

LA CARTE

LES SALADES

TABBOULEH

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

CHF 15.00

FATTOUCH

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

CHF 14.50

SALADE DE ROQUETTES,, BETRAVE, CHANKLICH ET NOIX CAMELISEES

Salade assaisonnée d'huile d'olive et de citron.

CHF 14.50

SALADE DE CONCOMBRE AU YAOURT

Yaourt à l'ail et concombres finement coupés et saupoudrés de menthe séché.

CHF 10.00

LA CARTE

MEZZES FROIDS

HOMMOS

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

CHF 8.50

MOUTABAL

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

CHF 9.00

MOUHAMARA

Dip de poivrons aux noix et tomates

9.00

DIP AU CITRON ET ARTICHAUD

8.50

FEUILLES DE VIGNES

Feuilles de vignes farcis à la végétarienne à l'huile d'olive et citron.

(4 pieces)

CHF 8.00

CHANKLICH MAISON

Fromage de brebis frais, rouler dans du thym, déposer sur une salade de persil, tomates et oignons, avec un filet d'huile d'olive.

CHF 9.00

LABNEH

Crème de fromage blanc avec un filet d'huile d'olive et dés de tomates fraîches

CHF 8.00

Viande 100% suisse et halal

LA CARTE

MEZZES CHAUDS VEGETARIENS

POMMES DE TERRE KEYANN

Pommes de terre à la coriandre ail et citron

CHF 7.50

FRITTES MEDITERRANEENNES

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

CHF 7.00

FALAFEL

Boulettes de fèves et pois chiches frits avec leur sauce Tarator

(crème de sesame au citron)

(3 pièces)

CHF 9.00

FATAYER AUX EPINARDS

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

1 pièce

CHF 2.70

SAMBOUSEK AUX FROMAGES

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

1 pièces

CHF 2.70

HALLOUMI GRILLE

Fromage de vache & brebis pasteuriser d'origine Chypriote à pate mi-dure

Viande 100% suisse et halal

LA CARTE

legerment chauffer, servis sur un lit de roquette agrémentés de
tomates séchées et d'olive verte

CHF 10.00

MEZZES CHAUDS

SFIHA BAALBAKIYE

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

CHF 3.50

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 .

1 piece

CHF 3.70

MOUZAKHAN

Rouleau de feuille de brique fourré de blanc de poulet au sumac et oignons

1 piece

CHF 3.70

MAKANEK

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

CHF 10.00

FOIES DE VOLAILLE

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

CHF 9.00

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.

CHF 11.00

Viande 100% suisse et halal

LA CARTE

ISKANDAR KEFTA

Viande d'agneau et de boeuf au persil et oignon aux sept épices,
servies avec une sauce au yaourt aillé, menthe, pain libanais croustillant et pignon de pin.

CHF 13.00

HOMMOS BI LAHMEH

Fondant de pois chiches à la crème de sésame et citron, à la viande de boeuf et pignon de pin

CHF 14.00

SUGGESTION DU CHEF

ASSIETTE DECOUVERTE

Une selection de mezzés froids et chauds servie avec une salade libanaise d'accompagnement.

CHF 27.50

LES GRILLADES

Vous pouvez accompagner vos grillades de hommos (fondant de pois chiche et creme de sésame au citron) et d'une petite salade de Fattouch pour un supplément de CHF 7.00

CHAWARMA BAKAR (BOEUF)

Emincé de filet de boeuf mariné aux épices dont le cardamome et le miské, aux oignon et tomates,
servi avec sa sauce Tarator de crème de sésame au citron.
accompagner de pomme de terre maison à la coriandre, ail et citron.

CHF 30.00

CHICH TAOUK

2 brochettes de blanc de poulet marinés à l'ail et au citron,

Accompagner de frite méditerranéennes

Viande 100% suisse et halal

LA CARTE

CHF 24.00

KAFTA

2 brochettes de viande hachée de boeuf et d'agneau
accompagnées de leur riz libanais aux vermicelles.

CHF 23.00

HAMBURGER ORIENTAL

Viande hachée de boeuf et d'agneau, aubergine frit et oignons caramélisés, fromage, tomate,
accompagné de frites aux paprika et salade

CHF 25.00

LA CARTE

LES DESSERTS LIBANAIS

MOUHALLABIYEH

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

CHF 8.00

BAKLAWA

Assortiment de trois pièces de variétés de pâtisseries 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

SUCES AU CHOCOLAT FACON AIDA

Un merveilleux secret !

CHF 8.00

BOUZA BI HALIB

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

CHF 10.00