

Hors d'oeuvres froids



«N°12» ТАББОУЉИ

5 €

Tomates, blé concassé, persil, menthe, citron, huile d'olive

Tomato, cracked weat, parsley, mint, lemon

Tomaten, weizen fesgestellt, petersilie, minze, zitrone, oliven



«N°13» ХОММОС

5 €

Purée de pois chiches, Crème de sésame, Citron

chick peas puree, cream sesame, lemon

kishererben puree, zesame rahm zitrone



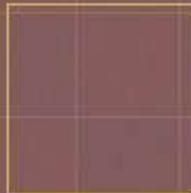
«N°14» БАБА ГХАНОУЈ ou MOУТАББАЈ

5 €

Purée d'aubergines, Crème de sésame, Citron

Eggplant puree, cream sesame, lemon, yoghurt

Aubergine puree, zesame rahm, zitrone, joghurt



«N°16» ЧАНКУЉИЧЕ

Fromage de chèvre, thym, tomate, persil, oignons

Goat cheese, thyme, tomato, parsley, onions

Geitenkaas, tijm, tomaat, peterselie, uien

5,50 €



«N°17» ЈАВНЕХ БТОУМ

Fromage blanc avec ail et huile d'olive

White cheese with garlic and olive oil

Сир с белом луком и оливољем

Hors d'oeuvres chauds



«N°1» FAJATEL

5 €

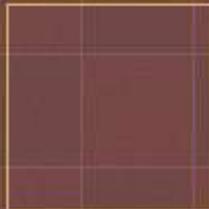
Boulettes de fèves, pois chiches, coriandre
Beas balls, chickpass, coriander
kichererrhsen, koriander



«N°2» FATAYERS

5 €

Rissoles d'épinard, pignons de pin, oignons
Ressoles spinkeh pine nuts, onion
Ressoles spinat, pinienkerne, zwieneln



«N°3» SAMBOUSSEK LAHME

5,50 €

Rissoles de viande, pignons
Meat rissoles, pine nuts
Rissoles fleisch, pinienkerne

«N°4» SAMBOUSSEK JEÛNEY

5 €

Feuilleté de fromage
Cheese rissoles
Rissoles kuse

«N°5» KÛBE ACRASSE

6 €

Boulettes de viande, blé concassé, farce de viande, pignons, oignons
Meatballs, wheat, meat fulling, pine nuts, onions
Fleighbalschen, weissen festroestell, fleisch fullung, pinienkerne, zwiebeln

Le Plats

«N°20» SAMKE HARRA

17 €

Poisson épicé (sur commande 24 h)

Spicy fish (to order 24 hours)

Gewurzten fisch (auf bestellung 24 stunden)



«N°21» KAFTA MECHOUI

15 €

Viande hachée, persil, menthe, oignons grillés

Mineed meat, parsley, mint, grilled onions

Gehacktes fleisch, Petersilie, Minze, gerostete Zwiebeln



«N°22» CHICH TAWOUK

14,50 €

Brochettes de poulet mariné au citron, sauce tomate, huile d'olive

Chicken skewers marinated with lemon, tomato sauce, olive oil

Spiessechen, mariniert mit Zitrone, Tomatensauce, Olivenöl



«N°23» LAHEM MECHOUI

16,50 €

Brochettes d'agneau mariné aux épices

Lamb skewers marinated with spices

Lammspiesse mit Kräutern mariniert



«N°24» MECHOUI MCHAKKA

18,50 €

Grillades mixtes (kafta, chick taouk, lahem mechoui)

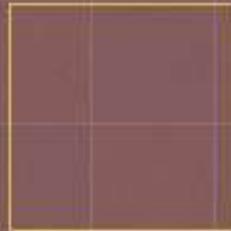
Gemischte Grillspezialitäten (kafta, chick taouk, lahem mechoui)

Les desserts

Basma de Petalis

4,5 €

Semoule, pistache, beurre clarifié sucre, eau, lait



Rolls de ptalis

Farine de blé, cajou, pignon, beurre clarifié, sucre, eau, lait

3,90 €

Baklawa Losange de ptalis

4 €

Farine de blé, beurre clarifié, sirop de sucre, noix de cajou, pin décortiqué

Kol w shkor de ptalis

4 €

Farine de blé, cajou, beurre clarifié, eau de rose, sucre, eau, lait

Borma de ptalis

4,5 €

Farine de blé, pistache, beurre clarifié, sucre, eau, lait

La Cave

Venez deguster notre large choix du meilleur vin Libanais avec leurs parfums si particuliers.

Ksara rserve du couvent

Ce vin la robe rubis fonc allie finesse et lgance avec des ar mes boiss et vanills, des tanins , souples et racs, qui lui donnent longueur et persistance en bouche.

Château Ksara

Le Château abrite le plus ancien observatoire du Liban.

La Rserve du couvent est issue de l'un des plus anciens vignobles du Liban. Exploit depuis 1857 par les freres jsuites et cd au domaine priv, le vignoble bnficie de la certification Iso 9002 pour sa production.

C'est un vin rouge de garde par excellence, issu de 60% de Cabernet-Sauvignon, 30% de Merlot et 10% Petit Verdot.

Robe d'une belle couleur rubis pourpre, nez fruit subtil de framboise et de cassis avec un caractre vanill. En bouche, bonne puissance et longueur, tanins fondus quilibrs qui s'arrondiront en bouteilles, pour prendre des caractres de cuir et d'pices.

Ce Chateau rservera d'agable surprises, grce sa complexit et sa richesse.