

L'ARABESQUE



TAKEAWAY

From Thursday to Monday

Commande par telephone au 022 906 67 50 entre 12h00 et 19h00
du Jeudi au lundi
Retrait des commandes entre 18h30 et 19h30

Order by phone at 022 906 67 50 between 12h00 and 19h00
from Thursday to Monday
Order Pickup from 6:30 PM to 7:30 PM

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



Mezzes Froids / Cold Mezzes

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

L'ARABESQUE



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

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

L'ARABESQUE



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

Fatayer Rissoles aux épinards et citron Spinach and lemon rissoles	9.-
Samboussik bel Jeben Rissoles de fromages Féta et Halloumi, menthe et persil Feta and Halloumi cheese rissoles with mint and parsley	8.-
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	8.-
Samboussik bel Lahem Rissoles de viande, pignons et oignons Meat rissoles with pine-nuts and onions	9.-
Falafel Boulettes de fèves, pois chiches, crème de sésame Fava bean croquettes, chickpeas and sesame cream	8.-

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) Grilled octopus	46.-
Samak Mechoui Filet de loup grillé, sauce à la crème de sésame Grilled seabass, sesame cream salsa	48.-



Viande / Meat

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

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

Accompagnements / Side Dishes

Riz basmati blanc White basmati rice	12.-
Riz vermicelle Rice vermicelli	12.-
Mitonnée de légumes 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

L'ARABESQUE



Desserts / Desserts

Osmallieh Cheveux d'ange et crème achta Angel hair with achta cream	14.-
Mouhalabieh Flan Libanais à la fleur d'oranger Orange blossom Lebanese milk pudding	14.-
Katayef Kachta Crêpe Libanaise, crème achta Lebanese crepe with achta cream	14.-
Halawet el Jeben exotique Roulé de fromage, crème achta, pistache et coulis de fruits exotiques Semolina dough filled with cheese and achta cream, pistachio, exotic fruit coulis	14.-



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

*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.

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

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