

LES SALADES

TABBOULEH

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

CHF 15.00

FATTOUCH

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

CHF 15.00

SALADE DE ROQUETTE, BETTERAVE, CHANKLICH ET NOIX CAMELISEES

Salade assaisonnée d'huile d'olive et de citron

CHF 15.00

SALADE DE CONCOMBRE AU YAOURT

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

CHF 10.00



MEZZÉS FROIDS

HOMMOS

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

CHF 10.00

MOUTABAL

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

CHF 10.00

MOUHAMARA

Dip de poivrons aux noix et tomates

10.00

FEUILLES DE VIGNES

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

CHF 8.00 (4 pieces)

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.

CHF 9.00

LABNEH

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

CHF 7.00



MEZZÉS CHAUDS VÉGÉTARIENS

POMMES DE TERRE KEYANN

Pommes de terre à la coriandre ail et citron

CHF 8.00

FRITES 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 sésame au citron)

CHF 9.00 (3 pièces)

FATAYER AUX EPINARDS

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

CHF 3.00 (1 pièce)

SAMBOUSEK AUX FROMAGES

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

CHF 3.00 (1 pièce)

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

CHF 9.50



MEZZÉS CHAUDS

SFIHA BAALBAKIYE

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

CHF 3.00

KEBBEH

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

CHF 4.00 (1 pièce)

MOUZAKHAN

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

CHF.3.50 (1 pièce)

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
à base de mélasse de grenade et citron

CHF 9.00

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

CHF 11.00

ISKANDAR KAFTA

Viande d'agneau et de boeuf au persil et oignon
aux sept épices, servie avec une sauce au yaourt aillée,
menthe, pain libanais croustillant et pignons de pin

CHF 12.00

HOMMOS BI LAHMEH

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

CHF 14.00

Viande 100% origine Suisse & halal

SUGGESTION DU CHEF

ASSIETTE DECOUVERTE

Une sélection de mezzés froids et chauds servis avec une salade libanaise d'accompagnement

CHF 29.00

HAMBURGER ORIENTAL

Hamburger aux épices d'Orient, aubergine et oignons frits, tomates, fromage , accompagné de frites et petite salade

CHF 25.00

LES GRILLADES

Vous pouvez accompagner vos grillades de hommos (fondant de pois chiche et crème 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 accompagné de riz libanais à la vermicelle

CHF 30.00

CHICH TAOUK

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

CHF 25.00

KAFTA

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

CHF 23.00



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)
farcies 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

SUCCE 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

