

# YA BAYTÉ

by Hébé

## MÉZAS

Tabboulé v	persil, tomates, oignons, boulgour	8
Hommos v sg	pois chiches, citron, tahiné	8
Hommos chawarma sg	hommos avec chawarma bœuf, pignons de pins	11,5
Mtabbal v sg	caviar d'aubergines grillées, citron, tahiné	8,5
Loubié bizeit v sg	Haricots verts plats, tomates, ail, oignons	8
Labné vg	fromage au lait de vache fermenté, olives, zaatar	7,5
Fatayir banadoura*(2p) vg	chaussons de tomates, persil, oignons, citron	6
Rikakat (4p) vg	rouleaux de pâte feuilletée farcis de feta et mozzarella	6
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	8,5
Ailes de poulet (6p) sg	coriandre, ail, citron	7
Foie de volaille sg	mariné et poêlé avec ail et jus de citron	11
Kébbé (3p)	boulettes de bœuf et d'agneau au boulgour, oignons	7

## MASHÉWÉS au charbon de bois et fritures, pain fait maison

	sandwich	formule sandwich	formule Plat
Falafel, tomates, pickles de navets, persil, radis, salade, tarator* v	8	13,5	15
Choux-fleurs et aubergines frits, persil-oignons-sumac, tomates, sauce fatté vg	9	14,5	16
Halloum, labné, concombre, tomates, olives, menthe, zaatar vg	10	15,5	17
Taouk de blanc de poulet, pickles de concombre, coleslaw, crème d'ail	10	15,5	18
Chawarma poulet, salade, batata*, kabis*, sauce blanche Ya Bayté	9	15	17,5
Foie de volaille poêlé, tomates, kabis*, crème d'ail, salade	9	15	17,5
Chawarma bœuf, tomates, persil-oignons-sumac, kabis*, tarator*	10,5	16	18,5
Agneau meshwé, persil-oignons-sumac, oignons grillés, sauce harissa verte	11,5	17	19,5
Kafta d'agneau, hommos, tomates, persil-oignons-sumac	10,5	16,5	19
Kafta de poisson, choux-fleurs, salade, sauce tajine	10,5	16,5	19
Soujouk de saucisse de bœuf épicée, tomates grillées, salade, sauce au yaourt	11,5	17	19,5
Grillades mixtes (taouk, kafta agneau, kafta poisson)			26
Fattit hommos (pois chiche, yaourt avec ail et tahiné, pain frit, pignons de pin) vg			14

## 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	43
Formule mashéwés pour 2	2 mézas + 2 plats + 2 desserts	54
Formule poulet grillé	demi-poulet + 1 accompagnement + 1 batata harra	19
	poulet entier + 2 accompagnements + 1 batata harra	30

\*\*Accompagnement : tabboulé ou hommos ou mtabbal  
Supplément sauce 1€, supplément kabis 2,5€

## DESSERTS

Haytaliyé vg sg	flan à la fleur d'oranger, siropde fraise	5
Brownie vg sg	au chocolat noir, tahiné (crème de sésame), sirop d'amareddine (abricots secs)	4,5
Sfouf vg	gâteau à base de semoule, yaourt, curcuma, caramel de mélasse de caroube	4,5

## BOISSONS

Vin blanc	bouteille 75cl	30	verre 15cl	7,5
Vin rouge	bouteille 75cl	30	verre 15cl	7,5
Vin rosé	bouteille 75cl	30	verre 15cl	7,5
Almaza (bière libanaise)	33cl	5,5		
Arak (le 'pastis' libanais)	bouteille 70cl / 18cl / 1 verre	70 / 30 / 7		
Coca, Coca sans sucre, Ice Tea	33 cl	3,5		
Jus (orange, pomme)	25cl, Orangina	33 cl	3,5	
Ayran Ya Bayté (yaourt froid et salé)	25cl	5		
Citronnade Ya Bayté	25cl	5		
Évian	33 cl	3		
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.

Le pain de nos sandwichs est fait maison et contient du gluten.

### \* 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	8
Hommos v <i>gf</i>	Chickpeas, lemon, tahini	8
Hommos shawarma <i>gf</i>	hommos topped with beef shawarma, pine nuts	11,5
Mtabbal v <i>gf</i>	grilled eggplant caviar, lemon, tahini	8,5
Loubieh bizeit v <i>gf</i>	green beans, tomatoes, garlic, onions	8
Labneh v <i>g</i>	creamy drained yoghurt, olives, zaatar	7,5
Fatayir banadoura*(2 <i>p</i> ) v <i>g</i>	pastries stuffed with tomatoes, parsley, onions, red peppers	6
Rikakat (4 <i>p</i> ) v <i>g</i>	puff pastry stuffed with feta and mozzarella 6	6
Batata* spicy or not v <i>gf</i>	potatoes, coriander, garlic, red chili peppers sauce or not	6
Mhammara v	red peppers cream, walnuts, pomegranate molasse	8,5
Chicken wings (6 <i>p</i> ) <i>gf</i>	coriander, garlic, lemon	7
Chicken liver <i>gf</i>	marinated and pan seared with garlic and lemon juice	11
Kebbeh (3 <i>p</i> )	beef and lamb meatballs with bulgur, onions, pine nuts	7

## MASHEWES freshly grilled on charcoal barbecue or fried, homemade bread

	sandwich	sandwich combo	Plate combo
Falafel, tomatoes, pickled turnip, parsley, radish, lettuce, tarator* v	8	13,5	15
Cauliflower and eggplant fried, parsley-onions-sumac, tomatoes, fatteh sauce v <i>g</i>	9	14,5	16
Halloumi, labneh, cucumber, tomatoes, olives, mint, zaatar v <i>g</i>	10	15,5	17
Taouk of chicken breast, pickled cucumber, coleslaw, garlic cream	10	15,5	18
Chicken shawarma, lettuce, batata*, kabis*, Ya Bayté white sauce	9	15	17,5
Chicken liver, tomatoes, kabis*, garlic cream, salad	9	15	17,5
Beef shawarma, tomatoes, parsley-onions-sumac, kabis*, tarator*	10,5	16	18,5
Grilled lamb, parsley, sumac, braised onions, green harissa sauce	11,5	17	19,5
Lamb kofta, hommos, tomatoes, parsley-onions-sumac	10,5	16,5	19
Fish kofta, cauliflower, lettuce, tagine sauce	10,5	16,5	19
Soujouk sausage of spicy beef, grilled tomatoes, lettuce, yoghurt sauce	11,5	17	19,5
Mixed grill (taouk, lamb kofta, fish kofta)			26
Fattit hommos (chickpeas, yoghurt with garlic and tahini, fried bread, pine nuts) v <i>g</i>			14

## COMBO OFFERS

<b>Sandwich combo</b>	1 sandwich + 1 side** or dessert + 1 soft drink	
<b>Plate combo</b>	plate with one side** to choose	
<b>Mezas combo for 2</b>	7 mezas to choose	43
<b>Mashewes combo for 2</b>	2 mezas + 2 mashewes + 2 desserts	54
<b>Grilled chicken combo</b>	half chicken + 1 side + 1 batata spicy	19
	1 whole chicken + 2 sides + 1 batata spicy	30

\*\*Side : tabbouleh or hommos or mtabbal  
Extra sauce 1€, extra kabis 2,5€

## DESSERTS

Haytaliyeh	vg	gf	Lebanese panna cotta with orange blossom, strawberry syrup	5
Brownie	vg	gf	with dark chocolate, tahini (sesame cream), amareddine syrup (dried apricots)	4,5
Sfouf	vg		semolina cake, yoghurt, turmeric, caramel of carob molasses	4,5

## DRINKS

White wine	bottle 75cl / glass 15cl	30 / 7,5
Red wine	bottle 75cl / glass 15cl	30 / 7,5
Rosé wine	bottle 75cl / glass 15cl	30 / 7,5
Almaza (Lebanese beer)	33 cl / 50cl	5,5 / 6,5
Arak (Lebanese 'pastis')	bottle 70cl / 18cl / 1 glass	70 / 30 / 7
Coke, Diet coke, Ice Tea	33 cl	3,5
Juice (orange, apple)	25cl, Orangina 33 cl	3,5
Ayran Ya Bayté (cold salted yoghurt)	25cl	5
Lemonade Ya Bayté	25cl	5
Evian (still mineral water)	33 cl	3
Perrier (sparkling water)	33 cl	3
Espresso, American coffee, caffe latte, café blanc		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

Our sandwiches bread is homemade and contains gluten

### \* 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.