

# Menu du Moyen Orient

## Entrée

Tarama, humus, caviar d'aubergines, falafel,  
taboulé à la menthe, pains libanais

Ou

Salade fattouche (rampon, tomates, concombre, olives,  
menthe, oignons ) avec pakoras de légumes et son chutney

Ou

Bricks de crevettes, briouat de merguez, ailerons de  
poulet Assouan et raïta de concombres au cumin

## Plat chaud

Tajine de poulet aux dattes confites  
carottes et fenouil

Ou

Boulettes d'agneau à la menthe et coriandre  
et ses navets confits

---

Millet aux petits légumes croquants

Ou

Boulgour aux raisins secs et massalé

## Dessert

Flans libanais pistaché

Ou

Backlavas à la fleur d'oranger

Ou

Salade de pommes et abricots  
à l'eau de rose