

Mangez Libanais comme vous ne l'avez jamais fait !

Falafel

مطبخ لبناني تقليدي حقيقي وخصوصاً لا شيء آخر ! جميع موظفينا من اللبنانيين ! منذ ٢٠٠٥ عنوان وحيد !
احذروا التزوير

*spécialités Libanaises ! Traditionnellement vraie cuisine Libanaise , vrai mézzé
faits maison et surtout rien d'autre ! depuis 2005 personnel 100% Libanais !
seule adresse unique au monde ! attention à la contrefaçon !*



Lebanese specialties! Traditionally true Lebanese cuisine, real homemade mezze ! and above all nothing else! since 2005 100% Lebanese staff!
the only unique address in the world! watch out for counterfeiting!

Spécialités Libanaises

**Mézzés, plats, grillades, plats végétariens, végétaliens , sans
glutens**

**16, rue St Malo 35000 Rennes
Stations métro A et B : place St Anne**

Tél : 02 99 79 20 47

le midi du Mardi au Jeudi
le soir du Vendredi au Samedi



Réponse rapide en dehors des horaires d'ouverture

Tél : 07 69 14 24 75

Mail: falafel-rennes@hotmail.fr

www.falafel-rennes.com



falafel rennes

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (viande halal)

(Pendant le rush, on ne peut pas gérer à 100% l'exactitude du stock de chauds et froids)

Nos entrées froides Our cold starters مقبلات باردة (végétariennes, végétaliennes, sans gluten)

1-Homos حمص بالطحينة (végétarien, végétalien et sans gluten) 5€00

purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et huile d'olive
chickpea puree with sesame cream, lemon and olive oil

2-Fatouche فتوش végétarien, végétalien et (sans gluten voir avec le serveur) 5€00

salade de crudités, huile d'olive, citron **sucrée salée, pain frit**
salad of raw vegetables, olive oil, lemon, sweet salty, fried bread

3-Babas بابا غنوج (végétarien, végétalien et sans gluten) 5€00

purée d'aubergine grillée, crème de sésame, huile d'olive, citron et légumes
grilled eggplant puree, sesame cream, olive oil, lemon and vegetables

4-Labné لبنه (végétarien et sans gluten) 5€00

fromage blanc à la Libanaise Lebanese white cheese

5- Tabboulé تبولة (végétarien et végétalien) 5€00

persil, tomates, oignons, citron, huile d'olive et blé concassé
parsley, tomatoes, onions, lemon, olive oil and crushed wheat

6-Channeklisch شنكليش عذب (version douce) (végétarien et sans gluten) 5€00

fromage de vache (feta), légumes et thym cow cheese (feta), vegetables and thyme

7-Batata btoum بطاطس مهروسة بالتوم (végétarien, végétalien et sans gluten) 5€00

purée de pomme terre, ail, citron mashed potato, garlic, lemon

8-Labné Bikhiair لبنه بالخيار (végétarien et sans gluten) 5€00

fromage blanc à la Libanaise, concombre menthe et ail Lebanese white cheese, cucumber mint and garlic



Nos entrées chaudes Our hot starters مقبلات ساخنة (végétariennes, végétaliennes, sans gluten)

Important : pour optimiser les saveurs, la sauce est versée directement sur le falafel et les viandes, si vous voulez autrement, signalez le dès la prise de la commande

1-Falafel فلافل (végétarien) et (végétalien voir avec le serveur) 6€00

boulettes de pois chiches, crème de sésame chickpea dumplings, sesame cream

2-Chawarma شاورما باللحمة (grillade et sans gluten) 6€00

émincé de veau rôti à la broche, crème de sésame
sliced veal roasted on a spit, sesame cream

3-Chiche tawouk شيش طاووق (grillade et sans gluten) 6€00

brochettes de poulet marinées
marinated chicken skewers

4-Kaeki bijibné كعك الجبن بالخبز (végétarien) 6€00

pain Libanais grillé farci fromage de vache (Feta, Kashkaval) légumes
Lebanese bread grilled stuffed cow's cheese (Feta, Kashkaval) vegetables

5-Jawaneh جوانح بالتوم (sans gluten) 6€00

ailes de poulet marinées au citron, ail et beurre chicken wings marinated in lemon, garlic and butter

6-bourghoul bibanadoura برغل بالبندورة (végétarien et végétalien) 6€00

blé concassé, oignons, poivrons, tomates, carottes crushed wheat, onions, peppers, tomatoes, carrots

7-Fatayer épinards معجنات بالسبانخ (végétarien) 6€00

beignets aux épinards, **sucrée salée** spinach fritters, sweet salty

8-Sfiha لصفيحة (grillade) disponibilité non garantie tous les jours 6€00

pain Libanais grillé farci viande hachée de bœuf, légumes, **sucrée salée** toasted Lebanese bread stuffed beef meat, vegetables, sweet salty



{Important ! mézézés servis en deux temps : froids d'abord,et chauds après avoir fini les froids.si vous voulez autrement ,signalez le dès la prise de la commande }

Très important (promotion sur place): Pains à volonté pour tous et frites offertes dans le mézézé sur demande en plein repas si chacun présent prend un mézézé ou un plat, Sinon le pain se limite à 2 pains par mézézé ou plat,sauf pour les entrées c'est limité à un seul pain

(supplément pain 0€75)(frites 2€95)

Nos Mézézés standards choisis par le chef ou par les clients en solo ou à

partager Our standard Mézézés chosen by the chef or by the customers in solo or to share

Votre restaurant Falafel est fier de vous accorder la possibilité de choisir les mézézés standards ou de laisser le chef choisir sans pénalité et augmentation de prix ! Mais cela pourrait causer des retards dans le service globale malgré nos efforts...on est désolé si cela arrive et on vous demande juste de comprendre et rien d'autre...

(pendant le rush,on ne peut pas gérer à 100% l'exactitude du stock de chauds et froids)

Mézézé 1 pers 2 entrées froides et 2 entrées chaudes مازة لشخص : ٢ بارد و ٢ سخن وهلم جرا

2 cold starters and 2 hot starters **12€95**

Mézézé 2 pers 4 entrées froides et 4 entrées chaudes 4 cold starters and 4 hot starters **25€90**

Mézézé 3 pers 6 entrées froides et 6 entrées chaudes 6 cold starters and 6 hot starters **38€85**

Mézézé 4 pers 8 entrées froides et 8 entrées chaudes 8 cold starters and 8 hot starters **51€80**

12€95 par personne supplémentaire

Mézézé 1 pers plus de chauds **14€95**

1 entrée froide et 3 entrée chaudes مازة لشخص : 1 بارد و ٣ سخن

1 cold starters and 3 hot starters

Mézézé 1 pers que de chauds **16€95**

4 entrées chaudes 4 hot starters مازة لشخص : ٤ سخن



pour ne rien louper et tout découvrir en quantité plus renforcée que les précédents

Mézézé 1 pers un peu de tout dès 2 personnes et jusqu'à l'infini (à partager)

toutes les entrées froides et chaudes to have everything either at 14€95 or at 17€95 for greedy

14€95 pour 1 pers 29€90 pour deux pers 44€85 pour trois pers...et ainsi de suite

مازة تتضمن كل شيء / أو كل شيء مع كمية اكثر

pour ne rien louper et tout découvrir en quantité plus renforcée que les précédents

Mézézé 1 pers un peu de tout gourmand toutes les entrées froides et chaudes

17€95 pour 1 pers 35€90 pour deux pers 53€85 pour trois pers...et ainsi de suite

Nos plats 100% grillades seules accompagnées de blé

Our 100% grilled dishes, accompanied by crushed wheat مشاوي مع برغل: شاورما أو شيش طاووق أو صفيحة نوع أو نوعين أو ثلاثة

Chawarma **12€95**

émincé de veau rôti à la broche,crème de sésame sliced veal roasted on a spit, sesame cream

Chiche tawouk **12€95**

brochettes de poulet marinées marinated chicken skewers

Sfiha disponibilité non garantie tous les jours **12€95**

pain Libanais grillé farci viande hachée de bœuf,légumes, sucrée salée

toasted Lebanese bread stuffed beef meat, vegetables, sweet salty

Grillades mixtes 2 grillades **12€95** 3 grillades **16€95** Chawarma ,Chiche tawouk , Sfiha

Important : pour optimiser les saveurs,la sauce est versée directement sur les viandes,si vous voulez autrement,signalez le dès la prise de la commande

Nos desserts الحلويات Our desserts 4€45



1-Baklawa بقلوة بالفستق *pâte feuilletée à la pistache (maison)*
1-Baklawa puff pastry with pistachio (homemade)

2-Halawite Shmayssé حلاوة الشميسة: راحة الحلقوم مع القشطة *Loukoum à la (crème maison à base de lait et eau de rose)*
2- Loukoum (turkish delight) with cream (homemade cream with milk and rose water)

3-Loukoum راحة الحلقوم: فانيليا، ورد *au choix ou mélange vanille, rose (petit cube moelleux et élastique à base d'amidon et de sucre, aromatisé)*
3-Loukoum (turkish delight) to choose or mix vanilla, rose (small soft and elastic cube based on starch and sugar, flavored)

4-Dessert mixte صحن حلويات مشكل: بقلوة، حلاوة الشميسة، راحة الحلقوم *mélange de tous les desserts hors glace*
4-Dessert mixed mix of all desserts off ice

5-Glace بوظة: فانيليا، فراولة، شوكولاتة *au choix ou mélange vanille, chocolat, fraise*
5-Choice ice cream vanilla, chocolate, strawberry or mix

Nos boissons Libanaises traditionnelles (33cl) 2€95

Our traditional Lebanese drinks

préparées maison avec 100% eaux minérales plates ou gazeuses sept parfums (sirops) au choix :

مرطبات لبنانية تقليدية: ورد، تمر هندي، توت، جلاب، رمان، قمر الدين، لوز

home-made with 100% mineral still or sparkling waters, seven flavors (syrops) to choose from

rose, datte (tamarin), mure, raisin (à l'eau de rose et encens), abricot, amande, grenadine

rose, date (tamarind), blackberry, grape (with rose water and incense), apricot, almond, pomegranate

Sodas (33cl) 2€95

coca, coca zéro, fanta, sprite, minute maid orange, orangina et icetea pêche

Nos boissons chaudes Our hot drinks 1€95

1-Thé à la menthe fraîche avec eau de fleur d'oranger et eau de rose, (bien sucré par défaut, ajustable)
شاي بالنعناع مع ماء الزهر وماء الورد

1-fresh mint tea with orange blossom water and rose water, (sweetened by default, adjustable)

2-Café Libanais non filtré parfum cardamome قهوة هال لبنانية
2-Lebanese coffee unfiltered cardamom fragrance

Eaux minérales مياه معدنية غازية أو عادية Mineral water (50cl) 2€45 (1 litre) 3€45

S.pellegrino sparkling (gazeuse), Evian still (plate)

LE MIDI

(les variétés froides et chaudes dont la disponibilité est garantie à 100% le midi du Mardi au Jeudi)

Nos entrées froides Our cold starters مقبلات باردة (végétariennes, végétaliennes, sans gluten)

1-Homos حمص بالطحينة (végétarien, végétalien et sans gluten) 5€00

purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et huile d'olive
chickpea puree with sesame cream, lemon and olive oil

2-Fatouche فتوش végétarien, végétalien et (sans gluten voir avec le serveur) 5€00

salade de crudités, huile d'olive, citron sucrée salée, pain frit
salad of raw vegetables, olive oil, lemon, sweet salty, fried bread

3-Babas بابا غنوج (végétarien, végétalien et sans gluten) 5€00

purée d'aubergine grillée, crème de sésame, huile d'olive, citron et légumes
grilled eggplant puree, sesame cream, olive oil, lemon and vegetables

4-Labné لبننة (végétarien et sans gluten) 5€00

5-Channeklsh شنكليش عذب (version douce) (végétarien et sans gluten) 5€00

fromage de vache (feta), légumes et thym cow cheese (feta), vegetables and thyme

Nos entrées chaudes Our hot starters مقبلات ساخنة (végétariennes, végétaliennes, sans gluten)

Important : pour optimiser les saveurs, la sauce est versée directement sur le falafel et les viandes, si vous voulez autrement, signalez le dès la prise de la commande

1-Falafel فلافل (végétarien) et (végétalien voir avec le serveur) 6€00

boulettes de pois chiches, crème de sésame chickpea dumplings, sesame cream

2-Chawarma شاورما باللحمة (grillade et sans gluten) 6€00

émincé de veau rôti à la broche, crème de sésame
sliced veal roasted on a spit, sesame cream

3-Chiche tawouk شيش طاووق (grillade et sans gluten) 6€00

brochettes de poulet marinées
marinated chicken skewers

4-Kaeki bijibné كعك الجبن بالخبز (végétarien) 6€00

pain Libanais grillé farci fromage de vache (Feta, Kashkaval) légumes
Lebanese bread grilled stuffed cow's cheese (Feta, Kashkaval) vegetables

5-bourghoul bibanadoura برغل بالبندورة (végétarien et végétalien) 6€00

blé concassé, oignons, poivrons, tomates, carottes crushed wheat, onions, peppers, tomatoes, carrots