



KARAMNA



KARAMNA

cuisine levantine authentique et généreuse



UNE ADRESSE À DÉCOUVRIR ET À ADOPTER !

Cachée dans une rue discrète, à deux pas de la place Victor Hugo dans le 16^e arrondissement, Karamna se dévoile comme une adresse chaleureuse où se mêlent générosité et authenticité. Ce restaurant libanais familial, encore confidentiel, invite à un voyage culinaire au cœur du Levant. Avec une trentaine de places assises et un comptoir à emporter, il s'adapte à tous les moments de la journée : une pause rapide le midi avec des formules savoureuses, ou un dîner plus convivial le soir, rythmé par des assiettes à partager et des plats mijotés. Ici, l'accueil est discret mais toujours attentionné, fidèle à l'hospitalité libanaise.





UNE HISTOIRE DE FAMILLE, UNE PASSION DU PARTAGE

Derrière Karamna, une histoire de famille se raconte. La famille **Smadi**, dont Louloua et son frère Milo, reprend ce restaurant il y a un an et demi, avec l'envie de perpétuer un héritage culinaire et de créer un lieu où l'on se sent chez soi. Si Louloua n'est pas issue du monde de la restauration, son frère Milo lui est formé en école hôtelière et apporte son expertise aux côtés de son chef et ami Ali. Leur vision est claire : *offrir une cuisine libanaise sincère, ancrée dans les traditions familiales, avec une touche de modernité inspirée par une passion pour le voyage et la cuisine méditerranéenne.*

Le nom du restaurant, choisi par l'ancien propriétaire, s'est imposé comme une évidence. Karamna, qui signifie « *générosité* » en arabe, incarne l'âme du projet : une cuisine du cœur, où chaque plat se partage avec convivialité. L'engagement va même au-delà des saveurs. La famille Smadi, sensibilisée à la question de l'inclusion, souhaite discrètement offrir davantage d'opportunités aux personnes autistes dans le secteur de la restauration. Cette initiative leur est particulièrement chère, d'autant plus que le sous-chef Milo est lui-même autiste.



UNE CUISINE LIBANAISE SINCÈRE

Dans l'assiette, Karamna célèbre la richesse de la gastronomie libanaise, entre recettes familiales et assiettes aux inspirations méditerranéennes. Le midi, l'adresse est prisée pour ses formules équilibrées, pensées pour une pause rapide mais savoureuse. **À partir de 14€**, les formules mélangeant sandwich au choix (chawarma poulet, falafel et même halloumi), mezze chauds, hommos, moutabal, taboulé, brochettes de viande et dessert pour les plus gourmands.



Si la carte reste fidèle aux incontournables, un plat du jour vient chaque jour surprendre les habitués. On y retrouve parfois la **Molokhia**, un ragoût typique du Levant préparé avec des feuilles de mloukhia et mijoté avec des épices. D'autres jours, ce sont les **Kebbe labania**, délicieuses boulettes de kebbeh plongées dans une sauce au yaourt à la menthe séchée, ou encore le **Daoud Bacha**, ces savoureuses boulettes de viande en sauce tomate, servies avec un riz parfumé.





LES BEST-SELLERS,

eux, ne quittent jamais la carte. Les falafels, croustillants et dorés, sont à la fois légers et généreux. Le Poulet Taouk, mariné et grillé, séduit par sa tendreté et ses épices parfaitement équilibrées. Quant aux fatayer, ces chaussons garnis de viande épicee ou d'épinards, ils font partie des incontournables du restaurant.



LE SOIR, L'ATMOSPHÈRE DEVIENT PLUS FEUTRÉE,

les tables se remplissent de dips à partager, de mezze gourmands et de grillades parfumées qui rappellent la cuisine de grand-mère. De nombreuses salades peuvent accompagner ce festin comme l'incontournable salade taboulé ou la salade fattoush. En dessert, on se laisse facilement tenter par un Mouhalabieh, un flan de lait à la fleur d'oranger saupoudré avec des pistaches concassées, ou encore des baklawas, une pâtisserie sucrée populaire faite de pâte filo et garnie de noix, pistaches, ou amandes.

L'ART DE RECEVOIR À LA LIBANAISE



Pour accompagner cette cuisine riche en saveurs, Karamna met en avant les boissons traditionnelles du pays. En journée, on se laisse tenter par une limonade maison à la fleur d'oranger, douce et rafraîchissante. Le soir, place aux vins libanais, sélectionnés pour sublimer les mets, et à la bière Almaza, bière blonde brassée au Liban.

Dans cette adresse à la fois intime et vivante, l'expérience se prolonge bien au-delà de l'assiette.

Le service attentionné et l'ambiance conviviale font de Karamna un lieu où l'on revient, attiré par la promesse d'un voyage et du plaisir du partage.





INFORMATIONS PRATIQUES

77 Rue Boissière, 75116 Paris
+33145007134
www.karamna.fr
@karamnaparis sur Instagram

Ouvert du lundi au samedi, de 11h00 à 15h00 et de 18h30 à 22h00

(les samedis de 12h00 à 16h00 et de 19h00 à 23h00)

Réservations possible en ligne, également disponible sur Uber Eats,
Deliveroo et en Click & Collect