

L'ARABESQUE



MENU DECOUVERTE | DISCOVERY MENU
Chf. 95.- / pers. ou 175.- / 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

—

Poisson ou deux brochettes de viande au choix
Choice of fish or two meat skewers to your taste
سمك أو سيخين لحمة حسب الرغبة

—

Sélection de desserts libanais
Lebanese dessert selection
تشكيلة حلو عربي

MENU MEZZE | MEZZE MENU

Sans le plat Principal / *without the main dish*
بدون المشاوي
Chf. 79.- / pers. ou 140.- / 2 pers

***Au choix du chef**
***Chef's selection**
من خيار الشيف

مصادر/Provenances / Origine

Poissons / Fish :

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

Viandes / Meats :

Agneau-Lamb : Nouvelle-Zélande / New Zealand, Bœuf-Beef : Suisse/ Switzerland, Volailles-Poultry France / France

MEZZES FROIDS | COLD MEZZES

المقبلات الباردة

تبولة | Tabbouli ✓

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

Chf.

17.

سلطة فتوش | Fattouche ✓

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

17.-

حمص بالطحينة | Hommos ✓

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

17.-

حمص بيروتي | Hommos Bayrouti ✓

Purée de pois chiches citronnée et persillée, piment d'espelette
Chickpea purée with lemon and parsley, espelette pepper
حمص مهروس مع فلفل حار وبقدونس وليمون وطحينة

18.-

متبل ألبانجان | Moutabbal ✓

Purée d'aubergines, crème de sésame, citron
Eggplant purée, sesame cream and lemon
باندنجان مهروس مع أطحينة وليمون

18.-

متبل ألبا دنجان بالحبق | Moutabbal au basilic et concombre ✓

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

20.-

محمرة | Mouhamara ✓

Mousseline de poivrons grillés, noix et réduction de grenade
Grilled bell pepper mousse, nuts and pomegranate reduction
فلفل أحمر مهروس مع جوز ودبس الرمان

20.-

شנקليش | Chankliche ✓

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

20.-

لبنة | Labne ✓

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

17.-

Samak Naye (selon arrivage)

Ceviche de daurade aux agrumes et coriandre
Sea bream ceviche, citrus and coriander
سمك نبي مجفف في العصائر الحمضية

24.-

كبة نينة | Kebbe Naye (150gr)

Viande de bœuf crue, blé concassé, oignons, huile d'olive
Beef tartare, crushed wheat, onions and olive oil
لحمة الخروف النية المدقوقة مع البرغل والبصل تقدم مع الزيت الزيتون

26.-

MEZZES CHAUDS | HOT MEZZES

المقبلات الساخنة

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

Chf.

20.-

حمص باللحمة | Hommos Lahme

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 مقالية و صنوبر

25.-

- كلاج بالجبنة | Kellege Mechoui** ✓ 23.-
Pain Libanais farci au fromage Halloumi, tomates et menthe
Pita bread stuffed with Halloumi cheese, tomatoes and mint
خبز لبناني محشو بجبنة الحلوم والبندورة والتنعن مشوي على الفحم
- جوانح الدجاج | Jawaneh** 24.-
Ailes de poulet sautées à l'ail, coriandre et citron
Chicken wings sauteed with garlic, coriander and lemon
جوانح مقلية مع الثوم والكزبرة والليمون
- ربيان | Crevettes à l'orientale** 29.-
Crevettes sautées à l'ail, coriandre et citron
Sauteed shrimps with garlic, coriander and lemon
ربيان بالثوم، الكزبرة والليمون
- بطاطا حرّة | Batata Harra** ✓ 18.-
Pommes de terre rissolées, coriandre et piment d'espelette
Sauteed potatoes, coriander and espelette pepper
بطاطا مع كزبرة و حر
- كبدة دجاج | Asbet Dajaj** 23.-
Foies de volaille sautés au citron et à l'ail
Sauteed chicken livers with lemon and garlic
كبدة دجاج مقلية ومطوية بالليمون والثوم
- عرايس | Arayess** 23.-
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
- عرايس بالجبن السويسري | Arayess au fromage suisse** 24.-
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
- مقائف | Makanek** 25.-
Saucisses de bœuf et d'agneau au citron et mélasse de grenade
Beef and lamb sausages with lemon and pomegranate juice
لحم بقر مع البهارات اللبنانية

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

- فطاير | Fatayer** ✓ 9.-
Rissoles aux épinards et citron
Spinach and lemon rissoles
فطاير محشوة بالسبانخ
- سمبوسك بالجبنة | Samboussik bel Jeben** ✓ 9.-
Rissoles de fromages Féta et Halloumi, menthe et persil
Feta and Halloumi cheese rissoles with mint and parsley
عجينة محشوة بجبنة الحلوم والفتة، نعنع
- رقاقات بالجبنة | Rekakat bel Jeben** ✓ 9.-
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
- سمبوسك باللحمة | Samboussik bel Lahem** 11.-
Rissoles de viande, pignons et oignons
Meat rissoles with pine-nuts and onions
عجينة باللحم والصنوبر والبصل
- فلافل | Falafel** ✓ 10.-
Boulettes de fèves, pois chiches, crème de sésame
Fava bean croquettes, chickpeas and sesame cream
أفراص محضرة من الفول والحمص والكزبرة

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 <i>Ground lamb skewers with parsley and onions</i> لحم الخروف المفروم مع البقدونس والبصل	42.-
شيش طاووق Chich Taouk Brochettes de poulet mariné au citron, huile d'olive et ail <i>Chicken skewers marinated in lemon, olive oil and garlic</i> دجاج مقطع منقوع في الليمون الحامض والزيت والثوم ومشوي على الفحم	41.-
لحومات مشكولة Mixed Grill <i>Lamb cutlets with grilled Kafta and Chich Taouk</i> ريش، شيش طاووق وكفتة	52.-
كستلاتة مشوية (ريش) Castaletta Ghanam Côtelettes d'agneau marinées et grillées <i>Grilled and marinated lamb cutlets</i>	52.-
دجاج مشوي Dajaj Mechoui Demi-poulet désossé, mariné au citron et à l'ail <i>Grilled half a boneless chicken marinated with lemon and garlic</i> نصف دجاجة مسح منقوع في ليمون الحامض والثوم مشوي على الفحم	42.-
كبة بالبنية Kebbe labanieh (Plat Signature/Signature dish) Boulette de viande, sauce yaourt à l'ail, pignons de pin et coriandre <i>Meat ball, yoghurt sauce with garlic and pine seeds</i> كبة لبنية	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.
Poulpe grillé (selon arrivage) <i>Grilled octopus</i> أخطبوط مشوي على الفحم	48.-
لقز Samak Mechoui Filet de loup grillé avec sa sauce de crème de sésame <i>Grilled seabass with its sesame cream salsa</i> سمك لقز مشوي مع طرطور	50.-

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

الأطباق الجانبية

	Chf.
رز ابيض (بسمتي) Riz basmati blanc White basmati rice ✓	12.-
رز بالشعيرية Riz vermicelle Rice vermicelli ✓	12.-
خضار مسلوقة Mitonnée de légumes Simmered vegetables ✓	12.-

DESSERTS

حلاوة

Chf. 17.-

عسملية | Osmallieh (Dessert Signature/Signature Dessert)

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, أشطه

حلاوة الجبن | Halawet el Jeben

Roulé de fromage farcis à la crème achta

Cheese roll stuffed with achta creme



Végétarien/Vegetarien

*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