

MENU DU SOIR

MENU SIDON

Salade de Fattouch
Hommos & Moutabal
1 kebbeh laktine
4 pièces de Falafel avec leur sauce Tarator (crème de sésame et citron)
27.50 CHF

MENU BERYTUS

Salade de Fattouch
1 brochette de Chich Taouk
1 brochette de Kafta
Pomme de terre Keyann
29.00 CHF

MENU TRIPOLI (VEGAN)

Salade Tabbouleh
Hommos
Mouhamara
Feuille de vigne
Falafel et leur sauce Tarator (crème de sésame et citron)
33.00 CHF

MENU BYBLOS

Salade tabbouleh
Hommos ou Moutabal
Sambousek au fromage et Fatayer au épinards
Plat de grillade et leur pommes de terre maison
47.00 CHF

MENU TYR

Salade Tabbouleh
Hommos
Trio de brochettes et leur riz Keyann aux vermicelles.
45.00 CHF

Viande 100% suisse et halal

MENU DU SOIR

MENU VEGETARIEN

Salade de Fattouch

Hommos

Moutabal

Mouhamara

Sambousek au fromage

Fatayer au épinards

Halloumi grillé

Falafel et leur sauce Tarator (crème de sésame et citron)

Pommes de terre Keyann

39.00 CHF

MENU TASTE LEBANON POUR 2 PERSONNES

Salade de Tabbouleh

Hommes

Moutabal

Chanklich maison

Sfiha Baalbakiyé (chausson ouvert à la viande, persil, tomate
et mélasse de grenadine)

Trio de brochettes de grillades et pommes de terre Keyann

1 bouteille de vin Libanais les Bretèche de château Kefraya

145.00 CHF

MENU MZZES DUO 2 PERSONNES

Salade de Fattouch

Hommos

Moutabal

Chanklich maison

Trio de mezzés chauds : Mekanek, fois de volaille, tajine

Pommes de terre Keyann

80.00 CHF

Viande 100% suisse et halal

MENU DU SOIR

*7 CHF Supplémentaires pour les crevettes

MENU DECOUVERTE (SEULEMENT A PARTIR DE DEUX)

Salade de Tabbouleh

Hommes

Moutabal

Fatayer aux épinard

Halloumi grillé

Falafel et leur sauce Tarator (crème de sésame au citron)

Tajine de poisson

Assiettes de grillades mixtes avec leurs pommes de terre Keyann

47.00 CHF par personne

43.00 CHF dès 6 personnes

LE ROYAL

Salade de Tabbouleh

Sambousek au fromage de brebis et de chèvre

Fatayer au épinards

Sfiha Baalbakiyé (chausson ouvert à la viande, persil, tomate et mélasse de grenadine)

Hommos

Moutabal

Mouhamara

Chanklich maison

Makanek (saucisse libanaise au beurre et citron)

Foie de volaille façon Keyann à la mélasse de grenadine

Tajine de poisson

Chawarma Lahmé (boeuf)

Dessert aux choix

Fruit de saison

Café ou Thé

à partir de 4 personnes

70.00 CHF par personnes

Viande 100% Suisse

Viande 100% suisse et halal

MENU DU SOIR

*Ceci est juste un explicatif, les mezzées ne peuvent pas être commander le soir
nous vous proposons seulement les menu.*

SALADE

TABBOULEH

Salade de persil haché, menthe, bourgol (blé concassé), Oignons et dés de tomates assaisonnée au citron et a l'huile d'olive.

FATTOUCH

La salade typique du Liban composée de tomates, concombre, divers salades, oignons et herbes, saupoudrée de sumac et agrémentée de pain libanais croustillant.

Mezzés froid

HOMMOS

Fondant de pois chiche et de crème de sésame au citron avec un filet d'huile d'olive

MOUTABAL

Caviar d'aubergine à la crème de sésame et huile d'olive

FEUILLES DE VIGNES

Feuille de vignes végétarienne farcies au riz, à l'huile d'olive et citron

CHANKLICH MAISON

Fromage de brebis, thym, oignons, tomates, persil et huile d'olive.

Viande 100% suisse et halal

MENU DU SOIR

Mézzes chauds vegetariens

POMMES DE TERRE KEYANN

Pommes de terre à la coriandre ail et citron

FRITTES MEDITERRANEENNES

Frites maison avec une pincée de fleur de sel et de la marjolaine.

FALAFEL

Boulettes de fèves et pois chiches frits avec leur sauce Tarator
(Crème de sésame aux citron)

FATAYER AUX EPINARDS

Chausson aux épinards assaisonnés à l'oignon et au sumac (épice acidulée
utilisée en variante du citron)

SAMBOUSEK AUX FROMAGES

Chausson fourré aux fromages de brebis et de chèvre avec du persil.

HALLOUMI GRILLE

Fromage de vache pasteuriser d'origine Chypriote à pâte mi-dure
légèrement chauffer, servis sur un lit de roquette agrémentés de
tomates séchées et d'olive verte

Viande 100% suisse et halal

MENU DU SOIR

Mézzes chauds

SFIHA BAALBAKIYE

Chausson ouvert à la viande, persil et tomate et mélasse de grenade.

KEBBEH

Boulette de viande hachée (boeuf et agneau) et de bourgul (blé concassé) farcie a la viande de boeuf et agneau, avec des oignon et de pignons de pin .

MAKANEK

Petites saucisses libanaise épicées et leur sauce au beurre et jus de citron.

FOIES DE VOLAILLE

Foies de volaille nappé dans une sauce a base de mélasse de grenade et citron.

TAJINE

Tajine de poisson nappé dans une sauce onctueuse à base de creme de sesame au citron, garni d'amandes grillées et d'oignons frits à l'huile d'olive.

MENU DU SOIR

LES DESSERTS LIBANAIS

MOUHALLABIYEH

Flan à la fleur d'oranger, saupoudrer de pistaches libanaise.

CHF 8.00

BAKLAWA

Assortiment de trois pieces de variétés de patisseries libanaise aux noix de cajou, aux noix et pistaches.

CHF 7.50

ATAYEF

Petites crepes libanaises (froide) farcies à la crème de lait a la fleur d'oranger, saupoudrées de pistaches et arrosées de sirop de sucre.

CHF 9.90

SUCCES AU CHOCOLAT FACON AIDA

Un merveilleux secret !

CHF 8.00

BOUZA BHALIB KEYANN

Glace au lait et sahlab (poudre d'orchidée) aux cheveux d'ange à la fleur d'oranger, saupoudrée de pistaches.

CHF 9.00