

MENUS DU SOIR

MENU BERYTUS

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

29.00 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 TRIPOLI (VEGAN)

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

33.00 CHF

MENU TYR

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

45.00 CHF

MENU BAHAR

Salade de Fattouch
Samakeh harra (filet de cabillaud) « atlantique nord est »
Poêlé de poisson épicée, accompagné du riz libanais à la vermicelle

36.00 CHF

MENU VEGETARIEN

Salade de Fattouch
Hommes
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



Viande 100% origine Suisse & halal

MENUS DU SOIR

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 rouge libanais "Ksara Réserve du couvent"

145.00 CHF

MENU MEZZES DUO 2 PERSONNES

Salade de Fattouch
Hommos
Moutabal
Chanklich maison
Trio de mezzés chauds : Makanek, fois de volaille, tajine
Pommes de terre Keyann

80.00 CHF

MENU DÉCOUVERTE

Seulement à partir de deux personnes

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



Viande 100% origine Suisse & halal

LES SALADES

*Ceci n'est qu'un explicatif concernant les salades comprises dans les menus,
les salades ne peuvent pas être commandées à l'unité le soir.*

TABBOULEH

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

FATTOUCH

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

MEZZÉS FROIDS

*Ceci n'est qu'un explicatif concernant les mezzés compris dans les menus,
les mezzés ne peuvent pas être commandés à l'unité le soir.*

HOMMOS

Fondant de pois chiche et 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 et graine de grenade

FEUILLES DE VIGNES

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

CHANKLICH MAISON

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



MEZZÉS CHAUDS VÉGÉTARIENS

*Ceci n'est qu'un explicatif concernant les mezzés compris dans les menus,
les mezzés ne peuvent pas être commandés à l'unité le soir.*

POMMES DE TERRE KEYANN

Pommes de terre à la coriandre ail et citron

FRITES 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 au citron)

FATAYER AUX EPINARDS

Chausson aux épinards assaisonné 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 & brebis pasteurisé d'origine Chypriote
à pâte mi-dure légèrement chauffé,
servi sur un lit de roquette agrémenté de tomates séchées
et d'olives vertes



MEZZÉ CHAUDS

*Ceci n'est qu'un explicatif concernant les mezzés compris dans les menus,
les mezzés ne peuvent pas être commandés à l'unité le soir.*

SFIHA BAALBAKIYE

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

MAKANEK

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

KEBBEH

Boulette de bourgul (blé concassé) farcie à la viande de boeuf
et agneau, avec des oignons et des pignons de pin

FOIES DE VOLAILLE

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

TAJINE

Tajine de poisson (tilapia-chine) nappé dans une sauce onctueuse à base de crème de sésame au citron,
garni d'amandes grillées et d'oignons frits à l'huile d'olive



Viande 100% origine Suisse & halal

LES DESSERTS LIBANAIS

MOUHALLABIYEH

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

CHF 8.00

ATAYEF

Petites crêpes libanaises (froides)
farciées à la crème de lait à la fleur d'oranger,
saupoudrées de pistaches et arrosées de sirop de sucre

CHF 9.00

BAKLAWA

Assortiment de trois pièces de variétés de pâtisseries libanaise
aux noix de cajou, aux noix et pistaches

CHF 7.50

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



Viande 100% origine Suisse & halal

BOISSONS SANS ALCOOL

LES MINÉRALES

Eau naturelle	50 cl	4.70 CHF
Eau gazeuse	50 cl	4.70 CHF

LES LIMONADES BOUTEILLES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light	33 cl	4.50 CHF
Fanta, Sprite	33 cl	4.50 CHF
Thé froid (pêche et citron)	33 cl	4.50 CHF
Jus de pomme	33 cl	4.50 CHF
Schweppes	20 cl	4.00 CHF
Sanbitter	100 ml	4.00 CHF

NECTARS DE FRUITS

Ananas	20 cl	4.20 CHF
Pêche	20 cl	4.20 CHF
Tomate	20 cl	4.20 CHF
Jus d'orange frais	20 cl	4.20 CHF

LES BOISSONS FAITES MAISONS

Citronnade <i>Jus de citron et de fleur d'oranger et menthe fraîche</i>	30 cl	6.00 CHF
Jellab <i>Sirop de datte allongé d'eau et de glaçons agrémenté de pignons de pin</i>	30 cl	6.00 CHF
Laban Ayrane <i>Yaourt frappé à la menthe et concombre</i>	30 cl	6.50 CHF



BOISSONS CHAUDES

Café	4.00 CHF
Expresso	4.00 CHF
Ristretto	4.00 CHF
Thé à la menthe <i>Thé noir infusé, feuilles de menthe fraîche et bâton de cannelle</i>	4.00 CHF
Thé divers & infusions	3.80 CHF

APÉRITIFS

Martini blanc, rouge, rose	4 cl	9.00 CHF
Martini royal	4 cl	11.00 CHF
Campari	4 cl	9.00 CHF
Campari orange	4 cl	12.00 CHF
Kir	10 cl	8.00 CHF
Kir royal	10 cl	12.00 CHF
Gin Tonic	4 cl	15.00 CHF
Rhum Coca	4 cl	12.00 CHF
Vodka Orange	4 cl	13.00 CHF
Apérol Spritz	4 cl	12.00 CHF
Mojito	4 cl	15.00 CHF

BIÈRES

Almaza <i>bière libanaise a 4.2%vol</i>	33 cl	5.50 CHF
---	-------	----------

SPIRITUEUX



Arak 53% vol. <i>Boisson traditionnelle libanaise alcoolisée à base d'anis, servi frais avec des glaçons allongé d'eau.</i>	1 cl	7.00 CHF
Grappa Cru Reserva 41% vol.	2 cl	9.00 CHF
Limoncello 30% vol.	2 cl	8.00 CHF
Bailey's 17% vol.	5 cl	9.00 CHF

VIN BLANC LIBANAIS

BLANC DE BLANC - CHÂTEAU KSARA

Cépages: Muscat à petit grains, Bourboulenc, Sauvignon blanc, Viognier, Verdejo, Clairette.

Nez délicat de fleurs blanches subtilement fruité et une bouche marquée par l'intense fraîcheur de saveurs exotiques et d'agrumes.

7.5 dl 52.00 CHF

1 dl 8.00 CHF

BLANC DE BLANCS - CHÂTEAU KEFRAYA - 13% VOL.

Cépages: Muscat à petit grains, Bourboulenc, Sauvignon blanc, Viognier, Chardonnay, Clairette.

Expression aromatique ample, vigoureuse et d'une fraîcheur intense.

Dévoile des notes florales mêlées aux saveurs de miel, d'abricot et de mangue.

7.5 dl 52.00 CHF

1 dl 8.00 CHF

VIN BLANC SUISSE

CHASSELAS CRÊT BLANC - CAVE DU BON

Floral au bouquet, il rappelle la fleur de tilleul

7.5 dl 34.00 CHF

1 dl 6.00 CHF



VIN ROSÉ LIBANAIS

SUNSET - CHÂTEAU KSARA

Cépages: Cépages: Cabernet-Franc 60%, Syrah 40%

Très belle robe vive, avec des arômes de fruits mûrs..

Ce beau vin allie rondeur et longueur en bouche, le tout avec élégance et finesse.

7.5 dl 52.00 CHF

1 dl 8.00 CHF

MYST - CHÂTEAU KEFRAYA - 13% VOL.

Cépages: Cinsaut, Cabernet, Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Carignon, Grenache noir.

Nez fin et charmeur du Cinsaut du Liban et une bouche ample et suave, MYST dévoile des notes subtiles de petits fruits des bois et de litchi.

7.5 dl 54.00 CHF

1 dl 8.50 CHF

VIN ROSÉ SUISSE

ROSÉ DE PINOT - CAVE DU BON

Belle robe saumonée, il exhale la finesse des arômes de fraises mûres

7.5 dl 42.00 CHF

1 dl 7.00 CHF



VIN ROUGE LIBANAIS

RÉSERVE DU COUVENT - CHÂTEAU KSARA - 13% VOL. 7.5 dl 51.00 CHF

Cépages: Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Syrah

1 dl 8.00 CHF

Robe rubis foncé allie finesse élégance avec des arômes boisés et vanillés.

LE PRIEURÉ - CHÂTEAU KSARA - 14 % VOL. 7.5 dl 61.00 CHF

Cépages: Cabernet sauvignon, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

Robe rubis-carmin. Nez fruité avec des arômes d'épices et des notes de réglisses.

KSARA - CHÂTEAU KSARA - 13.50% VOL. 7.5 dl 74.00 CHF

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Robe d'une belle couleur de rubis, un nez fruité de framboises et cassis

DOMAINE DE BAAL - 15% VOL. 7.5 dl 91.00 CHF

Cépages: 70% de Cabernet- Sauvignon, 20% de Merlot, 10% de Syrah.

Vallée de la Bekaa. Vin issu de culture biologique.

Superbes maturité et tanins.

VIN ROUGE SUISSE

LE TRIOLET - CAVE DU BON 7.5 dl 42.00 CHF

Assemblage de Merlot, Cabernet Francs et Galotta

1 dl 7.00 CHF



VINS DOUX

LACRIMO D'ORO- CHÂTEAU KSARA - 18% VOL

Belle robe saumonée, il exhale la finesse des arômes de fraises mûres

7.5 dl 61.00 CHF

1 dl 13.00 CHF

NECTAR - CHÂTEAU KEFRAYA - 18% VOL.

Cépage: Ugni Blanc

Mistelle ou liqueur de raisins. L'Ugni Blanc révèle des arômes et des goûts de noisettes, de miel et de chocolat qui évoluent au fil du temps.

Servi très frais.

Médaille d'Or, Mundus Vini, Allemagne

7.5 dl 80.00 CHF

1 dl 15.00 CHF

