



MENU



Lilou cuisine

À LA MAISON.



**"Le principal ingrédient pour une bonne cuisine familiale est l'Amour,
l'Amour envers ceux pour qui vous cuisinez."**



Bienvenue à toi Belle Âme Gourmande,
Incroyablement Libre & Amoureuse de la Vie.

Dans mon antre, mon souhait est d'agrémenter tes
journées avec des saveurs imprégnées d'Amour.

Faire que tes déjeuners, dîners, cocktails... soient de vrais
moments magiques, où le simple plaisir de manger
devient un instant unique hors du temps.

Des paniers repas midi et soir, individuels ou à partager,
des plats, des banquets... aromatisés de générosité où
tes sens seront en émoi.

Emoustiller tes papilles, t'apporter de la joie et
de la bonne humeur...

Voilà mon engagement.

MEZZÉS FROIDS

Taboulé

45 dhs

Une salade rafraîchissante à base de persil finement haché, tomates, oignons, blé concassé (burghul), assaisonnée d'huile d'olive et de jus de citron.



Fattouche

45 dhs

Salade croquante composée de morceaux de pains pita grillés, mélangés à divers légumes frais comme la laitue, tomates, concombres, et radis, le tout relevé d'une vinaigrette à la sumac.



Labne concombre

45 dhs

Salade rafraîchissante de concombre et fromage frais assaisonnée d'ail et de menthe fraîche, alliant fraîcheur et onctuosité.

Homos

50 dhs

Classique

Purée onctueuse de pois chiches mélangée à du tahini (crème de sésame), de l'ail, du jus de citron et de l'huile d'olive.



Betterave

Houmous traditionnel enrichi avec de la betterave cuite, offrant une saveur douce et une couleur vibrante.

Carotte

Variante du houmous où les pois chiches sont mélangés à des carottes rôties, pour une touche sucrée et une belle couleur orangée.

Basilic

Une variante gourmande alliant la douceur des pois chiches à la fraîcheur parfumée du basilic. Les pistaches finement concassées apportent une touche croquante et raffinée, pour une tartinade pleine de caractère et de saveurs méditerranéennes.

Mouhamara

55 dhs

Dip aux poivrons rouges grillés, agrémenté de noix concassées, de méléasse de grenade et d'une pointe d'ail, pour une saveur douce et piquante.

Baba ghanouj

50 dhs

Caviar d'aubergine fumée avec tahini et citron.



Labneh

50 dhs

Fromage frais fait maison, légèrement salé.

Les purées sont accompagnées de pain pita (4 pièces)

MEZZÉS CHAUDS

Tous les Mezzés chauds sont vendus par 2

Falafel

22 dhs

Croquettes de pois chiches et fèves finement épicées, frites jusqu'à obtenir une croûte dorée et croustillante.



Foul mdamass

55 dhs

Fèves longuement mijotées avec de l'ail, du jus de citron et de l'huile d'olive, un plat réconfortant et nourrissant.

Eish bulbul

30 dhs

Galettes de pâte légères frites et enrobées de viande hachée, de sirop de grenade parsemées de pignons.

Samboussek Fromage

28 dhs

Petites bouchées frites remplies de fromage fondu parfaites pour commencer le repas.

Samboussek Viande

28 dhs

Chaussons frits farcis de viande hachée et oignons, savoureux et croustillants.



Kebbeh 30 dhs

Viande ou Poulet

Boulettes de viande hachée ou de poulet et blé concassé, aromatisées aux épices, une spécialité croustillante et savoureuse.

Crevettes

Variante de kebbeh aux crevettes finement hachées, mêlées à du blé concassé et des épices douces.



Fromage

Kebbeh farci d'un riche mélange de fromages fondants, pour une touche crémeuse et gourmande.

Légumes

Boulettes de blé concassé garnies d'un mélange de légumes frais et d'herbes, idéales pour les végétariens.

Fatayer épinards

28 dhs

Petits chaussons de pâte farcis d'épinards sautés, d'oignons et de citron, offrant un goût frais et légèrement acidulé.

Sfiha

35 dhs

Petites pizzas ouvertes garnies de viande hachée, de tomates, d'oignons et d'épices, alliant saveurs riches et texture moelleuse.

Cigare

28 dhs

Rouleaux de feuilles de brick croustillantes, farcis de viande hachée, légumes ou de fromage, dorés et croquants.



MEZZÉS CHAUDS

MANAÏCH

Zaâtar

35 dhs

Pain plat traditionnel garni d'un mélange de zaâtar et d'huile d'olive, cuit au four jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant.

Fromage

35 dhs

Pain plat libanais couvert d'un riche mélange de fromages locaux, fondant à la perfection lors de la cuisson.

Mixte

45 dhs

L'union parfaite du zaâtar et du fromage sur un même pain plat, offrant une expérience gustative équilibrée et savoureuse.



ARAYES

Viande hachée

65 dhs

Pitas farcis de viande hachée assaisonnée et grillés jusqu'à obtenir une croûte dorée et croustillante.

Fromage

60 dhs

Pitas fourrés de fromage fondant, grillés pour une texture extérieure croustillante avec un cœur délicieusement crémeux.

Mixte

70 dhs

Combinaison gourmande de viande hachée et de fromage dans un pita et grillée, créant une fusion de saveurs et de textures.





CHAWARMA

ÉS CH



Formule Chawarma Viande

78 dhs

Formule Géant Chawarma Viande

98 dhs

Chawarma Viande

58 dhs

Fines lamelles de viande soigneusement marinées dans un mélange d'épices orientales et cuites à la perfection. Servies dans un pain pita moelleux avec des légumes frais et une sauce tahini onctueuse, ce chawarma offre une expérience gustative riche et profonde.



Formule Chawarma Poulet

75 dhs

Formule Géant Chawarma Poulet

95 dhs

Chawarma Poulet

55 dhs

Poulet tendre émincé, mariné dans un assortiment choisi d'épices et d'herbes, et cuit jusqu'à obtenir une perfection juteuse. Accompagné de crudités croquantes et d'une sauce à l'ail crémeuse, enveloppé dans un pain pita doux, ce chawarma poulet est un vrai régal.



Formule Chawarma Mixte

78 dhs

Formule Géant Chawarma Mixte

98 dhs

Chawarma Mixte

58 dhs

Pour les plus indécis, une harmonieuse combinaison de chawarma viande et poulet, chacun mariné et cuit selon nos recettes spéciales. Présenté dans un pain pita avec une sélection de légumes et une sauce maison, ce chawarma mixte satisfait tous les goûts en offrant le meilleur des deux sélections.



Nos formules "Chawarma" sont accompagnées d'une portion de **frites** croustillantes et d'une **boisson au choix** pour compléter votre repas.



CHAWARMA

ÉS CH

Formule Sandwich Falafel

65 dhs

Sandwich Falafel

45 dhs

Délicieuses boulettes de falafel dans un mélange d'épices orientales et cuites à la perfection servies dans un pain pita moelleux avec des légumes frais et une sauce tahini onctueuse.



Formule Pita au Fromage

65 dhs

Pita au Fromage

45 dhs

Un délice fondant dans un pain pita tout doux, garni de fromage qui fond à la perfection à chaque bouchée. Simplement irrésistible !



Nos formules "Chawarma" sont accompagnées d'une portion de **frites** croustillantes et d'une **boisson au choix** pour compléter votre repas.

LES UNIQUES

Disponibles uniquement en plat du jour ou sur commande.

Koussa mehchi

130 dhs

Courgettes farcies de riz et viande, mijotées dans une sauce tomate.



Homos viande

130 dhs

Houmous classique surmonté de viande hachée épicée.

Malfouf

130 dhs

Rouleaux de chou farcis au riz et à la viande, cuits dans une sauce aigre-douce.

Cheikh mehchi

130 dhs

Aubergine farcie à la viande hachée, baignée dans une sauce tomate légèrement épicée.



Wareq aaneb

130 dhs

Delicats rouleaux de feuilles de vigne, farcis de riz et d'herbes aromatiques.



Yalanji

120 dhs

Feuilles de vigne farcies de riz et légumes, servies froides avec une touche de citron.



Moujadara

110 dhs

Lentilles et riz cuisinés avec des oignons caramélisés, un classique végétarien.

Roz bi dejej

150 dhs

Roz bi lahme

170 dhs

Riz parfumé garni de poulet ou de viande, un plat riche en saveurs.



LES UNIQUES

Disponibles uniquement en plat du jour ou sur commande.

Sayadiyeh

130 dhs

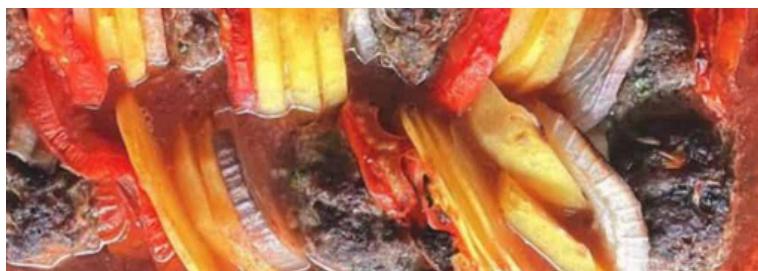
un plat de poisson et de riz assaisonné de la cuisine libanaise, à base de cumin et d'autres épices



Kefta bi saniye

110 dhs

Boulettes de viande hachées, mélangées avec une sauce à base de tomate et servi avec du riz traditionnel libanais aux vermicelles.



Kebbeh saniyeh

130 dhs

Pain de viande hachée et blé concassé, aromatisées aux épices, une spécialité croustillante et savoureuse.



Kebbeh labaniyeh

130 dhs

Délicieuses boulettes de Kebbeh cuites dans une sauce au yaourt, assaisonnées de menthe séchée



Kebbeh nayeh

130 dhs

tartare de viande d'agneau pilée très finement, agrémentée de blé concassé (boulghour), d'oignons, de menthe et d'épices



LES UNIQUES

Disponibles uniquement en plat du jour ou sur commande.

Sojok

90 dhs

Saucisse ou viande hachée cuisinée avec du sojoc agrémentée de jus de citron



Shush barak

130 dhs

Petites ravioles farcies à la viande hachée de boeuf ou de poulet ou au fromage avec pignons de pin, servis avec une délicieuse sauce crémeuse au yaourt et à la menthe.



Daoud bacha

130 dhs

Mets à base de boulettes d'agneau au blé.



Moussaka

110 dhs

Ratatouille d'aubergines grillées cuite avec des tomates et des pois chiches qui se sert froide en mezza



Fassolia

110 dhs

Des haricots blancs dans une sauce tomate savoureuse avec de la coriandre, beaucoup d'ail et une bonne portion de riz au beurre fumant



Koussa bi laben

130 dhs

Courgettes farcies de viande hachée et cuisinées dans une sauce de yaourt nature.



LES UNIQUES

Disponibles uniquement en plat du jour ou sur commande.

Fatteh

90 dhs

Pois chiches mijotés et recouverts d'un mélange de yogourt à l'ail et de craquelins de pita.



Fatteh au poulet

130 dhs

Fatteh à la viande

150 dhs



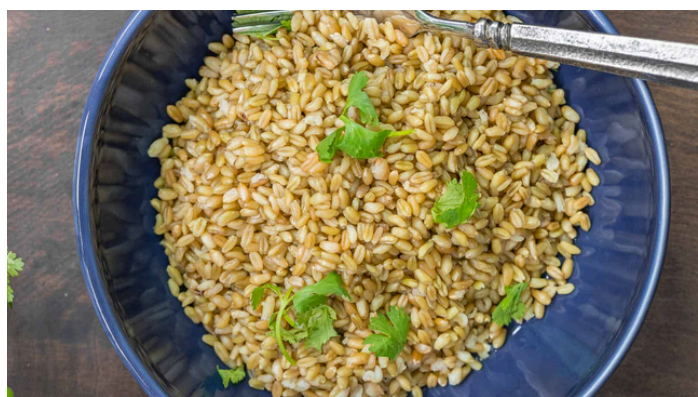
Freekeh au poulet

130 dhs

Freekeh à la viande

150 dhs

Un plat à base de blé grillé cuisiné avec du poulet ou de la viande



DOUCEURS SUCRÉES

Mhalabiye

30 dhs

Pudding doux à base de lait, parfumé à l'eau de rose et garni d'éclats de pistaches, servi frais.



ATAYEF

Vendus par 2



Atayef achta

25 dhs

Crêpes libanaises traditionnelles, farcies de crème achta onctueuse, et légèrement arrosées de sirop de sucre.

Atayef fromage

25 dhs

Variante gourmande des atayef, fourrées d'un fromage doux, pour une finition crémeuse.

Atayef pistache

30 dhs

Crêpes délicates fourrées à la pistache moulue et sucrée, un mariage parfait entre douceur et croquant.

Atayef aux noix

30 dhs

Crêpes fines garnies d'un mélange croquant de noix concassées, de sucre et de cannelle, nappées de sirop.

DOUCEURS SUCRÉES

Knefa

Petite

45 dhs

Grande

70 dhs

Couche croustillante de pâte à semoule ou de vermicelles, cachant un cœur de fromage fondu, servie chaude avec du sirop de sucre.



Halawet bi jeben

25 dhs

Douceur faite de fromage, semoule, sucre et crème de lait, présenté en carré ou roulé avec de la kachta



Znout el Sit

25 dhs

2 Rouleaux feuilletés fourrés de crème de lait que l'on fait frire et que l'on trempe dans du sirop de sucre.



Namoura

25 dhs

Gâteau de semoule moelleux, imbibé de sirop de sucre et couronné d'une amande entière, pour une texture dense et sucrée



MAAMOUL

Maamoul dattes

10 dhs

Petits gâteaux sablés farcis de pâte de dattes douce et parfumée, décorés de motifs traditionnels.



Maamoul Noix

10 dhs

Gâteaux délicats à la semoule, garnis d'un mélange de noix hachées et de miel, offrant une texture riche et croquante.

Maamoul Pistaches

12 dhs

Version luxueuse des maamouls, ces biscuits sont fourrés de pistaches finement moulues, pour une note verte et sucrée.



PETITS PLUS

Limonade libanaise - 25 cl

25 dhs

Limonade libanaise - 1 litre

65 dhs



Jus du jour

25 dhs

Eau plate ou gazeuse

12 dhs

Soda

15 dhs

Café

18 dhs

Thé à la menthe

20 dhs



Portion de frites

15 dhs

Sauces supp.

15 dhs

Fromage supp.

10 dhs

Pain Pita

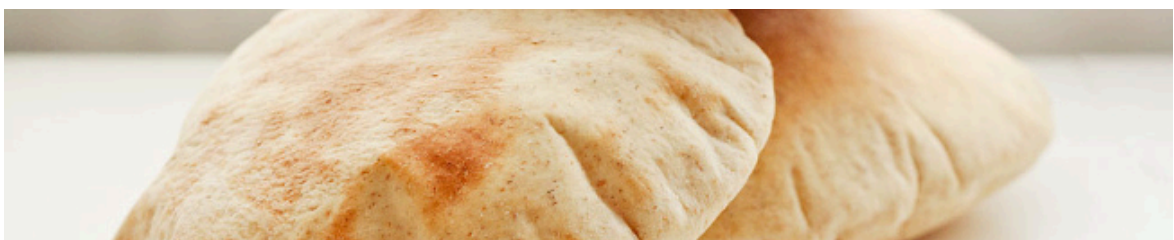
Les 4

10 dhs

Pain Pita complet

Les 4

15 dhs





Lilou cuisine à la maison
Cuisine Libanaise
"Fait Maison"

26 rue Taourirt
20060 Casablanca
0657 252 589

