



MAISON DE L'ARZ

**SPECIALITES LIBANAISES
LIBANESE SPECIALITEITEN**

**RUE DES ALEXIENS 63
1000 BRUXELLES**



MAISON DE L'ARZ

L'HISTOIRE DE L'ARZ



Inspiré des cèdres du Liban, symboles de force, de générosité et de longévité, EL ARZ célèbre une cuisine authentique, généreuse et familiale.

Nous perpéтуons des recettes transmises avec passion, afin d'offrir des saveurs sincères, raffinées et profondément enracinées dans la tradition libanaise.

Chaque plat raconte une histoire, celle d'un patrimoine culinaire que nous nous engageons à préserver.

AUTRES SERVICES



Service Traiteur

Evènements privés, mariages, réceptions, entreprises.

Buffet Petit Déjeuner

Tous les jours de 08h30 à 11h30

Plat du Jour

Disponible de 12h00 à 17h00

Plat Spécial de la Semaine

Demandez au chef pour découvrir la création du moment.

SERVICE DE PETIT-DEJEUNER



Buffet à volonté
De Lundi A Dimanche
08h30 jusqu'à 11h30

18,00
Par personne

SERVICE DE LUNCH



Plats du jour
De Lundi A Vendredi
De 12h00 jusqu'à 17h00

15,00
Par personne

MENUS DÉGUSTATIONS

(Min. 2 personnes)



MENU 1



**CHEF'S
CHOICE**



ENTREE / VOORGERECHT

4 MEZZES FROIDS
4 KOUDE MEZZES

4 MEZZES CHAUDS
4 WARME MEZZES

PLATS PRINCIPAL HOOFDGERECHTEN

**GRILLADE
GRILL**

DESSERT

et & en

CAFE ou/of THEE

35,00
P.P

MENU 2

DEGUSTATION DE L'ARZ



**CHEF'S
CHOICE**



ENTREE / VOORGERECHT

4 MEZZE FROIDS
SPECIAL DE L'ARZ

4 MEZZE CHAUDS
SPECIAL VAN DE ARZ

PLATS PRINCIPAL HOOFDGERECHTEN

**GRILLADE
KAFTA**
ou / of
CHICHE TAOUK

DESSERT

et & en

CAFE LIBANAIS KOFFIE

45,00
P.P

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 12,00

Morceaux de la viande d'agneau avec cerise acidulée

Stukjes lamsvlees met zure kersen

RAS ASFOUR AUX LÉGUMES 12,00

Morceaux de la viande d'agneau aux légumes de saison

Stukjes lamsvlees met seizoensgroenten

BOULETTES DE BŒUF 12,00 AUX FIGUES

Viande hachée de boeuf avec la sauce de figues et noix

Rundergehakt met vijgen- en walnotensaus

JAWANEH 9,00

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 9,00

Foies de volaille sautés à la mélasse
de grenade

Kipfilets gebakken met granaatappelmolasse

MOULES PROVENÇALES 9,00

Moules avec coriandre, ail et tomate

Mosselen met koriander, knoflook en tomaat

MEZZES CHAUDS

WARME MEZZES



KEBBEH AL ARZ 12,00

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

Huisgemaakte specialiteit uit L'Arz, gevuld met gekruid gehakt

RKAKAT FROMAGE 9,00

Feuilletés croustillants farcis au fromage

Knapperige bladerdeeghapjes gevuld met kaas

SAMBOUSSEK 9,00

Chaussons frits farcis à la viande

Gefrituurde pasteitjes gevuld met vlees

FALAFEL 9,00

Boulettes de pois chiches et fèves, frités et croustillants

Kikkererwten- en tuinbonenballetjes, gefrituurd en knapperig

KEBBEH 9,00

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

Knapperig rundvlees, bulgur, oosterse kruiden en pijnboompitten

CALAMARS A L'ENCRE

Calamars fraîches avec la sauce aux pistaches et l'encre

Verse inktvis met pistachesaus en inkt

SARDINES FRITES 9,00

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 9,00

Longe d'agneau saisonnier tendres et savoureux

Mals en smakelijk seizoensgebonden lamsvlees

RKAKAT VIANDE 9,00

Feuilletés croustillants farcis à la viande

Knapperige bladerdeeghapjes gevuld met vlees

HALLOUMI FRIT 12,00

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

Gefrituurde halloumi, krokant van buiten en zacht van binnen

12,00

MEZZES FROIDS

KOUDE MEZZES



HOUMOUS 9,00

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

Kikkererwtenpuree, olijfolie, sesampasta en citroensap

HOUMOUS AL ARZ 10,00

Houmous traditionnel revisité selon la recette de la maison.

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

HOUMOUS MOTAMMAM 10,00

Houmous garni de fèves entières et d'huile d'olive.

Hummus gegarneerd met hele tuinbonen en olijfolie.

MOUTABAL 9,00

Caviar d'aubergine, crème du sésame et citron

Auberginekaviaar, sesamcrème en citroen

MOUTABAL AL ARZ 10,00

Caviar d'aubergines spécialité Maison de l'Arz

Auberginekaviaar, specialiteit van Maison de l'Arz

MOUTABAL À L'AVOCAT 10,00

Purée de l'avocat saisonnier, persil et l'ail

Puree van seizoensavocado, peterselie en knoflook

CAVIAR DE BETTERAVE 9,00

Betterave mixée, citron et huile d'olive.

Gepureerde rode biet, citroen en olijfolie.

MOUSSAKA 9,00

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 9,00

Feuilles de vigne farcies aux légumes et au riz

Met groenten en rijst gevulde wijnbladeren

SHANKLISH

Fromage libanais affiné, tomates, oignons et huile d'olive.

Gerijpte Libanese kaas, tomaten, uien en olijfolie.

9,00

SALADES



TABOULÉ 9,00

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

TABOULÉ AL ARZ 10,00

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

FATTOUCHE 9,00

Mélange crudités avec croutons de pain
Gemengde rauwkost met broodcroutons

FATTOUCHE AL ARZ 10,00

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

SALADE DE THYM SAUVAGE 12,00

Thym sauvage libanais, oignons et tomates
Libanese wilde tijm, uien en tomaten

SALADE RAHEB 10,00

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

SALADE DE MONTAGNE 9,00

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

SALADE DE ROCQUETTE 9,00

Rocquette fraîche, citron et huile d'olive
Verse rucola, citroen en olijfolie

SALADE DE POMMES 12,00

Pommes fraîches, citron et touche sucrée-salée
Verse appels, citroen en een vleugje zoet en zout

SALADE HALLOUMI & BASILIC 12,00

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



SALADE
DU
CHEF

Mix de légumes spécialité du chef

Groentemix, specialiteit van de chef

14,00

PLATS PRINCIPAUX

HOOFDGERECHTEN



JARRET D'AGNEAU 25,00

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

Gestoofde lamsschenkel met gegrilde groenten en saus

BLANC DE POULET 25,00

Blanc de poulet grillé, tendre et juteux accompagné de légumes et de la sauce

Gegrilde kipfilet, mals en sappig, geserveerd met groenten en saus

SAUMON 25,00

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

Gegrilde stukjes zalm geserveerd met groenten en saus

DORADE 25,00

Dorade entière grillée accompagné avec de la sauce

Gegrilde hele zeebrasem met saus

BAR 25,00

Bar entière grillée accompagné avec de la sauce

Gegrilde hele vis met saus

SULTAN IBRAHIM 25,00

Rouget frit, spécialité méditerranéenne.

Gefrituurde mul, mediterrane specialiteit.

GAMBAS 30,00

Gambas grillées, ail et citron.

Gegrilde gamba's met knoflook en citroen.

CHICHE TAOUK 14,00

Brochettes de poulet marinées et grillées.

Gemarineerde en gegrilde kipspiesjes.

LAHME 17,00

Viande d'agneau grillée aux épices libanaises

Gegrild lamsvlees met Libanese kruiden

KAFTA 14,00

Brochettes de viande hachée aux épices libanaises

Spiesjes van gehakt met Libanese kruiden

1/2 POULET GRILLÉ 16,00

Demi-poulet mariné à la libanaise.

Half kipje gemarineerd op Libanese wijze.

KAFTA AL ARZ 16,00

Kafta signature de la maison, recette exclusive.

Kafta, het paradepaardje van het huis, exclusief recept.



STEAK SPECIAL DE L'ARZ

200 gr de filet pur accompagné avec de légumes et la sauce spécial du chef

30,00

200 g pure filet met groenten en de speciale saus van de chef

VIANDES CRUDES

RAUW VLEES



HABRA NAYE 12,00

Viande crue finement épicée

Fijn gekruid rauw vlees

KEBBEH NAYE 14,00

Viande crue, boulgour et épices.

Rauw vlees, bulgur en kruiden.

FRAKE NAYE 16,00

Viande crue mélangée au blé concassé
et aux épices

Rauw vlees gemengd met gebroken tarwe
en kruiden

KEBBEH NAYE DE L'ARZ 20,00

Kebbeh crue signature de la maison.

Kebbeh, het kenmerkende gerecht van het huis.

KAFTA NAYE

Kafta crue au persil et oignon.

Rauwe kafta met peterselie en ui.

14,00

DESSERTS



NAMOURA 3,00

Gâteau de semoule imbibé de sirop à la
fleur d'oranger.

Griesmeelcake met oranjebloesemsiroop.

AÏCH LE SARAYA 3,00

Dessert libanais à base de pain caramélisé
et crème du lait

Libanese dessert op basis van
gekarameliseerd brood en melkroom



HAMMOUR
DU
CHEF

Création sucrée du chef
selon l'inspiration du jour.

Zoete creatie van de chef,
geïnspireerd door de dag.

3,00

CARTE DE BOISSONS

DRANKENKAART



APERITIFS

MARTINI	8,50
KIRR	8,50
PORTO ROUGE	8,50
PORTO BLANC	8,50
CHAMPAGNE	10,00
CAVA	8,50

BIERES AU FÛT

	25cl	33cl	50cl
STELLA ARTOIS	3,80	5,00	7,00
TRIPEL KARMELIET	3,80	5,00	7,50
GUEUZE IPA	3,80	5,00	7,50

BIERES BOUTEILLES

BIERE LIBANAISE	6,00
DUVEL	7,00
DELTA IPA	6,00
ZINNEBIR	6,00
TARAS BOULBA	6,00
CORONA	6,00
ORVAL	6,00
TRIPEL KARMELIET 0%	6,00
CORONA 0%	5,00
HOEGAARDEN BLANCHE	5,00
LEFFE BLONDE	7,00

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	11,00
MOJITO	11,00
MARGARITA	14,00
ESPRESSO MARTINI	14,00
NEGRONI	14,50
HABIBI ON THE BEACH	14,50

WHISKIES

	VERRE	BTL
CHIVAS 18 ANS SCOTCH	18,00	170,00
GLENFIDDICH 15 ANS SCOTCH	16,00	160,00
BLACK LABEL BLENDED SCOTCH	9,00	105,00
MAKER'S MARK BOURBON	14,00	135,00
WOODFOR RESERVE BOURBON	15,00	140,00
JAMESON IRISH	11,00	120,00
JACK DANIELS TENNESSEE	9,00	115,00

VODKAS

	VERRE	BTL
ABSOLUT VODKA	9,00	85,00
GREY GOOSE	12,00	110,00
BELVEDERE	13,00	120,00
BELUGA NOBLE	14,00	140,00

SOFT

	1/2	BTL
BRU PLATE	4,50	7,00
BRU PETILLANTE	5,00	7,50
COCA COLA		4,00
COCA COLA ZERO		4,00
SPRITE		4,00
FANTA ORANGE		4,00
PEPSI		4,00
ICE TEA		4,00
TONIC		4,00
JUS DE POMME		4,00
JUS D'ORANGE		4,00
JUS DE CERISE		4,00

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	8,50
APPLE & BASIL FIZZ	10,00
BITTER ORANGE TONIC	10,00

COFFEE

CAFÉ LUNGO	3,50
CAPPUCCINO	4,00
LUNGO DÉCAFÉINÉ	3,50
ESPRESSO	3,00
DOUBLE ESPRESSO	3,50
RISTRETTO	3,00
AMERICANO	3,50
CAFÉ LIBANAIS	5,00

THE

THE A LA MENTHE	3,00
CHAI THE LIBANAISE	3,50
ZHOURAT FLORES AL MAWSEM	3,50
CAMOMILLE CITRONELLE	3,50
TISANE VARIEE ZHOURAT AL MAWSEM	3,50
THE EPICEE A LA CARDAMOME	3,50
FLEUR ROUGE HIBISCUS	3,50

DIGESTIVES

	1/2	BTL
ARAK	45,00	85,00
CALVADOS		8,50
AMARETTO		8,50
COGNAC		8,50
COINTREAU		8,50
GRAND MARNIER		8,50
SAFARI		8,50



CARTE DE VINS

WIJNKAART



VINS LIBANAIS / LIBANESE WIJNEN

ROSÉ & BLANC & ROUGE
35,00

VINS MAISONS / HUISWIJNEN

ROSÉ & BLANC & ROUGE
VERRE & 1/4 & 1/2
6,00 12,00 22,00

LES BULLES / DE BELLETJES

Cava "Fanatic" Castell d'Or 35,00

Bulles fines, fraîcheur de pomme verte et d'agrumes, finale nette et lumineuse. Parfait à l'apéritif, avec fruits de mer ou tapas délicats

Fijne bubbels, frisse groene appel en citrus, een zuivere en lichte afdronk. Ideaal als aperitief, bij zeevruchten of verfijnde tapas

Champagne Gonet "Vidney-Montgueux 105,00

Blanc de Blancs élégant, notes de brioche légère, citron mûr et craie subtile. Une texture soyeuse pour huîtres, carpaccio ou une entrée raffinée

Elegante Blanc de Blancs met lichte brioche, rijpe citroen en een subtiele krijttoets. Zijdezacht bij oesters, carpaccio of een verfijnd voorgerecht

VINS BLANCS / WITTE WIJNEN

Touraine "Sauvignon" - Midoir 24 27,00

Vif et cristallin, citron vert, buis et pierre humide. Une fraîcheur précise pour poissons grillés, chèvre frais ou salades fines

Levendig en helder, limoen, kruidige buxus en natte steen. Strakke frisheid bij gegrilde vis, verse geitenkaas of lichte salades

IGP Oc - Sambadier "Viognier" 2024 27,00

Abricot mûr, fleur blanche et touche miellée. Ample et caressant, superbe avec volaille rôtie, cuisine épicée douce ou fromages crémeux

Rijpe abrikoos, witte bloesem en een honingtoets. Vol en zacht, prachtig bij geroosterde kip, mild gekruide gerechten of romige kazen

Bourgogne - Rochebin "St. Germain" 23 35,00

Chardonnay pur, pomme jaune, noisette fraîche et élégance beurrée discrète. Parfait avec poissons nobles, coquilles Saint-Jacques ou sauces fines

Zuivere Chardonnay met gele appel, verse hazelnoot en subtiel boterig raffinement. Ideaal bij edele vis, sint-jakobsschelpen of zachte sauzen

Chablis - Soupé 22 54,00

Minéral et tendu, zeste de citron, coquille d'huître et craie vive. Une ligne droite pour huîtres, tartares de poisson ou fruits de mer

Strak en mineraal, citroenschil, oesterschelp en levendige krijttoets. Perfect bij oesters, vis-tartaar of zeevruchten

VINS ROSÉS / ROSÉWIJNEN

Manoir Du Carra - AMORE 31,50

Rosé frais et délicat, notes de fraise et pêche. Parfait en apéritif ou avec salades et poisson.

Frisse, elegante rosé met aardbei en perzik. Ideaal als aperitief of bij salades en vis.

CDR - Domaine Fond Croze "5 Sens" 35,00

Rosé frais et fruité, notes de fraise et pêche. Parfait en apéritif ou avec cuisine méditerranéenne.

Frisse, fruitige rosé met aardbei en perzik. Ideaal als aperitief of bij mediterrane gerechten.

VINS ROUGES / RODE WIJNEN

Italie Abruzzes - La Lepre "Montepulciano" 24 37,00

Cerise noire, prune mûre et épices douces. Chaleureux, velouté, idéal avec viandes grillées, pasta riche ou fromages affinés

Zwarte kers, rijpe pruim en zachte kruiden. Warm en fluweelzacht, perfect bij gegrild vlees, rijke pasta of gerijpte kazen

IGP Médi - Famille Long "En LLT" 23/24 30,00

Fruits rouges croquants, garrigue et touche poivrée. Souple et solaire, superbe avec charcuteries fines, légumes rôtis ou cuisine provençale

Knapperig rood fruit, garrigue en een lichte pepertoets. Soepel en zonnig, heerlijk bij fijne charcuterie, geroosterde groenten of Provençaalse gerechten

CDR - Fond Croze "Confidence" Rg 24 34,00

Grenache gourmand, mûre, thym et cacao discret. Une rondeur élégante pour agneau, plats mijotés ou cuisine du Sud

Gul Grenache met braam, tijm en een zachte cacao-toets. Elegant rond bij lam, stoofgerechten of zuiderse keuken

Crozes Hermitage - Combiér "Cuvée L" 23/24 54,00

Syrah raffinée, violette, poivre noir et fruit sombre. Structure soyeuse pour canard, bœuf rosé ou champignons sauvages

Verfijnde Syrah met viooltje, zwarte peper en donker fruit. Zijdezachte structuur bij eend, rosé gebakken rund of wilde paddenstoelen

St. Estèphe - Ch. Graves de Pez 22 57,00

Cassis noble, cèdre et graphite. Puissant mais précis, magnifique avec côte de bœuf, gibier ou plats truffés

Nobele cassis, ceder en grafiet. Krachtig maar precies, prachtig bij côte de bœuf, wild of truffelgerechten

JP Fontaine "Pied du Causse" 20 35,00

Garrigue sauvage, mûre intense et pierre chaude. Profond et méditatif, superbe avec agneau rôti, cuisine fumée ou fromages de caractère

Wilde garrigue, intense braam en warme steen. Diep en contemplatief, ideaal bij geroosterd lam, gerookte gerechten of karaktervolle kazen

Morgon - L. Gauthier "VV" 24 37,00

Gamay élégant, cerise fraîche, pivoine et note de noyau. Gourmand mais fin, parfait avec volaille rôtie, terrines ou cuisine lyonnaise

Elegante Gamay met frisse kers, pioenroos en een lichte pittoets. Speels maar verfijnd, mooi bij geroosterde kip, terrines of Lyonese keuken