Carte des mets

MENU DÉCOUVERTE

Menu découverte (2 personnes minimum) 44.- /personne

Notre célèbre man'ouché au zaatar, accompagnée d'un assortiment de mezzés froids, de mezzés chauds et de grillades de kafta bœuf-agneau et de poulet taouk

Option avec dessert : supplément de 6.- / personne

ASSIETTES

Promenade à Beyrouth – option végé 29.-

Fattouch, houmous, caviar d'aubergine, labné, feuille de vigne, falafel, fatayer épinards, kebbé et sambousik accompagnés de pain libanais ***Option végé:*** remplacer le kebbé et le sambousik par un falafel et un rkakat féta

Grillades & Mezzés – option sans gluten 33.-

2 brochettes de poulet taouk et/ou de kafta boeuf/agneau, sauce toum, accompagnés de batata harra, houmous, moutabbal et salade fattouch

Falafels 100% VEGAN **- option sans gluten** 25,5.-

Sandwich falafel ou 3 pièces falafels avec batata harra,

houmous, moutabbal et fattouch

Sandwich poulet taouk 26.-

Sandwich poulet taouk accompagné de batata harra,

houmous, moutabbal et fattouch

Sandwich shawarma de poulet 27.-

Sandwich shawarma de poulet avec batata harra, houmous,

moutabbal et fattouch

Sandwich shawarma de bœuf 28.-

Sandwich shawarma de boeuf avec batata harra,

houmous, moutabbal et fattouch

Les prix sont indiqués en francs suisses CHF

Provenance des viandes : Bœuf de Suisse/Europe, Poulet de Hongrie, Agneau d'Irlande / France

**Toutes nos viandes sont halal sauf le shawarma de boeuf*

Man'ouché zaatar labné 26,5.-

Galette traditionnelle au thym, au fromage blanc et crudités, accompagnée de batata harra, houmous, caviar d'aubergine et fattouch

Man'ouché zaatar khodra 25,5 .-

Galette traditionnelle au thym et aux crudités, accompagnée de batata harra, houmous, moutabbal et fattouch

Man'ouché zaatar jebné 26,5 .-

Galette traditionnelle au thym et un mélange de fromage jaune, accompagnée de batata harra, houmous, moutabbal et fattouch

Man'ouché jebné – say cheese! 26,5.-

Galette traditionnelle avec un mélange de fromage jaune et halloumi, accompagnée de batata harra, houmous, moutabbal et fattouch

Man'ouché angry kishk 26 .-

Galette traditionnelle au mélange de blé concassé et yaourt Fermenté avec une sauce piquante, accompagnée de batata harra, moutabbal, houmous et fattouch

Man'ouché lahm bi ajine 27.-

Galette traditionnelle à la viande hachée de boeuf aux épices libanaises, tomates, oignons et pignons, accompagnée de batata harra, houmous, moutabbal et fattouch

Man'ouché kafta 28.-

Galette traditionnelle à la viande hachée de boeuf-agneau persillée aux épices libanaises, accompagnée de batata harra, houmous, moutabbal et fattouch

Les prix sont indiqués en francs suisses CHF
Provenance des viandes : Bœuf de Suisse/Europe, Poulet de Hongrie, Agneau d'Irlande / France
**Toutes nos viandes sont halal sauf le shawarma de boeuf*

MEZZÉS FROIDS

Houmous 11.-

Fondant de pois chiche, sauce tahina et jus de citron frais

Houmous au zaatar 12.-

Houmous mélangé à notre fameux zaatar (thym, sésame et sumac)

Houmous on fire 12.-

Houmous mélangé à une sauce maison au poivron rouge piquant

Houmous bi lahmé 13.-

Houmous avec viande hachée de bœuf suisse sautée, mélasse de grenade, bâtonnets d'amandes et pignons

Caviar d'aubergine - moutabbal 11.-

Pulpe d'aubergines légèrement fumée, sauce tahina et jus de citron frais

Labné 11.-

Fromage blanc maison, zaatar, huile d'olive extra vierge, olives et menthe séchée

Taboulé libanais 11.-

Persil plat haché, tomates, huile d'olive extra vierge et jus de citron

Salatit rahib : salade du moine 11.-

Pulpe d'aubergine légèrement fumée, poivrons, persil plat, oignons, tomates et grains de grenade, mélasse de grenade, jus de citron frais et huile d'olive extra vierge

Salade fattouch 11.-

Salade traditionnelle composée d'un mélange de salade, tomate, concombre, menthe fraîche, grenade et pain libanais frit, parsemée de sumac, huile d'olive extra vierge, jus de citron et mélasse de grenade

Warak inab (4 pièces) 10.-

Feuilles de vigne *maison* farcies au riz et aux herbes aromatiques

Les prix sont indiqués en francs suisses CHF
Provenance des viandes : Bœuf de Suisse/Europe, Poulet de Hongrie, Agneau d'Irlande / France
**Toutes nos viandes sont halal sauf le shawarma de boeuf*

MEZZÉS CHAUDS

Falafel (1 pièce) 2,5.-

Boulette de pois chiche, coriandre, oignons verts, ail et épices libanaises

Fatayer épinard (1 pièce) 3,5.-

Triangle aux épinards citronnés, oignons et épices libanaises

Rkakat féta (1 pièce) 3,5.-

Cigare au féta, oignons, épices libanaises et origan

Sambousik lahmé (1 pièce) 3,5.-

Petit samosa à la viande hachée de bœuf, oignons, pignons et épices libanaises

Kebbé (1 pièce) 4.-

Boulette de bœuf et bourghoul, farcie de viande hachée, oignons et pignons

Arnabit is King 12.-

Têtes de chou-fleur nappées de tahina, persil plat frais, grenade et pignons

Batata harra façon Man'ouchy 9.-

Pommes de terre en cubes, sauce coriandre, piment, citron et ail

"Fresh" fries 7.-

Assiette de frites maison

GRILLADES

Brochettes kafta 17.-

Deux brochettes de kafta bœuf-agneau aux épices libanaises

Brochettes poulet taouk 17.-

Deux brochettes de médaillons de blanc de poulet marinées aux épices libanaises

Brochettes mixtes 17.-

Une brochette kafta et une brochette poulet taouk

Les prix sont indiqués en francs suisses CHF
Provenance des viandes : Bœuf de Suisse/Europe, Poulet de Hongrie, Agneau d'Irlande / France
**Toutes nos viandes sont halal sauf le shawarma de boeuf*

MENU ENFANT

Menu enfant jusqu'à 12 ans - Option 14.-

Brochette de kafta ou de poulet taouk, houmous, frites maison ou batata et pain libanais. Végé : 3 falafels à la place d'une brochette

SANDWICHS LIBANAIS - MIDI

Falafel 9,5.-

Falafels, sauce tahina et crudités

Poulet taouk 11.-

Dés de blanc de poulet marinés aux épices libanaises, salade , sauce toum et frites fraîches maison

Shawarma de poulet 12.-

Sandwich grillé au blanc de poulet découpé en lamelles, mariné aux épices libanaises pendant 48h, accompagné d'une sauce aioli maison, salade iceberg et pickles de concombres

Shawarma de bœuf 13.-

Sandwich grillé au steak de boeuf découpé en lamelles, mariné aux épices libanaises pendant 48h, accompagné d'une sauce tahina et crudités

Les prix sont indiqués en francs suisses CHF
Provenance des viandes : Bœuf de Suisse/Europe, Poulet de Hongrie, Agneau d'Irlande / France
**Toutes nos viandes sont halal sauf le shawarma de boeuf*

MAN'OUCHES - MIDI

Zaatar 7.-

Galette traditionnelle au thym, sumac, grains de sésame et huile d'olive

Zaatar khodra 8.-

Galette traditionnelle au zaatar et crudités

Zaatar jebné 8,5.-

Galette traditionnelle au zaatar et mélange de fromages

Zaatar labné 9,5.-

Galette traditionnelle au zaatar, fromage blanc maison et crudités

Jebné 9,5.-

Galette traditionnelle au mélange de mozzarella et halloumi

Lahmé bi ajine 11.-

Galette à la viande hachée de bœuf aux épices libanaises, tomates, oignons et pignons

kafta 13.-

Galette traditionnelle à la viande hachée de boeuf-agneau persillée aux épices libanaises

PLAT DU JOUR – du mardi au vendredi MIDI

Suggestion du chef, servi avec accompagnements

Plat du jour 19.-

Plat du jour 18.-

Les prix sont indiqués en francs suisses CHF
Provenance des viandes : Bœuf de Suisse/Europe, Poulet de Hongrie, Agneau d'Irlande / France
**Toutes nos viandes sont halal sauf le shawarma de boeuf*