

YA BAYTÉ

by Hébé

MÉZAS

Tabboulé v	persil, tomates, oignons, boulgour	7
Hommos v sg	pois chiches, citron, tahiné	7
Hommos chawarma sg	hommos avec chawarma bœuf, pignons de pins	10,5
Mtabbal v sg	caviar d'aubergines grillées, citron, tahiné	7,5
Loubié bizeit v sg	Haricots verts plats, tomates, ail, oignons	7,5
Labné vg	fromage au lait de vache fermenté, olives, zaatar	6,5
Fatayir banadoura*(2p) vg	chaussons de tomates, persil, oignons, citron	4,5
Batata* piquante ou pas v sg	pomme de terre, coriandre, ail, piment ou pas	6
Mhammara v	crème de poivrons rouges, noix, mélasse de grenade	8
Ailes de poulet (6p) sg	coriandre, ail, citron	6
Kébbé (3p)	boulettes de bœuf et d'agneau au boulgour, oignons, pignons de pin	6

MASHÉWÉS au charbon de bois et fritures, pain fait maison

	sandwich (24 cm)	formule sandwich (24cm)	formule Plat
Falafel, tomates, pickles de navets, persil, radis, salade, tarator* v	7	12,5	13,5
Choux-fleurs et aubergines frits, persil-oignons-sumac, tomates, sauce fatté vg	8	13,5	14,5
Halloum, labné, concombre, tomates, olives, menthe, zaatar vg	9,5	15	16
Taouk de blanc de poulet, pickles de concombre, coleslaw, crème d'ail	9	14,5	16,5
Chawarma poulet, salade, batata*, kabis*, sauce blanche Ya Bayté	8	14	16
Chawarma bœuf, tomates, persil-oignons-sumac, kabis*, tarator*	9,5	15	17
Agneau meshwé, persil-oignons-sumac, oignons grillés, sauce harissa verte	10,5	16	18
Kafta d'agneau, hommos, tomates, persil-oignons-sumac	9,5	15,5	17,5
Kafta de poisson, choux-fleurs, salade, sauce tajine	9,5	15,5	17,5
Soujouk de saucisse de bœuf épicée, tomates grillées, salade, sauce au yaourt	10,5	16	18
Grillades mixtes (taouk, kafta agneau, kafta poisson)			23
Pour les plus petits appétits	sandwich de 15 cm		
Falafel, tomates, pickles de navets, persil, radis, salade, tarator* v	5		
Chawarma poulet, salade, batata*, kabis*, sauce blanche Ya Bayté	6		
Chawarma bœuf, tomates, persil-oignons-sumac, kabis*, tarator*	6,9		
Combo (les 3 sandwiches de 15 cm)	16,50		

FORMULE

Formule sandwich	1 sandwich + 1 accompagnement** ou dessert*** + 1 boisson non alcoolisée	
Formule plat	plat avec un accompagnement** au choix	
Formule mézas pour 2	7 mézas au choix	39
Formule mashéwés pour 2	2 mézas + 2 plats + 2 desserts	49
Formule poulet grillé	demi-poulet + 1 accompagnement + 1 batata harra	16,5
	poulet entier + 2 accompagnements + 1 batata harra	26

Accompagnement : tabboulé ou hommos ou mtabbal *Dessert : haytaliyé ou chocolat ou maamoul mad ou baklawa 2 pièces, supplément sauce 1€, supplément kabis 2€

DESSERTS

Haytaliyé vg sg	flan à la fleur d'oranger, sirop d'orange	4
Chocolat vg sg	ganache, pois chiches croquants, barbe à papa libanaise	5,5
Maamoul mad v	gâteau à base de semoule, dattes	4,5
Baklawa	assortiment en boîte	6
Baklawa	2 pièces	4

BOISSONS

Vin blanc (Zangre, Cros-Pujol, IGP Pays d'Oc, Vermentino, Grenache, 2020)	bouteille 75cl	26	verre 15cl	6
Vin rouge (Domaine La Lyre, BIO, AOC Côtes du Rhône, Syrah, 2019)	bouteille 75cl	26	verre 15cl	6
Vin rosé (Vieille Grange - Les Rocailles, IGP Pays d'Oc, Cinsault, Grenache, 2019)	bouteille 75cl	26	verre 15cl	6
Almaza (<i>bière libanaise</i>) 33 cl		5		
Arak (<i>le 'pastis' libanais</i>)	bouteille 70cl / 35cl / 1 verre	58 / 30 / 6		
Coca, Coca sans sucre, Ice Tea 33 cl		3		
Jus (orange, pomme) 25cl, Orangina 33 cl		3,5		
Ayran Ya Bayté (<i>yaourt froid et salé</i>) 25cl		5		
Citronnade Ya Bayté 25cl		5		
Évian 33 cl		2,5		
Perrier 33 cl		3		
Café, café long, café noisette, café blanc, thé, tisane		2,5		
Double espresso		4,5		

v : *vegan* vg : *végétarien* sg : *sans gluten*

La liste des allergènes est disponible sur demande.

* Pour les ambitieux

Tarator : sauce à base de crème de sésame

Banadoura : tomate

Batata : pomme de terre

Kabis : pickles

Prix en euros, taxes et service compris.

**YA
BAYTÉ**
by Hébé

« Bayté » veut dire 'ma maison' en libanais. « Ya Bayté » est une expression populaire affective utilisée spécifiquement à Beit Chabab, l'un des plus grands et plus beaux villages du Liban dont Imad est originaire. Beit Chabab est aussi l'unique centre de production de cloches artisanales au Moyen-Orient. On s'adresse à une personne en l'appelant « ya bayté » pour lui montrer toute l'affection et toute la tendresse qu'on a pour elle.

YA BAYTÉ

by Hébé

MEZAS

Tabbouleh v	parsley, tomatoes, onions, bulgur	7
Hommos v gf	chickpeas, lemon, tahini	7
Hommos shawarma gf	hommos topped with beef shawarma, pine nuts	10,5
Mtabbal v gf	grilled eggplant caviar, lemon, tahini	7,5
Loubieh bizeit v gf	green beans, tomatoes, garlic, onions	7,5
Labneh vg	creamy drained yoghurt, olives, zaatar	6,5
Fatayir banadoura*(2p) vg	pastries stuffed with tomatoes, parsley, onions, red peppers	4,5
Batata* spicy or not v gf	potatoes, coriander, garlic, red chili peppers sauce or not	6
Mhammara v	red peppers cream, walnuts, pomegranate molasse	8
Chicken wings (6p) gf	coriander, garlic, lemon	6
Kebbeh (3p)	beef and lamb meatballs with bulgur, onions, pine nuts	6

MASHEWES freshly grilled on charcoal barbecue or fried, homemade bread

	sandwich (24 cm)	sandwich combo (24cm)	Plate combo
Falafel, tomatoes, pickled turnip, parsley, radish, lettuce, tarator* v	7	12,5	13,5
Cauliflower and eggplant fried, parsley-onions-sumac, tomatoes, fatteh sauce vg	8	13,5	14,5
Halloumi, labneh, cucumber, tomatoes, olives, mint, zaatar vg	9,5	15	16
Taouk of chicken breast, pickled cucumber, coleslaw, garlic cream	9	14,5	16,5
Chicken shawarma, lettuce, batata*, kabis*, Ya Bayté white sauce	8	14	16
Beef shawarma, tomatoes, parsley-onions-sumac, kabis*, tarator*	9,5	15	17
Grilled lamb, parsley, sumac, braised onions, green harissa sauce	10,5	16	18
Lamb kofta, hommos, tomatoes, parsley-onions-sumac	9,5	15,5	17,5
Fish kofta, cauliflower, lettuce, tagine sauce	9,5	15,5	17,5
Soujouk sausage of spicy beef, grilled tomatoes, lettuce, yoghurt sauce	10,5	16	18
Mixed grill (taouk, lamb kofta, fish kofta)			23
For smaller appetites	sandwich of 15 cm		
Falafel, tomatoes, pickled turnip, parsley, radish, lettuce, tarator* v	5		
Chicken shawarma, lettuce, batata*, kabis*, Ya Bayté white sauce	6		
Beef shawarma, tomatoes, parsley-onions-sumac, kabis*, tarator*	6,9		
Combo (3 sandwiches of 15 cm)	16,50		

COMBO OFFERS

Sandwich combo	1 sandwich + 1 side** or dessert*** + 1 soft drink	
Plate combo	plate with one side** to choose	
Mezas combo for 2	7 mezas to choose	39
Mashewes combo for 2	2 mezas + 2 mashewes + 2 desserts	49
Grilled chicken combo	half chicken + 1 side + 1 batata spicy	16,5
	1 whole chicken + 2 sides + 1 batata spicy	26

Side : tabbouleh or hommos or mtabbal *Dessert : haytaliyeh or chocolate or maamoul mad or baklava 2 pieces, extra sauce 1€, extra kabis 2€

DESSERTS

Haytaliyeh <i>vg gf</i>	Lebanese panna cotta with orange blossom, orange syrup	4
Chocolate <i>vg gf</i>	ganache, crunchy sweet chickpeas, Lebanese cotton candy	5,5
Maamoul mad <i>v</i>	semolina cake filled with date	4,5
Baklava	a variety of baklava pieces in a box	6
Baklava	2 pieces	4

DRINKS

White wine (Zangre, Cros-Pujol, IGP Pays d'Oc, Vermentino, Grenache, 2020)	bouteille 75cl	26	verre 15cl	6
Red wine (Domaine La Lyre, BIO, AOC Côtes du Rhône, Syrah, 2019)	bouteille 75cl	26	verre 15cl	6
Rosé wine (Vieille Grange - Les Rocailles, IGP Pays d'Oc, Cinsault, Grenache, 2019)	bouteille 75cl	26	verre 15cl	6
Almaza (<i>Lebanese beer</i>)	33 cl	5		
Arak (<i>Lebanese 'pastis'</i>)	bottle 70cl / 35cl / 1 glass	58 / 30 / 6		
Coke, Diet coke, Ice Tea	33 cl	3		
Juice (orange, apple)	25cl, Orangina	33 cl	3,5	
Ayran Ya Bayté (<i>cold salted yoghurt</i>)	25cl	5		
Lemonade Ya Bayté	25cl	5		
Evian (<i>still mineral water</i>)	33 cl	2,5		
Perrier (<i>sparkling water</i>)	33 cl	3		
Espresso, American coffee, caffè latte, <i>café blanc</i>		2,5		
Tea, herbal tea		2,5		
Double espresso		4,5		

v:vegan vg:vegetarian gf:gluten-free

The list of allergens is available upon request.

* For the ambitious

Tarator: tahini sauce

Banadoura: tomatoes

Batata: potatoes

Kabis: pickles

Prices in euros, taxes and service included.

**YA
BAYTÉ**
by Hébé

'Bayté' means 'my home' in Lebanese. 'Ya Bayté' is a popular emotional expression used specifically in Beit Chabab, one of the biggest and most beautiful villages in Lebanon. Beit Chabab is also the unique place in the Middle East where church bells are still manufactured according to an ancestral craftsmanship. We call a person 'ya bayté' to show our deepest love and affection.