

Fine Cuisine Libanaise - Fine Lebanese Cuisine

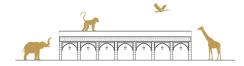




La cuisine Libanaise est une cuisine de convivialité et de partage.
Nous recommandons 2 à 3 mezzés par personne pour découvrir, goûter et se faire plaisir!

Lebanese Cuisine is made for conviviality and sharing.
We recommend 2 to 3 mezzes per person to discover, taste and enjoy!





MEZZES FROIDS • COLD MEZZES 60

HOUMOUS • HUMUS V

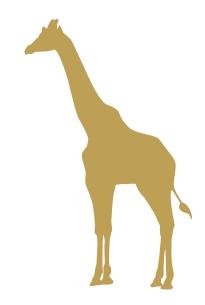
Riche crème de pois chiches et de sésame Rich cream of chickpeas and sesame

BATATA HARRA V

Pommes de terre sautées dans une sauce épicée Fried potatoes in a spicy sauce

MOUTABBAL V

Caviar d'aubergines et crème de sésame Eggplant, caviar and sesame cream





MEZZES CHAUDS • HOT MEZZES

70

KEBBE (5 PIECES) N

Boulettes de viande farcie, blé concassé et pignons de pin Stuffed meatballs, cracked wheat and pine nuts

RIKAKAT (6 PIECES) N

Feuilletés farcis au fromage frais Puff pastries stuffed with cream cheese

JAWANEH (6 PIECES)

Ailes de poulet grillées et marinées à l'ail et au citron Grilled chicken wings marinated in garlic and lemon

ARAYESS

Pain libanais farci à la viande hachée relevée d'épices Lebanese bread stuffed with minced meat seasoned with spices

FATAYER (6 PIECES) N - V

Beignet aux épinards et pignons de pin Donut with spinach and pine nuts

SAMBOUSIK (6 PIECES) N

Beignets de viande hachée relevée Seasoned ground meat fritters

FALAFEL (5 PIECES) V

Croquants de purée de fève et de pois chiches à la crème de sésame

Crunchy mashed broad beans and chickpeas with sesame cream



(V) : Végétarien • (N) : Noix • (L) : Produits Laitiers • (F) : Fruits de Mer (V) : Vegetarian • (N) : Nuts • (L) : Dairy • (F) : Seafood

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



(V) : Végétarien • (N) : Noix • (L) : Produits Laitiers • (F) : Fruits de Mer $(V) : Vegetarian \cdot (N) : Nuts \cdot (L) : Dairy \cdot (F) : Seafood$

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



NOS SALADES • OUR SALADS

SALADE FATTOUCHE • FATTOUCHE SALAD V

Salade de crudités fraiches et acidulées Salad of fresh and tangy raw vegetables

BUDDHA BOWL FALAFEL V - N

Bowl revisité à la mode Levantine : quinoa, avocat, carotte, gingembre, houmous de betterave, falafel et mesclun de salade

Bowl revisited Levantine style: quinoa, avocado, carrot, ginger, beetroot hummus, falafel and mesclun salad

HALLOUMI GRILLE • GRILLED HALLOUMI V

Fromage libanais grillé sur un lit de jeunes pousses d'épinards Grilled Lebanese cheese on a bed of baby spinach

TABOULE AU DUO DE GRAINES TABOULE WITH DUO OF SEEDS V

Boulghour et Quinoa marinés dans une sauce acidulée, mélange d'herbes fraiches aromatiques et petits légumes croquants

Boulghour and guinoa marinated in a tangy sauce, mixed aromatic fresh herbs and crunchy vegetables

SALADE CESAR • CAESAR SALAD F

Avec poulet, anchois, œuf poché, copeaux de parmesan, pain à l'ail et sauce César

With chicken, anchovies, poached egg, parmesan shavings, garlic bread, and Caesar dressing

SALADE SAHRAI • SAHRAI SALAD F

Au saumon en deux textures, gambas, œufs de truite, avocat, suprêmes d'agrumes

Salmon in two textures, prawns, trout roe, avocado, citrus segments



A PARTAGER • TO SHARE

PLANCHE MEZZE LIBANAISE POUR 4 PERSONNES (6 CHAUD ET 6 FROID)

LEBANESE MEZZE PLATTER FOR 4 PEOPLE `(6 HOT AND 6 COLD DISHES)

500

PLANCHE MACHAOUI POUR 4 PERSONNES

MACHAOUI PLATTER FOR 4 PEOPLE

(Bœuf, poulet, kefta, gambas, halloumi, côte d'agneau) (Beef, chicken, kefta, prawns, halloumi, lamb chops)

650









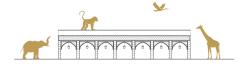
(V) : Vegetarian \cdot (N) : Nuts \cdot (L) : Dairy \cdot (F) : Seafood

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA. Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



(V): Végétarien • (N): Noix • (L): Produits Laitiers • (F): Fruits de Mer (V) : Vegetarian \cdot (N) : Nuts \cdot (L) : Dairy \cdot (F) : Seafood Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



NOS PLATS • OUR DISHES

NOS PLATS • OUR DISHES

LE CHICHTAOUK • SHISHTAOUK

110

Brochette de poulet parfumée aux sept épices, marinée à l'ail, huile d'olive, yaourt et citron

Chicken skewer flavored with seven spices, marinated in garlic, olive oil, yogurt and lemon

LAHME MECHWI

130

Brochette de bœuf mariné à l'Orientale sur un lit d'oignons et de tomates

Oriental marinated beef skewer on a bed of onions and tomatoes

CHAWARMA A LA VIANDE ou AU POULET CHAWARMA WITH MEAT or CHICKEN

130

Sandwich libanais à la viande (ou au poulet) marinée et braisée, accompagné d'une sauce à la crème de sésame, crudités et cornichons

Lebanese sandwich with marinated and braised meat (or chicken), served with a sesame cream sauce, raw vegetables and pickles

COQUELET AU BARBECUE • COCKERLET ON BARBECUE

Coquelet désossé mariné aux herbes, lentement cuit au feu de bois, sauce à l'ail

Boneless cockerel marinated in herbs, slowly cooked over a wood fire, garlic sauce

ENTRECÔTE DE BŒUF • BEEF RIBEYE STEAK

290

Belle entrecôte à l'os grillée, fleur de sel, légumes sautés, sauce béarnaise

Grilled bone-in ribeye steak, fleur de sel, sautéed vegetables, béarnaise sauce

SUPRÊME DE POULET • CHICKEN SUPREME

230

Sauce à la truffe, légumes grillés Truffle sauce, grilled vegetables

LINGUINI AUX FRUITS DE MER • SEAFOOD LINGUINI F

250

Poignée de tomates cerises rôties aux herbes, huile d'olive & basilic frais A handful of roasted cherry tomatoes with herbs, olive oil & fresh basil

SAUMON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE • LOW TEMPERATURE COOKED SALMON

260

Piment d'Espelette, méli-mélo de riz sauvage, aux carottes glaceés, sauce à l'orange

Espelette pepper, wild rice mix, with glazed carrots and orange sauce

Accompagnement au choix :

Frites / Salade de concombre et Tomates Choice of side dish:

French fries / Salad of cucumber and tomatoes



(V) : Végétarien ullet (N) : Noix ullet (L) : Produits Laitiers ullet (F) : Fruits de Mer

(V) : Vegetarian \cdot (N) : Nuts \cdot (L) : Dairy \cdot (F) : Seafood

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



(V): Végétarien • (N): Noix • (L): Produits Laitiers • (F): Fruits de Mer (V): Vegetarian • (N): Nuts • (L): Dairy • (F): Seafood

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

s prix sont en Dirnams marocains et incluent service et 1 v Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



NOS DESSERTS • OUR DESSERTS

BAKLAVA LIBANAIS • LEBANESE BAKLAVA N

Douceurs feuilletées à la pistache, noix de cajou et pignons Puff pastries with pistachio, cashew nuts and pine nuts

MOUHALABIA • MOUHALABIA N - L

80

Flan libanais parfumé à la fleur d'oranger et aux éclats de pistache

Lebanese flan flavored with orange blossom and pistachio chips

KATAYEF N - L

80

Crêpes fourrées au fromage frais, sirop à la fleur d'oranger et éclats de pistache

Pancakes stuffed with fresh cheese, orange blossom syrup and pistachio chips

PLATEAU DE FROMAGE

CHEESE PLATTER

180

Assortiment de fromages du Maître Fromager Meignat, confiture maison

Assortment of cheeses from the Maître Fromager Meignat, homemade jam



NOS DESSERTS • OUR DESSERTS

TIRAMISÙ TRADITIONNEL

TRADITIONAL TIRAMISU

ASSIETTE DE FRUITS DECOUPES

SLICED FRESH FRUIT PLATTER
100

BABA AU RHUM

RUM BABA

CHOCOLATE FONDANT, PISTACHIO ICE CREAM

100

CAFE OU THE GOURMAND

GOURMET COFFEE OR TEA



(V) : Végétarien • (N) : Noix • (L) : Produits Laitiers • (F) : Fruits de Mer

(V) : Vegetarian \cdot (N) : Nuts \cdot (L) : Dairy \cdot (F) : Seafood

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



(V): Végétarien • (N): Noix • (L): Produits Laitiers • (F): Fruits de Mer

(V): Vegetarian • (N): Nuts • (L): Dairy • (F): Seafood

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

