



MAISON DE L'ARZ

**SPECIALITES LIBANAISES
LIBANESE SPECIALITEITEN**

**RUE DES ALEXIENS 63
1000 BRUXELLES**

MENUS DÉGUSTATIONS

(Min. 2 personnes)



MENU DÉGUSTATION AU CHOIX DU CHEF



ENTREE / VOORGERECHT

4 MEZZES FROIDS
4 KOUDE MEZZES

4 MEZZES CHAUDS
4 WARME MEZZES

PLATS PRINCIPAL HOOFDGERECHTEN

**BROCHETTE DE POULET,
KEFTA**

DESSERT

et & en

CAFE ou/of THEE

40,00
P.P

MENU DÉGUSTATION AL ARZ AU CHOIX DU CHEF



ENTREE / VOORGERECHT

4 MEZZE FROIDS
SPECIAL DE L'ARZ

4 MEZZE CHAUDS
SPECIAL VAN DE ARZ

PLATS PRINCIPAL HOOFDGERECHTEN

**BROCHETTE DE POULET,
KEFTA, LAHMI**

DESSERT

et & en

CAFE LIBANAIS KOFFIE

50,00
P.P

MEZZES FROIDS

KOUDE MEZZES



HOUMOUS 9,90

Purée de pois chiches, huile d'olive, crème de sésame & jus de citron

Kikkererwtenspuree, olijfolie, sesampasta en citroensap

HOUMOUS AL ARZ 11,90

Houmous traditionnel revisité selon la recette de la maison.

Traditionele hummus, opnieuw geïnterpreteerd volgens het recept van het huis.

HOUMOUS BASILIC 11,00

Purée de pois chiches au basilic frais, huile d'olive, crème de sésame & jus de citron

Kikkererwtenspuree met verse basilicum, olijfolie, sesampasta en citroensap

MUHAMMARA 10,50

Purée de poivrons rouges, noix, huile d'olive, mēlasse de grenade & chapelure

Rode paprikapuree, walnoten, olijfolie, granaatappelmēlasse en paneermeel

LOUBIEH B'ZEIT 9,00

Haricots verts mijotés aux tomates, oignons, ail & huile d'olive
Gestoomde sperziebonen met tomaten, uien, knoflook en olijfolie

MOUTABAL 9,90

Caviar d'aubergine, crème du sésame et citron
Auberginekaviaar, sesamcrème en citroen

MOUDARDARA 9,00

Lentilles brunes et riz mijotés, garnis d'oignons caramélisés & huile d'olive

Gestoomde bruine linzen en rijst, gegarneerd met geraspte gecaramelliseerde uien en olijfolie

MOUTABAL AL ARZ 11.90

Caviar d'aubergines spécialité Maison de l'Arz
Auberginekaviaar, specialiteit van Maison de l'Arz

SHANKLISH 12.90

Fromage libanais affiné, tomates, oignons et huile d'olive.
Gerijpte Libanese kaas, tomaten, uien en olijfolie.

CAVIAR DE BETTERAVE 10.90

Betterave mixée, citron et huile d'olive.
Gepureerde rode biet, citroen en olijfolie.

MOUSSAKA 9.90

Aubergines, tomates, pois chiches au four
Aubergines, tomaten, kikkererwten uit de oven

LABNE 9,00

Yaourt libanais égoutté, frais et légèrement acidulé
Uitgelekte Libanese yoghurt, fris en licht zuur.

LABNE AU THYM 10,00

Labné parfumé au thym
Labné met tijm

LABNE À L'AIL 9,00

Labné crémeux relevé à l'ail.
Romige labneh met knoflook.

WARAK ENAB 10.50

Feuilles de vigne farcies aux légumes et au riz
Met groenten en rijst gevulde wijnbladeren

SALADES



TABOULÉ 11,00

Persil frais, boulgour fin, tomate, menthe et citron
Verse peterselie, fijne bulgur, tomaat, munt en citroen

TABOULÉ AL ARZ 12,90

Taboulé signature, persil extra frais et assaisonnement maison
Signature taboulé, extra verse peterselie en huisgemaakte dressing

TABOULÉ BETTERAVES 14,00

Persil frais, boulgour fin, betterave, tomate, menthe et citron

Verse peterselie, fijne bulgur, rode biet, tomaat, munt en citroen

FATTOUCHE 11,00

Mélange crudités avec croutons de pain
Gemengde rauwkost met broodcroutons

FATTOUCHE AL ARZ 12,90

Specialité maison de l'Arz
Specialiteit van het huis van Arz

SALADE RAHEB 13,90

Aubergines grillées, tomates et crudités fraîches
Geroosterde aubergines, tomaten en verse rauwkost

SALADE DE MONTAGNE 12,90

Mélange de légumes rustiques et herbes libanaises
Mix van rustieke groenten en Libanese kruiden

SALADE HALLOUMI & BASILIC 14,00

Halloumi grillé, basilic et tomates
Gegrilde halloumi, basilicum en tomaten

VIANDES CRUDES RAUW VLEES



HABRA NAYE 14,00

Viande crue finement épicée
Fijn gekruid rauw vlees

KEBBEH NAYE 16,00

Viande crue, boulgour et épices.
Rauw vlees, bulgur en kruiden.

FRAKE NAYE 18,00

Viande crue mélangée au blé concassé et aux épices
Rauw vlees gemengd met gebroken tarwe en kruiden

KEBBEH NAYE DE L'ARZ 22,00

Kebbeh crue signature de la maison.
Kebbeh, het kenmerkende gerecht van het huis.

KAFTA NAYE 16,00

Kafta crue au persil et oignon.
Rauwe kafta met peterselie en ui.

MEZZES CHAUDS

WARME MEZZES



KEBBEH AL ARZ 14,90

Spécialité maison de l'Arz farci à la viande hachée épicée

Huisgemaakte specialiteit uit L'Arz, gevuld met gekruid gehakt

RKAKAT FROMAGE 9,90

Feuilletés croustillants farcis au fromage

Knapperige bladerdeeghapjes gevuld met kaas

SAMBOUSSEK 9,90

Chaussons frits farcis à la viande

Gefrituurde pasteitjes gevuld met vlees

FALAFEL 9,90

Boulettes de pois chiches et fèves, frités et croustillantes

Kikkererwten- en tuinbonenballetjes, gefrituurd en knapperig

KEBBEH 11,00

Croquant de boeuf, boulghour, épices d'Orient & pignon de pin

Knapperig rundvlees, bulgur, oosterse kruiden en pijnboompitten

CALAMARS FARCI 15,00

Calamars fraîches avec la sauce aux pistaches et l'encre

Verse inktvis met pistachesaus en inkt

SARDINES FRIT 14,90

Sardines fraîches frites, dorées et croustillantes

Vers gefrituurde sardientjes, goudbruin en knapperig

BATATA HARRA 9,00

Pommes de terre sautées, ail, coriandre et piment

Gebakken aardappelen, knoflook, koriander en chilipeper

LONGE D'AGNEAU 13,90

Longe d'agneau saisonnier tendres et savoureux

Mals en smakelijk seizoensgebonden lamsvlees

KELLAGE 12,00

Pain pita grillé farci au fromage halloumi, tomates & herbes

Gegrild pitabrood gevuld met halloumi-kaas, tomaten en kruiden

ARAYES 14,00

Pain pita grillé farci de viande d'agneau hachée assaisonnée & pignons de pin

Gegrild pitabrood gevuld met gewokt/gehad lamsgenhakt en pijnboompitten

HALLOUMI FRIT 13,90

Fromage halloumi frit, croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur

Gefrituurde halloumi, krokant van buiten en zacht van binnen

MEZZES CHAUDS

WARME MEZZES



HOUMOUS BEL LAHME 12,00

Crème de pois chiches, viande d'agneau poêlée
et pignons

Kikkererwtencrème, gebakken lamsvlees
en pijnboompitten

RAS ASFOUR 12,00

Morceaux de viande d'agneau sauté aux
épices libanaises

Stukjes lamsvlees gebakken met
Libanese kruiden

RAS ASFOUR AUX CÉRISES 14,00

Morceaux de la viande d'agneau avec cerise acidulée

Stukjes lamsvlees met zure kersen

SCAMPIS À L'AIL AL ARZ 15,00

Scampis sautés à l'ail, coriandre fraîche,
jus de citron & huile d'olive

Gebakken scampi's met knoflook, verse koriander,
citroensap en olijfolie

RAS ASFOUR AUX LÉGUMES 14,00

Morceaux de la viande d'agneau aux
légumes de saison

Stukjes lamsvlees met seizoensgroenten

BOULETTES DE BŒUF 14,00 AUX FIGUES

Viande hachée de boeuf avec la sauce de
figues et noix

Rundergehakt met vijgen- en walnotensaus

JAWANEH 11,00

Ailes de poulet saisoniers, coriandre et ail

Seizoensgebonden kippenvleugels, koriander
en knoflook

MAKANEK 12,00

Saucisses libanaises sautées au citron

Libanese worstjes gebakken met citroen

SUJUK 12,00

Saucisse épicée libanaise légèrement piquante

Pittige Libanese worst

SAWDA DJEIJ 11,00

Foies de volaille sautés à la mélasse
de grenade

Kipfilets gebakken met granaatappelmolasse

MOULES PROVENÇALES 16,00

Moules avec coriandre, ail et tomate

Mosselen met koriander, knoflook en tomaat

MOULES PROVENÇALES 16,00 AU VIN

Moules avec coriandre, ail et tomate

Mosselen met koriander, knoflook en tomaat

PLATS PRINCIPAUX

HOOFDGERECHTEN



JARRET D'AGNEAU 29,90

Jarret d'agneau mijoté accompagné avec légumes grillés et de la sauce

Gestoofde lamsschenkel met gegrilde groenten en saus

CÔTE DE VEAU 28,90

Cote de veau mijoté accompagné avec légumes grillés et de la sauce

Gestoofd kalfskotelet met gegrilde groenten en saus

SAUMON 29,90

Morceaux de saumon grillés accompagnés avec des légumes et de la sauce

Gegrilde stukjes zalm geserveerd met groenten en saus

DORADE 29,90

Dorade entière grillée accompagné avec de la sauce

Gegrilde hele zeebrasem met saus

BAR 29,90

Bar entière grillée accompagné avec de la sauce

Gegrilde hele vis met saus

SULTAN IBRAHIM 29,90

Rouget frit, spécialité méditerranéenne.

Gefrituurde mul, mediterrane specialiteit.

CASTALETTA 24,90

4 pc côtelettes d'agneau grillées, accompagnées de légumes grillés et de la sauce

4 stucks gegrilde lamskoteletten, geserveerd met gegrilde groenten en saus

GAMBAS 30,00

Gambas grillées, ail et citron.

Gegrilde gamba's met knoflook en citroen.

CHICHE TAOUK 16,00

Brochettes de poulet marinées et grillées.

Gemarineerde en gegrilde kipspiesjes.

LAHME 19,00

Viande d'agneau grillée aux épices libanaises

Gegrild lamsvlees met Libanese kruiden

KAFTA 16,00

Brochettes de viande hachée aux épices libanaises

Spiesjes van gehakt met Libanese kruiden

1/2 POULET GRILLÉ 19,00

Demi-poulet mariné à la libanaise.

Half kipje gemarineerd op Libanese wijze.

KAFTA AL ARZ 18,00

Kafta signature de la maison, recette exclusive.

Kafta, het paradepaardje van het huis, exclusief recept.

MASHVI MSHKALE 19,90

Kefta, brochette de poulet, lahme

Kefta, kippenspies, lahme