

From the bar...

TOUTES NOS BOISSONS ET INGRÉDIENTS
SONT ISSUS DE PRODUCTIONS LOCALES
ET/OU BIOLOGIQUES. NOUS PRENONS LE PLUS
GRAND SOIN À SÉLECTIONNER DES PRODUITS
DE QUALITÉ AFIN DE VOUS GARANTIR
UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE.

SOFTS

Eau 0.25cl /1L	3/6
Café Mokxa spécialité	3
Thé et infusion	4
Ritchie Cola / Cola zéro	4.5
Ginger Beer - L'Annexe	4.5
Habibtea	4.5

SPIRITS

Arak	9.5
Spiritueux libanais à l'anis et raisin <i>Servi avec de l'eau et des glaçons</i>	
Mhoba Rum Bushfire	9.5
Rhum brun Sud-Africain, pur jus de canne distillé en «pot-still» 55° <i>Saveur fumée, notes boisées</i>	
Mhoba Rum Select Release	9.5
Rhum blanc Sud-Africain, pur jus de canne distillé en alambic «pot-still» 58° <i>Notes vertes, fraîches et herbacées</i>	

CIDRE

Wignac classic , fruité	6
Belgique, 100% pomme, 33cl - 4,5°	

BIÈRES

Taras Boulba	4.5
Extra Hoppy Ale, 33cl - 4.5 ° Brasserie de la Senne	
Zinnebir	4.5
Belgian Pale Ale, 33cl - 5.8° Brasserie de la Senne	
Berliner Weisse	5.5
Blanche acide, 33cl - 3.5 ° Brasserie de la Mule	
Lager	6
Lager, 33cl - 4.8° Brasserie de la Mule	
La Grande Bellezza	6
Wheat Saison, 33cl - 5 ° Brasserie Surréaliste	
Surréaliste	6
Pale Ale, 33cl - 5.6 ° Brasserie Surréaliste	
La Théorème de l'Empereur	6
Pale Ale, 33cl - 6.4 ° Brasserie de l'Ermitage	
Urine	6
Double India Pale Ale, 33cl - 7° Brasserie du Borinage	

From the kitchen...

NOUS VOUS CONSEILLONS DE CHOISIR
ENTRE 2 ET 3 ASSIETTES PAR PERSONNE.

Habibi Side of the Week	
Description et prix en fonction de l'arrivage frais du jour et de l'humeur du chef.	
Habibi Fluff puff	9
Croustillants de pâte filo au paprika fumé, poudre de citron noir et sumac, yaourt grec assaisonné à l'harissa de fruits	
Houmous Habibi	10
Houmous et ses pois chiches soufflés, zhoug d'herbes et huile d'olive noire de Kalamata maison	
Moutabal d'Aubergines fumées au foin	11
Moutabal d'aubergines fumées au foin, pickles de betteraves à la rose, noisettes torréfiées et huile de noisettes	
Boulgour en folie	11
Salade de boulgour, crumble de noix, légumes en folie et vinaigrette fraîche au miel, cumin et citrons confits	
Poireaux rôtis	11
Poireaux rôtis à la vinaigrette de dattes, émietté d'œufs, condiment d'olives noires à l'huile de noisettes	
Halloumi Laqué	13
Steak de Halloumi laqué au jus de mandarine et crème de dattes, crackers de graines au miel et sumac, fruit poché aux 7 épices	
Kebbeh HabiBisaniye	14
Boulettes d'agneau farcies d'oignons au sumac et haricots blancs croustillants aux 7 épices, jus d'oignons au miso de pois chiches	
Mille-feuille d'été	14
Mille-feuille croustillant d'aubergines marinées aux 7 épices, Shakshuka de tomates au fenouil, coriandre, paprika fumé, labneh frais au zaatar	

From the oven...

TOUTES NOS FARINES SONT SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉES PARMIS UNE MULTITUDE
DE VARIÉTÉS DE CÉRÉALES LOCALES ET BIO.

- Habibi Special Man'oushe** 11
Zaatar de Nabatieh, olives vertes, pickles
de légumes, légume et herbe fraîche de saison
- Man'oushe Courgettes rôties** 13
Courgettes rôties à la mélasse de grenade
et cannelle, sauce tarator à la menthe fraîche
et pickles de légumes
- Man'oushe Mannouri Harissa de fruits** 13
Crème de Mannouri, haïssa de fruits
et graines de courges torrifiées
- Man'oushe Shakshuka** 14
Shakshuka de tomates au fenouil, coriandre,
paprika fumé et 7 épices libanaises,
Œuf au plat et coriandre fraîche
- Man'oushe Crazy Chicken** 15
Poulet et oignons cuits à basse température
avec une marinade spéciale Habibi,
sauce crémeuse aux zestes de citron
et herbes fraîches

habibi sweets...

- Madeleines blanches** 9
Madeleines au chocolat blanc et sumac,
nappage chocolat blanc au rhum et gel
d'hibiscus acidulé
- Tiramisu Arak et Lavande** 9
Tiramisu de Speculoos infusé à l'Arak
et à la lavande

prussels@habibi.