POULET GRILLÉ

Poulet grillé à la marinade maison, salade fraîche, frites, sauce maison
Grilled chicken with house marinade, served with fresh salad, fries, our signature house sauce

23 EUR

TAOUK

Poulet mariné façon taouk, coleslaw, frite, toum épicé
Taouk-style marinated chicken, served with coleslaw, fries, spicy toum

22 EUR

ASSIETTE SHAWARMA MIXTE

Shawarma bœuf et poulet avec frites, légumes frais, sauce maison
Beef and chicken shawarma with fries, fresh vegetables, house sauce

25 EUR

ASSIETTE KAFTA

Brochettes de kafta, crudités, frites, tarator
Kafta skewers, vegetables, fries, tarator

23 EUR

GRILLADE MIXTE

Taouk et kafta, persil oignon, cornichons, tomate grillée, frites, toum
Taouk and kafta with parsley, onion, pickles, grilled tomato, fries, toum

27.5 EUR

KEBBE ROYALE

Croquettes de boulgour et de viande épicée, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, yaourt
concombre, salade
Bulgur and spiced meat croquettes, crispy on the outside and tender on the inside, served with cucumber
yogurt, fresh salad

20 EUR

KAFTA CORDON BLEU

Kafta farcie de fromage, dorée à la cuisson, frites, houmous, oignon, persil, cornichons
Juicy cheese-stuffed kafta, golden baked, served with fries, hummus, onion, parsley, and pickles.

27.5 EUR

BOMBES

Burger maison façon calzone, servi avec frites. Suppléments possibles : steak supplémentaire (+4€) ou fromage (+2€)

Homemade calzone-style burger, served with fries. Optional add-ons: extra patty (+€4) or cheese (+€2)

BURGER LIBANAIS

Bœuf, coleslaw, tomate, cornichon, frites, ketchup, mayonnaise
Beef with coleslaw, tomato, pickles, fries, ketchup, mayonnaise

18 EUR

KAFTA BURGER

Kafta, persil, oignon, tomate, cornichons, houmous, purée de piment, tarator
Grilled kafta with parsley, onion, tomato, pickles, chilli paste, houmous, tarator

18 EUR

BURGER POULET GRILLÉ

Poulet grillé, salade, cornichon, frites, toum
Grilled chicken with salad, pickles, fries, toum

18 EUR

HALLOUM BURGER

Halloum grillé, tomate, roquette, pesto, moutarde miel
Grilled halloum, tomato, arugula, pesto and honey mustard

18 EUR

FALEFEL BURGER

Falafel, salade, cornichons, tomate, tarator
Falafel with salad, pickles, tomato, tarator

18 EUR

ROLLS & MAN'OUCHÉS SARDÉ

Wraps maison signature présenté comme des sushi rolls et man'ouchés revisitées

Signature homemade wraps presented like sushi rolls and modern man'ouchés

SARDÉ POULET

Poulet mariné façon shawarma, laitue, cornichon, frite, toum
Marinated chicken shawarma, lettuce, pickles, fries, toum

13.5 EUR

SARDÉ BOEUF

Bœuf mariné façon shawarma, tomate, persil, oignon, cornichon, houmous, tarator
Marinated beef shawarma, tomato, parsley, onion, pickles, hummus, tarator

14 EUR

SARDÉ TAOUK

Poulet mariné façon taouk, coleslaw, cornichon, frite, toum épicé
Marinated chicken taouk, coleslaw, pickles, fries, spicy toum

13.5 EUR

KAFTA ROLL

Kafta roll sur un lit de houmous, tomate, persil, oignon
Kafta roll on a bed of houmous with tomato, parsley, onion

14 EUR

SOUJOUK

Soujouk épicé, toum, mayonnaise, tomates et cornichons dans notre pain maison
Spiced soujouk, toum, mayonnaise, tomatoes, and pickles in our homemade bread

14 EUR

HALLOUM BACON

Halloum, bacon de bœuf, tomate, mayonnaise
Halloum, beef bacon, tomato, mayonnaise

12.5 EUR

AUBERGINE SOUMAC

Aubergines rôties au sumac avec oignons caramélisés, fromage feta
Roasted eggplants with sumac, caramelized onions, feta cheese

12 EUR

MAN'OUCHET MAHBOUB

Man'ouché garnie de tranches de halloum, pesto, olive, roquette, huile d'olive
Man'ouché topped with halloum slices, pesto, olive, arugula, olive oil

16 EUR

DESSERTS

Desserts maison aux inspirations orientales et gourmandes

Homemade desserts with oriental-inspired flavors and a touch of indulgence

TIRAMISU HALEWE

Tiramisu au halva nappé de mélasse de caroube
Halva tiramisu topped with carob molasses

14 EUR

KNEFE

Fromage fondant et cheveux d'ange au sirop parfumé à la fleur d'oranger
Melted cheese served with angel hair pastry drizzled with orange blossom syrup

13 EUR

CREPE DATE CAKE

Crêpe garnie de gâteau aux dattes, nappée de caramel à la datte et chocolat
Crepe filled with date cake and drizzled with date caramel and chocolate

12 EUR

CHOCOBA

Calzone de nutella banane et cannelle
Nutella, banana and cinnamon calzone

12 EUR

CREPE HALEWE

Halawa fondante, chocolat et pistache
Melting halawa and chocolate

10 EUR

CAFE GOURMAND

Sélection de mini-desserts accompagnant un café espresso
Mini desserts served with an espresso

8 EUR

DATE CAKE

Avec un coulis de caramel aux dattes
Served with date caramel sauce

7.5 EUR

LAZY CAKE

Gâteau au biscuit libanais et chocolat noir
Lebanese biscuit and dark chocolate cake

6.5 EUR

MOUHALABIYYE

Flan libanais à la fleur d'oranger façon crème brûlée
Lebanese orange blossom custard, prepared crème brûlée style

6 EUR

BAKLAVA

Feuilletage, pistaches, sirop parfumé à la fleur d'oranger

Crispy Lebanese pastries with pistachios, drizzled with orange blossom-flavored syrup

5 EUR

SOFT

Sélection de boissons fraîches et rafraîchissantes

Selection of refreshing cold beverages

BONJUS

2.9 EUR

EVIAN

2.9 EUR

SPRITE

2.9 EUR

PERRIER

2.9 EUR

COCA COLA ZERO

2.9 EUR

COCA COLA

2.9 EUR

ICE TEA PÊCHE

2.9 EUR

BOISSON MAISON

Boissons maison préparées avec des ingrédients frais et des saveurs de chez nous

Homemade beverages crafted with fresh ingredients and flavors from home

LIMONADE MAISON

Avec une touche de fleur d'oranger

With orange blossom

6.5 EUR

CAFE GLACE

Café glacé avec une touche de caramel aux dattes

With date caramel

6 EUR

AYRAN MAISON

Boisson à base de yaourt salé à la menthe

Salted yogurt drink with mint

6.5 EUR

ALCOOL

Sélection de vins et bières pour accompagner les saveurs de Sardé.

Selection of wines, and beers to pair with Sardé's flavors.

LBEERA	6 EUR
VERRE CHATEAU HERITAGE PINOT NOIR 2022	7 EUR
VERRE DE VIN BLANC LIBANAIS	7 EUR
VERRE ROSE D'UNE NUIT HERITAGE	6 EUR
CHATEAU HERITAGE, CHATEAU ROUGE 2020	30 EUR
CHATEAU HERITAGE SAUVIGNON BLANC 75CL	30 EUR
CHATEAU HERITAGE ROSE D'UNE NUIT 2024	30 EUR
MOET	90 EUR

BOISSONS CHAUDES

Sélection de boissons chaudes réconfortantes, préparées à la minute

Selection of comforting hot beverages, freshly prepared

ZHOURAT	4 EUR
---------	-------

ZHOURAT A PARTAGER	8 EUR
--------------------	-------

CANARINO (CAFÉ BLANC)	4.5 EUR
-----------------------	---------

THÉ	3.5 EUR
-----	---------

CAFÉ LIBANAIS	5 EUR
---------------	-------

CAFÉ LIBANAIS DOUBLE	7.5 EUR
----------------------	---------

ESPRESSO	2.5 EUR
----------	---------

CHOCOLAT CHAUD	6 EUR
----------------	-------

CAPPUCCINO	4 EUR
------------	-------

