

entrées

	Houmous Blahmi	Purée de pois chiches au haché de viande	2 pers	17,-
🌿	Houmous bi snawbar	Purée de pois chiches aux pignons de pin	2 pers	17,-
🌿	Mutabbal	Caviar d'aubergines	2 pers	17,-
🌿	M'jadra	Lentilles du puy aux fruits secs	2 pers	15,-
🌿	Raheb	Salade d'aubergines aux légumes frais	2 pers	17,-
🌿	Chanklish	Fromage de chèvre sec et doux	2 pers	15,-
🌿	Kibit Areh	Potiron aux légumes et fruits secs	2 pers	15,-
🌿	Warak Inab	Feuilles de vignes farcies	2 pers	15,-
🌿	Rikakat	Friands au feta et au thym (frites)	2 pièces	8,-
🌿	Sanbousik	Rissoles à la viande au pignons de pins	2 pièces	8,-
	Fatayer	Pâtes d'épinards marinés (four)	2 pièces	8,-
	Sawda	Foie de veau caramélisé au vin blanc et sirop d'érable		15,-
	Dafadeh	Cuisse de grenouilles marinée aux coriandre et noix	5 pièces	15,-

salades

	Taboulé	Salade de persil	10,- 1 p	15,- 2 p
	Fattouch	Mélange de légumes frais, balsamique, pain croustillant, sumac, huile d'olive	10,- 1 p	15,- 2 p
	Roka	Salade de roquettes	10,- 1 p	15,- 2 p
	Zaatar	Salade de légumes frais aux betteraves, noix et thym	10,- 1 p	15,- 2 p

plats

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE FEUILLETÉ, UNE MEZZE, ET UNE SALADE

CRU	Kibbé Nayé	Filet d'Anvers de boeuf moulu au cumin et crème à l'ail rosé, blé concassé, oignons	27,-
	Habra Nayé	Filet d'Anvers de boeuf moulu au cumin et crème à l'ail rosé, pignons de pin	27,-
VIANDE	Chawarma	Tranches de filet d'agneau poêlées aux légumes frais	30,-
	Kafta	Mélange d'agneau et de veau grillés au sauce tomate relevée	30,-
	Kastaletta	Couronne d'agneau servi aux légumes cuits	35,-
	Cuberoll	Entrecôte de boeuf en brochette servi aux légumes cuits	35,-
	Ris de Veau	Grillé ou poelés, servi à la libanaise avec biwaz	35,-
	Kibbé	Croquettes de viande frites servi avec du fromage frais au thym	30,-
POULET	Tawook	Filet de poulet mariné façon Maza'j	30,-
	Chawarma	Tranches de blanc de poulet poêlées aux légumes frais	30,-
POISSON	Faridi	Filet de daurade (four), dressé au coriandre, noix, citron, huile d'olive	35,-
	Loukous	Filet de bar au four aux légumes frais et crème de sésame	35,-
	Kraidess	Gambas marinées au vin blanc IXSIR, herbes du chef et pâte de pistache	35,-
VEGGIE	Falafel	Fèves des marais et pois chiches frites	27,-
	Halloumi	Fromage de brébis poelés aux champignons Shiitake, persil, thym, pistache	27,-

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À LA MINUTE AVEC DES INGRÉDIENTS DE PREMIER CHOIX QUI PEUVENT PARFOIS VARIÉS AU GRÉ DES ARRIVAGES JOURNALIÈRES.

EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, PRIÈRE DE NOUS PRÉVENIR !