

L'ARABESQUE



En scannant ce QR Code via votre appareil photo
vous trouverez le menu du restaurant l'Arabesque
By scanning this QR Code with your camera you will find
the menu of Arabesque restaurant



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
بقدونس 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 وبقدونس 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

متبل ألبا ذنجان بالحبق | 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 بالطحينة و عصير الليمون مع خيار و حبق

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

شكليس | 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 والزعتري

لبنة | Labne

15.-

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

محمرة | 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

كبة نيئة | Kebbe Naye (150gr)

22.-

Viande de bœuf crue, blé concassé, oignons, huile d'olive
Beef tartare, crushed wheat, onions and olive oil
لحمة البقر الني مدقوقة مع البرغل والبصل يقدم مع زيت الزيتون

MEZZES CHAUDS | *HOT MEZZES*
المقبلات الساخنة

Chf.

فول مدمس | Foul Moudamas

Fèves mijotées, tomates, ail et huile d'olive

Simmered fava beans with tomatoes, garlic and olive oil

فول مسلوق مع الحامض والثوم وزيت الزيتون

18.-

حمص باللحمة | Hommos Lahme

Purée de pois chiches, viande de bœuf émincée et sautée avec des pignons

Chickpea puree, thinly sliced sauteed lamb with pine-nuts

حمص بالطحينة مع قطع لحمة البقر مقلية وصنوبر

20.-

كلاج بالجبنة | Kellege Mechoui

Pain Libanais farci au fromage Halloumi, tomates et menthe

Pita bread stuffed with Halloumi cheese, tomatoes and mint

خبز لبناني محشو بجبنة الحلوم والبندورة والتنع مشوي على الفحم

21.-

جوانح الدجاج | Jawaneh

Ailes de poulet sautées à l'ail, coriandre et citron

Chicken wings sauteed with garlic, coriander and lemon

جوانح مقلية مع الثوم والكزبرة والليمون

21.-

بطاطا حرّة | Batata Harra

Pommes de terre rissolées, coriandre et piment de cayenne

Sauteed potatoes, coriander and cayenne pepper

بطاطا مع كزبرة و حر

16.-

مقانيق | Mkanek

Saucisses de bœuf et d'agneau aux sept épices

Beef and lamb sausages with seven spices

لحم بقر مع البهارات اللبنانية

24.-

عرايس | Arayess

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

20.-

عرايس بالجبن السويسري | Arayess au fromage suisse

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 سويسرية مع الصنوبر

22.-

قريدس | Crevettes sautées à l'ail, coriander et citron (6pièces)

Sauteed shrimps with garlic, coriander and lemon

قريدس أو ربيان سوتيه بالثوم الحيق والكزبرة

24.-

MEZZES CHAUDS (2 Pièces) | *HOT MEZZES (2pieces)*
المقبلات الساخنة (قطع ٢)

Chf.

فطائر | Fatayer

9.-

Rissoles aux épinards et citron

Spinach and lemon rissoles

فطائر محشوة بالسبانخ

رقاقات بالجبنة | Rekakat bel Jeben

8.-

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 وقتة مع ننع، وبهار ابيض

سمبوسك باللحمة | Samboussik bel Lahem

9.-

Rissoles de viande, pignons et oignons

Meat rissoles with pine-nuts and onions

عجينة باللحم والصنوبر والبصل

كبة اقراص | Kebbe E'rass

10.-

Boulettes de viande farcies aux pignons et oignons

Meat balls stuffed with pine-nuts and onions

لحمة مدقوقة مع اليرغل ومحشوة باللحمة المفرومة والصنوبر والبصل

فلافل | Falafel

8.-

Boulettes de fèves, pois chiches, crème de sésame

Fava bean croquettes, chickpeas and sesame cream

أقراص محضرة من الفول والحمص والكزبرة

POISSONS | *FISHES*

أطباق الأسماك

Tous nos poissons sont servis avec des batata harra, sauce samake harra.

Fish plates are served with batata harra, samake harra sauce.

تقدم الأطباق مع البطاطا الحرة

Chf.

نقز | Samak Mechoui

48.-

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

Grilled seabass, crispy pita bread, sesame cream

سمك نقز مشوي مع طرطور

Poulpe grillé (selon arrivage)

48.-

Grilled octopus

أخطبوط مشوي على الفحم

VIANDES | MEATS

أطباق لحم

Toutes nos viandes grillées sont servies avec des batata harra.

Every grilled meat is served with batata harra.

تقدم الأطباق مع البطاطا الحرة

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

دجاج مشوي | Baby chicken Mechoui

44.-

Coquelet désossé, mariné au citron et à l'ail

Grilled baby chicken marinated in lemon and garlic

كنكوت 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 :

Loup de mer-Seabass : Espagne/Spain, Crevettes-Shrimps : Vietnam /Vietnam

Poulpe-Octopus : Espagne/Spain

Vlandes / Meats :

Agneau-Lamb : Irlande & France / Irland & France, Bœuf-Beef : Suisse/ Switzerland, Volailles-Poultry France / France

DESSERTS

حلويات

Chf. 14.-

عسملية | Osmallieh

Cheveux d'ange et crème achta

Angel hair with achta cream

مهلبية | Mouhalabieh

Flan Libanais à la fleur d'oranger

Orange blossom Lebanese milk pudding

قطايف بالقشطة | Katayef Kachta

Crêpe Libanaise, crème achta et pistache

Lebanese crepe with achta cream and pistachio

شوناتف | Choux de crème Natef

sauce chocolat à la fleur d'oranger

Natef cream puffs, chocolate sauce with orange blossom

عجينة الشو بالناتف مع صلصة الشوكولا

حلاوة الجبن إكزوتيك | Halawet elleben exotique

Roulé de fromage, crème achta, pistache et coulis de fruits exotiques

Semolina dough filled with cheese and achta cream, pistachio, exotic fruit coulis

بوظة | Glace libanaise maison

Deux boules, parfums au choix : pistache, rose, achta

Two slices of ice cream, choice of flavour: pistachio, rose, achta

بوظه على فسطق, ورد, أشطه

*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



MENU DECOUVERTE | *DISCOVERY MENU*

Chf. 95.-/ pers. ou 175.-/ 2 pers.

Sans le plat chaud/*without hot dish*

بدون المشاوي

Chf. 79.-/ pers. ou 140.-/ 2 pers

Assortiment de cinq mezzés froids*

*Selection of five cold mezzes**

تشكيلة خمس مازات باردة من إختيار الشيف

—

Assortiment de cinq mezzés chauds*

*Selection of five hot mezzes**

تشكيلة خمس مازات ساخنة من إختيار الشيف

—

Brochettes de viande

Meat skewers

سيخي لحمة

—

Sélection de desserts libanais

Lebanese dessert selection

تشكيلة حلو عربي

*Au choix du chef

**Chef's selection*

من خيار الشيف