

Suggestions du Chef

Menu Taolé du Chef (à partir de 2 pers.)

Une variété de mets chauds, froids et des grillades au choix

45 CHF par pers.

Nos MEZZA froids

L'onctueux HOMMOS

Purée de pois chiches à la crème sésame et citron

9 CHF

Le délicieux MOUTABAL

Cœur d'aubergine grillé, assaisonné à la crème sésame et pépites de grenades

9 CHF

Le très fin LABNEH

Fromage blanc serré salé

9 CHF

Le gourmand CHANKLICH

Fromage de brebis assaisonné au summak et zaatar

9 CHF

La somptueuse MOUSSAKA

Aubergines rôties, tomates, ail et pois chiches

9 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

11 CHF

Le FATTOUCHE géant

Salade de crudités et pain libanais croustillant, assaisonnée à la mélasse de grenade et summak

10 CHF

L'incontournable WARAK ENAB

Feuilles de vignes farcies aux riz, tomates et persil (6 pces)

10 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

12 CHF

Fattit lahmé

Fondant de bœuf nappé de yaourt frais, pains grillés et concassées de pois chiches

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

10 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, coriandre et jus de citron

Le hot SOUJOUK

Viande d'agneau assaisonnée, relevée avec ses épices explosives

Le fameux

Brochettes de viande d'agneau grillée

Mini grillades idéalement accompagnées de :

- L'onctueux HOMMOS 9 CHF
- Le FATTOUCHE géant 10 CHF

Nos plats

Le tartare KEBBEH NAYEH 32 CHF

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

Le Casteletta 36 CHF

Côtelettes d'agneau assaisonnées aux 7 épices, grillées, servies avec batata du chef et Fattouch

Le Yummi chicken DJÉJ MSAHAB 34 CHF

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

Nos rissoles Prix par pièce

Le fameux FALAFEL 3 CHF

Veget/arien/alien

Le triangle FATAYER 3 CHF

Aux épinards veget/arien/alien

Le mini MANOUCHEH 3 CHF

Au thym veget/arien/alien

Le super RIKAKAT 3.50 CHF

aux légumes

Veget/arien/alien

Le mi-lune SAMBOUSIK 3 CHF

Au fromage veget/arien/alien

Le croquant de KEBBEH 4 CHF

Viande, blé concassé

Le méticuleux SAMBOUSIK LAHMÉ 3.50 CHF

Viande de bœuf et pignons de pins

Le traditionnel SAFIHA 3.50 CHF

Viande d'agneau, tomates et pignons de pins

Nos desserts maison

Le crémeux MOUHALABIEH 6 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 6 CHF

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

Nos glaces artisanales 4 CHF

Rose, gingembres, crème de lait

la boule

Le fourré HALEWET EL JIBN 8 CHF

Pâte semoulée, fourrée de crème de lait (2 pcs)

