

# L'ARABESQUE



## 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 بيروتى | 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 ألبانجان | Moutabbal** 16.-  
Purée d'aubergines, crème de sésame, citron  
*Eggplant purée, sesame cream and lemon*  
بازنجان مهروس مع أطحينة وليمون
- متبل ألبا دنجان 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
- 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
- شנקليش | 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 الفيتا مع البندورة البصل والزعر
- لبنة | Labne** 15.-  
Fromage blanc de lait de vache caillé  
*Curd cow's milk cheese*  
محضرة من اللبن المرّوب
- كبة نينة | Kebbe Naye (150gr)** 22.-  
Viande de bœuf crue, blé concassé, oignons, huile d'olive  
*Beef tartare, crushed wheat, onions and olive oil*  
لحمة الخروف النينة 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 et une émincée de boeuf sautée avec des pignons  
*Chickpea puree with thinly sliced sauteed beef with pine-nuts*

حمص بالطحينة مع قطع لحمة مقلية و صنوبر

### 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 والنعنع 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.-

### ربيان | Crevettes à l'orientale

Crevettes sautées à l'ail, coriandre et citron  
*Sauteed shrimps with garlic, coriander and lemon*  
ربيان بالثوم، الكزبرة والليمون

24.-

### 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.-

### كبدة دجاج | Asbet Dajaj

Foies de volaille sautés au citron et à l'ail  
*Sauteed chicken livers with lemon and garlic*  
كبدة دجاج مقلية ومطفية بالليمون والثوم

21.-

### 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 fromage suisse  
*Pita bread stuffed with minced lamb and pine-nuts with aged swiss cheese*  
خبز لبناني محشو باللحمة المفرومة و جبنة سويسرية مع الصنوبر

22.-

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

Chf.

### فطاير | Fatayer

Rissoles aux épinards et citron  
*Spinach and lemon rissoles*  
فطاير 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.-

### فلافل | Falafel

Boulettes de fèves, pois chiches, crème de sésame  
*Fava bean croquettes, chickpeas and sesame cream*  
أقراص محضرة من الفول والحمص والكزبرة

8.-

## 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.

Chf.

### كفتة مشوية | Kafta Mechoui

Brochettes de viande d'agneau hachée, persil et oignons  
Ground lamb skewers with parsley and onions

لحم الخزوف المفروم مع البقدونس والبصل

40.-

### شيش طاووق | Chich Taouk

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

38.-

### لحومات مشكدة | Mixed Grill

Brochettes de Kafta grillé, Chich Taouk et Côtelettes d'agneau  
Lamb cutlets with grilled Kafta and Chich Taouk

ريش، شيش طاووق وكفتة

45.-

### كستلاتة مشوية (ريش) | Castaletta Ghanam

Côtelettes d'agneau marinées et grillées  
Grilled and marinated lamb cutlets

ريش، شيش طاووق وكفتة

48.-

### دجاج مشوي | Dajaj Mechoui

Demi-poulet désossé, mariné au citron et à l'ail  
Grilled half a boneless chicken marinated with lemon and garlic

نصف دجاجة مسحوب منقوع في ليمون الحامض والثوم مشوي على الفحم

38.-

## POISSONS | FISH

### 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.

Chf.

### پولپه جريلد (سولن اريفاج) | Poulpe grillé (selon arrivage)

Grilled octopus

أخطبوط مشوي على الفحم

46.-

### لقز | Samak Mechoui

Filet de loup grillé avec sa sauce de crème de sésame  
Grilled seabass with its sesame cream salsa

سمك لقز مشوي مع طرطور

48.-

## 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.-

## DESSERTS

حلاوة

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 poudre de pistache

*Lebanese crepe with achta cream and pistachio*

### بوظة | Glace libanaise maison

pistache, rose et achta

*pistachio, rose and achta*

بوظه على فسطق, ورد, أشطة

### حلاوة الجبن | Halawet el Jeben

Roulé de fromage farcis à la crème achta

*Cheese roll stuffed with achta creme*

\*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. Incluse*

*V.A.T. Included*