

# L'ARABESQUE



## Mezzes Froids / Cold Mezzes

<b>Tabbouli</b> Tomate, blé concassé, persil plat, menthe, citron, huile d'olive et oignons Tomato, crushed wheat, parsley, mint, lemon, olive oil and onions	15.-
<b>Fattouche</b> Salade de crudités, pain libanais grillé, sumac Raw vegetables salad served with grilled pita bread and sumac	15.-
<b>Hommos</b> Purée de pois chiches, crème de sésame et citron Chickpea puree with sesame cream and lemon	15.-
<b>Hommos Bayrouti</b> Purée de pois chiches citronnée et persillée, piment de cayenne Chickpea puree with lemon and parsley, cayenne pepper	16.-
<b>Moutabbal</b> Purée d'aubergines, crème de sésame et citron Eggplant puree, sesame cream and lemon	16.-
<b>Moutabbal au basilic et concombre</b> Purée d'aubergines, crème de sésame, citron, concombre et basilic Eggplant puree, sesame cream, lemon, cucumber and basil	18.-
<b>Mouhamara</b> Mousseline de poivrons grillés, noix et réduction de grenade Grilled bell pepper mousse, nuts and pomegranate reduction	18.-
<b>Chankliche</b> Fromage de brebis, thym, concassée d'oignons, tomates, huile d'olive Eye's milk cheese with thyme, crushed onions, tomatoes, olive oil	18.-
<b>Labne</b> Fromage blanc de lait de vache caillé Curd cow's milk cheese	15.-
<b>Kebbe Naye (150gr)</b> Viande de boeuf crue, blé concassé, oignons, huile d'olive Beef tartare, crushed wheat, onions and olive oil	22.-

T.V.A. & service inclus / V.A.T. & service included



## Mezzes Chauds / Hots Mezzes

<b>Foul Moudamas</b> Fèves mijotées, tomates, ail et huile d'olive Simmered fava beans with tomatoes, garlic and olive oil	18.-
<b>Hommos Lahme</b> Purée de pois chiches, viande de boeuf émincée et sautée avec des pignons Chickpea puree, thinly sliced sauteed lamb with pine-nuts	20.-
<b>Kellege Mechoui</b> Pain Libanais farci au fromage Halloumi, tomates et menthe Pita bread stuffed with Halloumi cheese, tomatoes and mint	21.-
<b>Jawaneh</b> Ailes de poulet sautées à l'ail, coriandre et citron Chicken wings sauteed with garlic, coriander and lemon	21.-
<b>Crevettes à l'orientale</b> Crevettes sautées à l'ail, coriandre et citron Sauteed shrimps with garlic, coriander and lemon	24.-
<b>Batata Harra</b> Pommes de terre rissolées, coriandre et piment de cayenne Sauteed potatoes, coriander and cayenne pepper	16.-
<b>Asbet Dajaj</b> Foies de volaille sautés au citron et à l'ail Sauteed chicken livers with lemon and garlic	21.-
<b>Arayess</b> Pain Libanais farci de viande d'agneau hachée et pignons Pita bread stuffed with minced lamb and pine-nuts	20.-
<b>Arayess au fromage suisse</b> 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	22.-

T.V.A. & service inclus / V.A.T. & service included

# L'ARABESQUE



## Mezzes Chauds (2 pièces) / Hots Mezzes (2 pieces)

**Fatayer** 9.-  
Rissoles aux épinards et citron  
Spinach and lemon rissoles

**Samboussik bel Jeben** 8.-  
Rissoles de fromages Féta et Halloumi, menthe et persil  
Feta and Halloumi cheese rissoles with mint and parsley

**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

**Samboussik bel Lahem** 9.-  
Rissoles de viande, pignons et oignons  
Meat rissoles with pine-nuts and onions

**Falafel** 8.-  
Boulettes de fèves, pois chiches, crème de sésame  
Fava bean croquettes, chickpeas and sesame cream

## Poissons / Fish

*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*

**Poulpe grillé (selon arrivage)** 46.-  
Grilled octopus

**Samak Mechoui** 48.-  
Filet de loup grillé, sauce à la crème de sésame  
Grilled seabass, sesame cream salsa



## Viandes / Meat

*Toutes nos viandes grillées sont servies avec de batata harra*  
*Every grilled meat is served with batata harra*

<b>Kafta Mechoui</b> Brochettes de viande hachée, persil, pignons Ground lamb skewers with parsley and pine-nuts	40.-
<b>Chich Taouk</b> Brochettes de poulet mariné au citron, huile d'olive et ail Chicken skewers marinated in lemon, olive oil and garlic	38.-
<b>Mixed Grill</b> Brochettes d'agneau, Kafta grillé, Chich Taouk Lamb skewers with grilled Kafta and Chich Taouk	45.-
<b>Castaletta Ghanam</b> Côtelettes d'agneau marinées et grillées Grilled and marinated lamb cutlets	48.-
<b>Dajaj Mechoui</b> Demi-poulet désossé, mariné au citron et à l'ail Grilled half a boneless chicken, marinated with lemon and garlic	38.-

## Accompagnements / Side Dishes

<b>Riz basmati blanc</b> White basmati rice	12.-
<b>Riz vermicelle</b> Rice vermicelli	12.-
<b>Mitonnée de légumes</b> Simmered vegetables	12.-

### *Provenances / Origin*

#### ***Poissons / Fish:***

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

#### ***Viandes / Meat:***

*Agneau / Lamb: Allemagne / Germany, Boeuf / Beef: Suisse / Switzerland*  
*Volaille / Poultry: France / France*

T.V.A. & service inclus / V.A.T. & service included

# L'ARABESQUE



## Desserts / Desserts

<b>Osmallieh</b> Cheveux d'ange et crème achta Angel hair with achta cream	14.-
<b>Mouhalabieh</b> Flan Libanais à la fleur d'oranger Orange blossom Lebanese milk pudding	14.-
<b>Katayef Kachta</b> Crêpe Libanaise, crème achta Lebanese crepe with achta cream	14.-
<b>Halawet el Jeben exotique</b> Roulé de fromage, crème achta, pistache et coulis de fruits exotiques Semolina dough filled with cheese and achta cream, pistachio, exotic fruit coulis	14.-
<b>Glace libanaise maison</b> Deux boules, parfum au choix : pistache, rose, achta Two scopes of ice cream, flavours : pistachio, rose or achta	14.-

\*Certains de ce 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.

T.V.A. & service inclus / V.A.T. & service included



## **MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU**

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

**Sans le plat chaud / Without hot dish**

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

**Assortiment de cinq mezzés froids\***

Selection of five cold mezzes\*

**Assortiment de cinq mezzés chauds\***

Selection of five hot mezzes\*

**Poisson ou deux brochettes de viande au choix**

Choice of fish or two meat skewers to your taste

**Sélection de desserts Libanais**

Lebanese dessert selection

**\*Au choix du chef**

\*Chef's selection

Tous nos prix son ten Chf. / All prices are in Swiss Franc

T.V.A. & service inclus / V.A.T. & service included