

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 mezza ! 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, vegans, 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 et Samedi midi

fermé tous les soirs et fermé Vendredi, Dimanche et Lundi toute la journée



Réponse rapide en dehors des horaires d'ouverture

Tél : 07 69 14 24 75

Mail: falafel-rennes@hotmail.fr

menu à scanner



www.falafel-rennes.com



menu à scanner



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)
pour connaître les variétés indisponibles voir ardoises sur les murs

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

1-Homos حمص بالطحينة (végétarien, vegan 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, vegan 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, vegan 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

fromage blanc à la Libanaise Lebanese white cheese

5-Taboulé تبولة (végétarien, vegan et sans gluten) 5€00

persil, tomates, oignons, citron, huile d'olive parsley, tomatoes, onions, lemon, olive oil



1



2



3



4



5

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

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

1-Falafel فلافل (végétarien et vegan) 6€00

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

2-Sfiha لصفحة (grillade) 6€00

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

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 (Kashkaval), sumac
grilled Lebanese bread stuffed cow's cheese (Kashkaval), sumac

5-batata bibanadoura بطاطس بالبندورة والبصل (végétarien, vegan et sans gluten) 6€00

pomme de terre oignons tomates potato, onions, tomatoes



1



2



3



4



5

{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 , Sinon le pain se limite à 2 pains par mézézé ,sauf pour les entrées c'est limité à un seul pain
(supplément pain 0€75) (frites 2€95)

(Pendant le rush,on ne peut pas gérer à 100% l'exactitude du stock de chauds et froids)
pour connaître les variétés indisponibles voir ardoises sur les murs

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...

Mézézé 1 pers 2 entrées froides et 2 entrées chaudes 2 cold starters and 2 hot starters **12€95**
مأزة لشخص : ٢ بارد و ٢ سخن وهلم جرا

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 1 entrée froide et 3 entrée chaudes **14€95**

1 cold starter and 3 hot starters مأزة لشخص : 1 بارد و ٣ سخن

Mézézé 1 pers que de chauds 4 entrées chaudes **16€95**

4 hot starters مأزة لشخص : ٤ سخن

to have everything either at **14€95*** per person to share,(**16€95** in solo) or at **17€95** for greedy

مأزة 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 toutes les entrées froides et chaudes

(*à partager 14€95 /pers) (en solo 16€95 /pers) toutes les entrées froides et chaudes

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

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 desserts الحلويات Our desserts 4€45



1-Baklawa بقلوة بالفستق *disponibilité non garantie, voir ardoise*

pâte feuilletée à la pistache (maison)

1-Baklawa puff pastry with pistachio (homemade)

2-Halawite Shmayssé حلوة الشميسة: راحة الحلقوم مع القشطة (végétarien)

Loukoum à la (crème maison à base de lait et eau de rose)

2- Loukoum (greek delights) with cream (homemade cream with milk and rose water)

3-Loukoum راحة الحلقوم : فانيليا، ورد (végétarien, vegan et sans gluten)

au choix ou mélange vanille, rose

(petit cube moelleux et élastique à base d'amidon et de sucre, aromatisé)

3-Loukoum (greek delights) to choose or mix vanilla, rose (small soft and elastic cube based on starch and sugar, flavored)

Nos boissons Libanaises traditionnelles (33cl) 2€95

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

Rose, Datte (Tamarin), Mure, Raisin (à l'eau de rose et encens), Grenadine

مرطبات لبنانية تقليدية : ورد، تمر هندي، توت، جلاب، رمان

Our traditional Lebanese drinks :

home-made with 100% mineral still or sparkling waters, five flavors (syrops) to choose from :
Rose, Date (Tamarind), Blackberry, Grape (with rose water and incense), 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 شاي بالنعناع مع ماء الزهر وماء الورد

thé à la menthe fraîche avec eau de fleur d'oranger et eau de rose, (bien sucré par défaut, ajustable)

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

2-Café Libanais قهوة هال لبنانية

non filtré parfum cardamome

2-Lebanese coffee unfiltered cardamom fragrance

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

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