

# L'ARABESQUE



## LES INSPIRATIONS DU MOMENT

*Inspirations of the Moment*

الإلهامات

Chf.

### MEZZES

Moutabbal au basilic et concombre 18.-

Purée d'aubergines, crème de sésame, citron, concombre et basilic

*Eggplant purée, sesame cream, lemon, cucumber and basil*

بزنجان متبل بلطحينة و عصير الليمون مع خيار و حبق

Bamia 18.-

Okra, tomates et ail

*Okra stew, tomatoes and garlic*

بامية

Mouhamara 18.-

Mousseline de poivrons grillés, noix et réduction de grenade

*Grilled bell pepper mousse, nuts and pomegranate reduction*

فلفل أحمر مهروس مع جوز و دبس الرمان

Arayess au vieux gruyère 22.-

Pain Libanais farci de viande d'agneau hachée, pignons et vieux gruyère

*Pita bread stuffed with minced lamb and pine-nuts with aged gruyere cheese*

خبز لبناني محشو باللحمة المفرومة و جبنة الكروبيير مع صنوبر

Tajine de poisson aux pignons de pin et crème de sésame 22.-

*Fish tagine with pine seeds and sesame cream*

طاجن سمك بالطحينة و الصنوبر

Salade de légumes grillés, féta aux épices et olives Taggiasche 18.-

*Grilled vegetable salad, feta cheese with spices and Taggiasche olives*

سلطة خضار مشوية مع جبنة الفيتا والزيتون

Viande rissolée à la cerise et fruits secs 22.-

*Meat with cherry and sun-dried fruits*

راس عصفور بالكرز

### PLATS CHAUDS

Chawarma samak 42.-

Cabillaud mariné et rôti servi avec une sauce spéciale à base de sésame

*Marinated and roasted cod fish with sesame cream sauce*

شاورما سمكة القد مع صلصة من الطحينة

Kebbe labanieh 37.-

Boulette de viande, sauce yaourt à l'ail, pignons de pin

*Meat ball, yoghurt sauce with garlic and pine seeds*

كبة لبنية

Mouloukhieh 32.-

Agneau confit à la feuille de Mouloukhieh

*Braised lamb meat with Mouloukhieh leaves*

ب لحمة مولوخية

MEZZES FROIDS | *COLD MEZZES*  
المقبلات الباردة

Chf.

**تبولة | Tabbouli**

15.-

Tomate, blé concassé, persil plat, menthe, citron, huile d'olive et oignons  
*Tomato, crushed wheat, parsley, mint, lemon, olive oil and onions*  
بقونس بصل بندورة برغل حامض و زيت الزيتون

**سلطة فتوش | Fattouche**

15.-

Salade de crudités, pain libanais grillé, sumac  
*Raw vegetables salad served with grilled pita bread and sumac*  
السلطة الشرقية مضاف لها الخبز المحمص والسماق والنعنع

**حمص بالطحينة | Hommos**

15.-

Purée de pois chiches, crème de sesame et citron  
*Chickpea purée with sesame cream and lemon*  
حمص مهروس مع طحينة وليمون

**حمص بيروتي | Hommos Bayrouti**

16.-

Purée de pois chiches citronnée et persillée, piment de cayenne  
*Chickpea purée with lemon and parsley, cayenne pepper*  
حمص مهروس مع فلفل حار وبقونس وليمون وطحينة

**متبل ألبا ذنجان | Moutabbal**

16.-

Purée d'aubergines, crème de sésame, citron  
*Eggplant purée, sesame cream and lemon*  
با ذنجان مهروس مع الطحينة وليمون

**ورق عنب | Warak Enab**

18.-

Feuilles de vigne farcies de riz, tomates, persil et oignons  
*Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, parsley and onions*  
ورق عنب محشو بالأرز والطماطم والبقونس والبصل

**مسقعة باذنجان | Moussakaa**

15.-

Aubergines, tomates pelées, pois chiches, ail et oignons  
*Baked eggplants with peeled tomatoes, chickpeas, garlic and onions*  
باذنجان مع البندورة والحمص والبصل والثوم

**شكليش | Chankliche**

18.-

Fromage de brebis, thym, concassée d'oignons, tomates, huile d'olive  
*Ewe's milk cheese with thyme, crushed onions, tomatoes, olive oil*  
جينة النعجة مع البندورة والبصل والزعر

**لبنة | Labne**

15.-

Fromage blanc de lait de vache caillé  
*Curd cow's milk cheese*  
محضرة من اللبن المرّوب

**مدررة | Moudardara**

14.-

Lentilles, riz, oignons frits  
*Lentils and rice with fried onions*  
عدس مع الرز, بصل مقلي

**بسطرما | Bastorma**

20.-

Viande de bœuf séchée aux épices libanaises  
*Dried beef with Lebanese spices*  
لحم بقر مجفف بالبهارات اللبنانية

**كبة نيئة | Kebbe Naye (150gr)** 22.-  
Viande d'agneau crue, blé concassé, oignons, huile d'olive  
*Lamb tartare, crushed wheat, onions and olive oil*  
لحمة الخروف النيئة المدقوقة مع البرغل والبصل تقدم مع الزيت الزيتون

**MEZZES CHAUDS | HOT MEZZES**  
**المقبلات الساخنة**

Chf.

**فول مدمس | Foul Moudamas** 18.-  
Fèves mijotées, tomates, ail et huile d'olive  
*Simmered fava beans with tomatoes, garlic and olive oil*  
فول مسلوق مع الحامض والثوم وزيت الزيتون

**حمص باللحمة | Hommos Lahme** 20.-  
Purée de pois chiches, viande d'agneau émincée et sautée avec des pignons  
*Chickpea puree, thinly sliced sauteed lamb with pine-nuts*  
حمص بالطحينة مع قطع لحمة مقلية و صنوبر

**كلاج بالجبنة | Kellege Mechoui** 21.-  
Pain Libanais farci au fromage Halloumi, tomates et menthe  
*Pita bread stuffed with Halloumi cheese, tomatoes and mint*  
خبز لبناني محشو بجبنة الحلوم والبندورة والنعنع مشوي على الفحم

**كبدة دجاج | Asbet Dajaj** 21.-  
Foies de volaille rissolés, citron et ail  
*Sauteed chicken livers, lemon and garlic*  
كبدة دجاج مقلية ومطوية بالليمون والثوم

**جوانح الدجاج | Jawaneh** 21.-  
Ailes de poulet sautées à l'ail, coriandre et citron  
*Chicken wings sauteed with garlic, coriander and lemon*  
جوانح مقلية مع الثوم والكزبرة والليمون

**بطاطا حرّة | Batata Harra** 16.-  
Pommes de terre rissolées, coriandre et piment de cayenne  
*Sauteed potatoes, coriander and cayenne pepper*  
بطاطا مع كزبرة و حر

**سجق | Sojok** 24.-  
Saucisses de bœuf et d'agneau au cumin et à l'ail  
*Beef and lamb sausages with cumin and garlic*  
لحم بقر مع الكمون والثوم والبهار الحار

**مقانيق | Makanek** 24.-  
Saucisses de bœuf et d'agneau aux sept épices  
*Beef and lamb sausages with seven spices*  
لحم بقر مع البهارات اللبنانية

**عرايس | Arayess** 20.-  
Pain Libanais farci de viande d'agneau hachée et pignons  
*Pita bread stuffed with minced lamb and pine-nuts*  
خبز لبناني محشو باللحم المفروم والصنوبر مشوي على الفحم

## MEZZES CHAUDS (2 Pièces) | HOT MEZZES (2pieces)

المقبلات الساخنة (قطع ٢)

Chf.

### فطائر | Fatayer

Rissoles aux épinards et citron

*Spinach and lemon rissoles*

فطائر محشوة بالسبانخ

9.-

### سمبوسك بالجبنة | Samboussik bel Jeben

Rissoles de fromages Féta et Halloumi, menthe et persil

*Feta and Halloumi cheese rissoles with mint and parsley*

عجينة محشوة بجبنة الحلوم والفتة، نعنع

8.-

### رقاقات بالجبنة | Rekakat bel Jeben

Cigares au fromage Féta et Halloumi avec menthe et persil en feuilles de brick

*Feta and Halloumi cheese cigars with mint and parsley in sheets of brick*

جبنة حلوم وفتة مع نعنع، وبهار ابيض

8.-

### سمبوسك باللحمة | Samboussik bel Lahem

Rissoles de viande, pignons et oignons

*Meat rissoles with pine-nuts and onions*

عجينة باللحم والصنوبر والبصل

9.-

### كبة اقراص | Kebbe E'rass

Boulettes de viande farcies aux pignons et oignons

*Meat balls stuffed with pine-nuts and onions*

لحمة مدقوقة مع البرغل ومحشوة باللحمة المفرومة والصنوبر والبصل

10.-

### فلافل | Falafel

Boulettes de fèves, pois chiches, crème de sésame

*Fava bean croquettes, chickpeas and sesame cream*

أقراص محضرة من الفول والحمص والكزبرة

8.-

## POISSONS | FISHES

أطباق الأسماك

*Tous nos poissons sont servis avec des batata harra, sauce samake harra et pains croustillants.*

*Fish plates are served with batata harra, samake harra sauce and crusty breads.*

حرة ال بطاطس مع الأطباق بقا ت تقديم مري تم

Chf.

### لقز | Samak Mechoui

Filet de loup grillé, pain libanais croustillant, crème de sésame

*Grilled seabass, crispy pita bread, sesame cream*

سمك لقز مشوي مع طرطور

48.-

### Dos de cabillaud frit

*Fried cod fish*

مقلي ال قد سمكة

38.-

### Poulpe grillé (selon arrivage)

*Grilled octopus*

أخط بوط مشوي على ال فحم

46.-

## VIANDES | MEATS

### أطباق لحم

Toutes nos viandes grillées sont servies avec des batata harra et ses deux sauces.

Every grilled meat is served with batata harra and two sauces.

حرة ال بطاطس مع الأطباق ت تقديم مريم تم

Chf.

### لحم مشوي | Lahem Ghanam Mechoui

42.-

Brochettes d'agneau, grillées au feu de bois

Lamb skewers grilled in a wood-fired oven

لحم شقف خروف مقطع ومشوي على الفحم

### كفتة مشوية | Kafta Mechoui

40.-

Brochettes de viande hachée, persil, pignons

Ground lamb skewers with parsley and pine-nuts

لحم الخروف المفروم مع البقدونس والبصل

### شيش طاووق | Chich Taouk

38.-

Brochettes de poulet mariné au citron, huile d'olive et ail

Chicken skewers marinated in lemon, olive oil and garlic

دجاج مقطع منقوع في الليمون الحامض والزيت والثوم ومشوي على الفحم

### لحومات مشكلة | Mixed Grill

45.-

Brochettes d'agneau, Kafta grillé, Chich Taouk

Lamb skewers with grilled Kafta and Chich Taouk

لحم مشوي وشيش طاووق وكفتة

### كستلاتة مشوية (ريش) | Castaletta Ghanam

48.-

Côtelettes d'agneau marinées et grillées

Grilled and marinated lamb cutlets

### دجاج مشوي | Dajaj Mechoui

38.-

Demi-poulet désossé, mariné au citron et à l'ail

Grilled half a boneless chicken marinated in lemon and garlic

نصف دجاجة مسحب منقوع في ليمون الحامض والثوم مشوي على الفحم

### شاورمة لحم | Chawarma

40.-

Émincé de viande de boeuf mariné et rôti à la broche, crème de sésame

Thinly sliced marinated and spit-roasted beef, served with sesame cream

لحم بقر المشرح المنقوع والمشوي على السيخ

## ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

### الأطباق الجانبية

Chf.

رز ابيض (بسمتي) | Riz basmati blanc | White basmati rice

12.-

رز بالشعيرية | Riz vermicelle | Rice vermicelli

12.-

خضار مسلوق | Mitonnée de légumes | Simmered vegetables

12.-

مصادر/Provenances / Origine

Poissons / Fishes :

Saumon Fumé-Smoked salmon : Norvège / Norway, Cabillaud-Cod fish, Loup de mer-Seabass : France/France, Poulpe-Octopus : Espagne/Spain

Viandes / Meats :

Agneau-Lamb : Allemagne / Germany, Bœuf-Beef : Suisse/ Switzerland, Volailles-Poultry France / France

\*Certains de ces plats peuvent contenir des aliments allergènes. Merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel

\* Some of the dishes may contain food allergens. For more information, do not hesitate to ask the Head Waiter.

بعض الأطباق تحتوي على مكونات تسبب حساسية. الرجاء التقرب من الخدام للمزيد من التفاصيل

T.V.A. Include

V.A.T. Included