

MENU DU SOIR 1

DÉCOUVERTE LIBANAISE (3 actes)

Acte 1 : Fraîcheur Végétale

Fattouch : salade typique du Liban, composée de diverses salades, tomates, concombres, radis, saupoudrée de sumac et agrémentée de pains libanais croustillants.

Acte 2 : Grillades libanaises

Duo exquis de brochettes de poulet mariné aux épices méditerranéennes et de kaffa grillé servi avec des sauces aromatiques et de pomme de terre Keyann à l'ail, coriandre et citron.

Acte 3 : Douceur oriental

Flan libanais aux pistaches et à la fleur d'oranger ou Dessert du jour.

35.00 CHF

Supplément 1 : Trio de mezzés chauds (9.00 CHF)

Fatayer aux épinards : chausson aux épinards assaisonné à l'oignon et au sumac.

Samboussek aux fromages : chausson fourré aux fromages de brebis et chèvre avec de la menthe.

Kebbé : boulette de viande de bœuf et d'agneau avec des oignons et pignons de pains.

Supplément 2 : Trio de mezzés signature (9.00CHF)

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 sésame.

Mouhamara : dip aux poivrons, noix et tomates

Supplément 3 : Shawarma bœuf (12 CHF)

Émincé de filet de bœuf mariné

Viande 100% origine Suisse & halal

MENU DU SOIR 2

PLAISIRS MARINS (3 actes)

Acte 1 : Fraîcheur Végétale

Fattouch : salade typique du Liban, composée de diverses salades, tomates, concombres, radis, saupoudrée de sumac et agrémentée de pains libanais croustillants.

Acte 2 : Saveurs Aquatiques

Samakeh harra (filet de cabillaud – atlantique nord-est :
Poêlé de poisson épicé accompagné de riz libanais au vermicelle.

Acte 3 : Douceur fruitée

Salade de fruit à l'orange et fleur d'oranger ou Dessert du jour.

43.00 CHF

Viande 100% origine Suisse & halal

MENU DU SOIR 3

FORMULE BACCHUS :

Voyage œnologique libanais (3 escales)

Escale 1 : Harmonie en blanc – 1dl de Château Musar blanc -
Salade de jeune pousse et des Calamars à l'ail coriandre et citron.

Escale 2 : Rouge passionné – 1dl de Château Kefraya
2 Brochettes de bœuf marinées aux épices méditerranéennes et 1 brochette de légumes.

Acte 3 : Douceur en cépage- Netcar de Kefraya- Liqueur de raisin- Cépage Ugni blanc
Une sélection de fruits frais de saison pour compléter les notes sucrées du vin.

68.00 CHF

Viande 100% origine Suisse & halal

MENU DU SOIR 4

CAROUSEL DE SAVEURS VÉGÉTARIENNES

Fattouch

Salade typique du Liban, composée de diverses salades, tomates, concombres, radis, saupoudrée de sumac et agrémentée de pains libanais croustillants.

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, huile d'olive et graine de sésame.

Mouhamara

Dip aux poivrons, noix et tomates.

Samboussek au fromage

Chausson fourré aux fromages de brebis et chèvre avec de la menthe.

Fatayer aux épinards

Chausson aux épinards assaisonné à l'oignon et au sumac.

Halloumi grillé

Fromage de vache et brebis pasteurisé d'origine chypriote

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

Pommes de terre Keyann

Dessert du jour

45.00 CHF

MENU DU SOIR 5

DÉLICES PLANTERS

(Végan)

Acte 1 : Fraîcheur Vertes

Tabbouleh : salade de persil haché, menthe bourghol oignons et de dés de tomates assaisonnés au citron et huile d'olive.

Acte 2 : Trio de mezzés signature

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 sésame.

Mouhamara : Dip aux poivrons noix et tomates.

Acte 3 : Assiette méditerranéenne

Falafel et sa sauce Tarator (crème de sésame et citron), feuilles de vigne et pomme de terre Keyann à l'ail, coriandre et citron.

Acte 4 : Douceur fruitée

Salade de fruit à l'orange et fleur d'oranger ou Dessert du jour.

39.00 CHF

MENU DU SOIR 6

ÉCLAT DE SAVEURS

(à partir de 2 personnes)

Acte 1 : Fraîcheur Vertes

Tabbouleh : salade de persil haché, menthe bourghol oignons et de dés de tomates assaisonnés au citron et huile d'olive.

Acte 2 : Trio de mezzés signature

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 sésame.

Mouhamara : Dip aux poivrons noix et tomates.

Acte 3 : Assortiment de mezzés chauds

Falafel : boulettes de fèves et pois chiches frits.

Fatayers aux épinards : chausson aux épinards assaisonné à l'oignon et sumac.

Halloumi grillé : Fromage de vache et brebis pasteurisé d'origine chypriote.

Acte 4 : Délice marins aux sésames

Filet de cabillaud (atlantique du nord) nappé dans une sauce onctueuse à base de crème de sésame au citron, garni d'oignons frits.

Acte 5 : Grillades libanaises

Duo exquis de brochettes de poulet mariné aux épices méditerranéenne et de kafta grillé servi avec des sauces aromatiques et de pomme de terre Keyann à l'ail, coriandre et citron.

Acte 6 : Saveur douce

Dessert du jour

54.00 CHF par personne

50.00 CHF par personnes dès 6 personnes

Viande 100% origine Suisse & halal

BOISSONS SANS ALCOOL

LES MINÉRALES

| | | |
|---------------|-------|----------|
| Eau naturelle | 50 cl | 4.90 CHF |
| Eau gazeuse | 50 cl | 4.90 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 |

BOISSONS ARTISANALES FAITES MAISONS

| | | |
|---|-------|----------|
| Citronnade <i>Jus de citron et de fleur d'oranger et menthe fraîche</i> | 30 cl | 6.00 CHF |
| Jellab <i>Sirup de datte allongée d'eau et de glaçons agrémenté de pignons de pin</i> | 30 cl | 6.00 CHF |

BOISSONS CHAUDES

| | | |
|---|--|----------|
| Café | | 4.00 CHF |
| Expresso | | 4.00 CHF |
| Ristretto | | 4.00 CHF |
| Thé à la menthe | | 4.00 CHF |
| <i>Thé noir infusé, feuilles de menthe fraîche et bâton de cannelle</i> | | |
| 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 Coco | 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 / Beirut bière libanaise a 4.2%vol | 33 cl | 5.90 CHF |
|---|-------|----------|

SPIRITUEUX

| | | |
|---|------|----------|
| Arak 53% vol. Boisson traditionnelle libanaise alcoolisée à base d'anis, servi frais avec des glaçons, allongée d'eau | 1 cl | 7.00 CHF |
| Grappa Cru Reserva 41% vol. | 2 cl | 9.00 CHF |
| Limoncello 30% vol. | 2 cl | 8.00 CHF |
| Baileys' 17% vol. | 5 cl | 9.00 CHF |

VINS BLANCS LIBANAIS

BLANC DE BLANCS - CHÂTEAU KSARA – 13,5 % VOL.

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

DOMAINE DES ABEILELS D'OR - CHASSELAS – 12,5% VOL.

Vin à la robe clair, il présente des légères notes de tilleul

7.5 dl 34.00 CHF

1 dl 6.00 CHF

VINS ROSÉS LIBANAIS

SUNSET - CHÂTEAU KSARA – 13,5% VOL.

Cépages : Cabernet-Franc 60%, Syrah 40%

7.5 dl 52.00 CHF

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.

1 dl 8.00 CHF

MYST - CHÂTEAU KEFRAYA - 13% VOL.

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

7.5 dl 54.00 CHF

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.

1 dl 8.50 CHF

VIN ROSÉ SUISSE

CAVES DU CHATEAU D'AUVERNIER, ŒIL DE PERDRIX – 12,7% VOL.

Robe saumonée, nez de framboise, c'est un vin vif, exhumant des arômes de pinot noir.

7.5 dl 42.00 CHF

1dl 7.00 CHF

VINS ROUGES LIBANAIS

RÉSERVE DU COUVENT - CHÂTEAU KSARA - 13% VOL.

Cépages : Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Syrah

7.5 dl 51.00 CHF

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

1 dl 8.00 CHF

LE PRIEURÉ - CHÂTEAU KSARA - 14 % VOL.

Cépages : Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

7.5 dl 61.00 CHF

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

KSARA - CHÂTEAU KSARA - 13.5% VOL.

Cépage : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

7.5 dl 74.00 CHF

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

DOMAINE DE BAAL - 15% VOL.

Cépages : 70% de Cabernet- Sauvignon, 20% de Merlot, 10% de Syrah. Vallée de la Bekaa. Vin issu de culture biologique.

7.5 dl 91.00 CHF

Superbes maturité et tanins.

VIN ROUGE SUISSE

MERLOT GAMARET – CAVE DE LA CÔTE 13,5% VOL.

Nez complexe avec des notes de fruits rouges et boisé discret.

7.5 dl 42.00 CHF

1dl 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.

7.5 dl 80.00 CHF

1dl 15.00 CHF

Servi très frais.

Médaille d'Or, Mundus Vini, Allemagne