



Toni Chidiac et son équipe vous souhaitent la bienvenue à Taolé et vous remercient pour votre confiance et votre fidélité.

« Taolé » signifie « Table » dans le langage libanais.

La cuisine libanaise, souvent illustrée par la photo de la grande table familiale, offre un délicieux mélange de saveurs, couleurs, textures et arômes.

Une diversité de salades, mezzes légers et gourmands, des plats à base de viandes, ragoûts et grillades, concoctés avec des produits frais, saisonniers et locaux, sont partagés autour de cette table.

Cette cuisine conviviale, pleine d'histoires, d'amour, de culture et grâce à des recettes exceptionnelles, reflète la diversité et la beauté de notre Liban.

Pour une meilleure découverte de notre cuisine libanaise, commandez notre « Taolé du Chef », une variété de mets chauds et froids, au choix du chef, à déguster par groupe de 2, 3, 4 ou plus.

Nous offrons ainsi, un large choix de plats sains et savoureux pour les végétariens, végétaliens, les allergens et les amateurs de viandes et grillades.

N'hésitez pas de nous solliciter pour un conseil.

Au plaisir de vous accueillir à Taolé

Toni Chidiac



CARTE DU SOIR (18h30-22h00)

Nos MEZZA froids

L'onctueux HOMMOS Purée de pois chiches à la crème sésame et citron	8 CHF
Le délicieux MOUTABAL Cœur d'aubergine grillé, assaisonné à la crème sésame et pépites de grenades	8 CHF
Le très fin LABNEH Fromage blanc serré salé	8 CHF
Le gourmand CHANKLICH Fromage de brebis assaisonné au summak et zaatar	8 CHF
La somptueuse MOUSSAKA Aubergines rôties, tomates, ail et pois chiches	8 CHF
Le TABOULEH vitaminé Persil plat, menthe, blé concassé et tomates en dés, le tout assaisonné avec de l'huile d'olive et jus de citron	10 CHF
Le FATTOUCHE géant Salade de crudités et pain libanais croustillant, assaisonnée à la mélasse de grenade et summak	8 CHF
Le mystérieux BAMIEH Des minis okra cuites dans une sauce tomate et coriandre frais	8 CHF

Nos MEZZA chauds

HOMMOS LAHMÉ Onctueux hommos garni d'une viande d'agneau à la mélasse de grenade	12 CHF
ARAYES BEL LAHMÉ Viande d'agneau persillée, toasté dans un pain libanais, servis avec laban w khiar	12 CHF
FATTIT LAHMÉ Fondant de bœuf nappé de yaourt frais, pains grillés et pignons de pins	12 CHF
Dynamite DJEJ Filet de poulet relevé, pané, servi avec une sauce avocat	12 CHF
BALILA Pois chiches fondants dans un jus de citron et cumin	9 CHF
BATATA du chef Pommes de terre maison, frites et assaisonnées à la sauce du chef	9 CHF
ARNABIT Têtes de choux fleurs frits, nappés de tarator, oignons et pignons de pin	9 CHF





Le duo de brochettes

Deux mini brochettes 16 CHF

Le classique KAFTA grillé

Brochettes de viandes d'agneau persillées et assaisonnées aux 7 épices

Les médaillons TAWOUK

Blancs de poulet marinés au jus de citron

ERAYDIS bEL TOUM W KEZBRA

Crevettes jumbo poêlées à l'ail, corriandre et jus de citron

Le fameux

Brochettes de viande d'agneau grillée

Mini grillades idéalement accompagnées de :

- L'onctueux HOMMOS 8 CHF
- Le FATTOUCH géant 8 CHF

Nos plats

Le tartare KEBBEH NAYEH 32 CHF

Viande d'agneau crue façon tartare, servie avec batata fait maison et salade

Le castaletta 36 CHF

Côtelettes d'agneau poêlées au beurre et aux 7 épices servies avec des légumes grillés et batata fait maison

Le Yummi chicken DJÉJ MSAHAB 34 CHF

Demi-poulet désossé et mariné, grillé, servi avec batata fait maison et salade

Nos rissoles 3 CHF la pièce

Le fameux FALAFEL

Veget/arien/alien

Le triangle FATAYER

Aux épinards veget/arien/alien

Le mini MANOUCHEH

Au thym veget/arien/alien

Le super RIKAKAT aux légumes

Veget/arien/alien

Le mi-lune SAMBOUSIK

Au fromage veget/arien/alien

Le croquant de KEBBEH

Viande, blé concassé

Le méticuleux SAMBOUSIK LAHMÉ

Viande de bœuf et pignons de pins

Le traditionnel SAFIHA

Viande d'agneau, tomates et pignons de pins

Nos desserts maison

Le crémeux MOUHALABIEH 5 CHF

Nappé de son sirop de miel à la fleur d'oranger et des pépites de pistaches

Les fingers BAKLAWAS 5 CHF

Pistaches, amandes, pignons de pins et cajou

Le crispy OSSMALLIÉ 5 CHF

Cheveux d'anges dorées, crème de lait et sirop de miel

Le tout blanc NATEF et biscuit 5 CHF

Meringue de blanc d'œuf à la fleur d'oranger et des biscuits

Nos glaces artisanales 4 CHF

Rose, gingembres, crème de lait

la boule

L'exotique 7 CHF

Un cocktail de fruit frais enrobé d'une couche de crème de lait et des fruits secs