



Bienvenue dans une autre dimension, celle de la cuisine libanaise, cuisine du pays du lait et du miel, mais aussi du soleil et du cœur.

Ses couleurs évoquent les 1001 paysages ensoleillés du Liban, et sa diversité reflète l'abondance et la générosité de l'hospitalité libanaise.

Dans l'ombre des oliviers et des tonnelles, l'odeur des orangers et des citronniers vous gagne et nous rappelle que la cuisine libanaise est une cuisine sensuelle dans laquelle le palais, mais aussi l'œil et le nez se doivent d'être séduits.

La cuisine libanaise est le fruit de la diversité des produits issus de ses nombreuses régions. Une richesse que l'on retrouve dans la grande variété des ingrédients utilisés: huile d'olive, herbes et épices, fruits et légumes frais, mais aussi produits laitiers, poissons, céréales et viandes.

La cuisine libanaise est considérée comme une cuisine festive, dont l'expression la plus connue est le célèbre Mezzé, mais aussi une cuisine familiale.

Le **Mezzé** est l'assortiment d'une trentaine de plats chauds et froids qui fait la réputation de la cuisine libanaise dans le monde entier.

Parmi ses plats les plus connus, on peut citer le **VRAI tabboulé** et le fattouch, qui sont des salades, des caviars comme le **hommos** et le moutabbal, ou encore des bouchées telles les feuilles de vigne farcies et les sambouseks.

Élément indispensable du repas libanais: le pain non levé que l'on utilise comme une cuillère pour saisir les aliments.

L'arak, boisson alcoolisée nationale (anisée), accompagne également le repas, convivial par nature.

Quant au vin libanais, il jouit d'une renommée grandissante dans le monde, et se doit d'être découvert.

Côté sucré, on pense évidemment aux célèbres **pâtisseries libanaises** telles que les **baklawas**, mais le panel des saveurs sucrées ne s'y limite pas, et offre une grande variété au sein de laquelle l'on ne peut oublier les délicieuses glaces, aux arômes évocateurs d'Orient (**rose et crème de lait**).

La cuisine libanaise est d'une très grande richesse et propose des recettes souvent simples, pleines de saveur, et favorables à un bon équilibre alimentaire.

A l'heure où l'on redécouvre les bienfaits des cuisines méditerranéennes, la cuisine libanaise se révèle être une véritable alliance entre le plaisir des sens et le «bien manger».

Nous informons notre aimable clientèle qu'en soirée nous ne pouvons accepter au minimum en commande entrée et plat ou plat et dessert. Merci de votre compréhension.

Nous nous joignons à toute l'équipe du **OBEIRUT Lebanese Cuisine** pour vous souhaiter la bienvenue et un excellent appétit.

Nathalie & Carlos Mirza

Toni CHIDIAC

vous propose





MENU OBEIRUT

(minimum 2 personnes)

3 Mezzés froids

Hommos

Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et filet d'huile d'olive

Moutabbal

Caviar d'aubergine rehaussé de crème de sésame, jus de citron et filet d'huile d'olive

Tabboulé

Persil, tomates, blé concassé, oignons, menthe fraîche, huile d'olives et jus de citron

3 Mezzés chauds

Sambousek bel jebnéh

Rissole au fromage (lait de vache, chèvre et brebis)

Falafel

Croquant composé d'un mélange de fèves, pois chiches et épices accompagné de sauce tarator

Fatayer bel sbénégh

Rissole aux épinards acidulés et pignons de pin

Plat au choix

Chawarma djéj

Emincé de poulet mariné et rôti à la broche (crème à l'ail)

Chawarma lahmé

Emincé de viande d'agneau marinée et rôtie à la broche (sauce tarator)

Kafta

Brochettes de viande hâchée assaisonnée avec des oignons et du persil puis grillée

Chiche taouk

Brochettes de blancs de poulet marinés au citron et aux épices (crème à l'ail)

Desserts au choix

Mouhallabié

Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, arrosé de sirop de sucre

Osmalieh

Mille feuilles croustillant de cheveux d'anges à la crème d'achta et son explosion de pistache

Mafrouké

Sablé d'amende et pistache garnis de crème légère à la fleur d'oranger

CHF 68.– par personne



MENU MEZZÉ

Mezzés pour 2 personnes (minimum)
Votre sélection de quatre entrées froides
et quatre entrées chaudes

par exemple :

Quatre mezzés froids

- Hommos
- Labné
- Tabboulé
- Msaka

Quatre mezzés chauds

- *Kebbé méhlié (2 pièces)*
- *Foul médamas*
- *Makanek*
- *Jawaneh*

Le nombre de pièce des mezzés chauds (beignets et croquants) correspond au nombre de personnes

Mezzés pour 3 personnes

Votre sélection de six entrées froides
et six entrées chaudes

Mezzés pour 4 personnes

Votre sélection de huit entrées froides
et huit entrées chaudes

*CHF 52.– par personne

*sauf kebbé, kafta et habra nayé



MENU
Le "Petit" OBEIRUT
(minimum 2 personnes)

2 Mezzés froids

 **Hommos**

Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et filet d'huile d'olive

 **Tabboulé**

Persil, tomates, blé concassé, oignons, menthe fraîche, huile d'olives et jus de citron

2 Grillades aux Choix

Chawarma djéj

Emincé de poulet mariné et rôti à la broche (crème à l'ail)

Chawarma lahmé

Emincé de viande d'agneau marinée et rôtie à la broche (sauce tarator)

Kafta

Brochettes de viande hâchée assaisonnée avec des oignons et du persil puis grillée

Chiche taouk

Brochettes de blancs de poulet marinés au citron et aux épices (crème à l'ail)

Desserts




Sélection de pâtisseries libanaises

CHF 54.– par personne



MEZZES FROIDS

Mezzés Froids

 Hommos	CHF 14.–
Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et filet d'huile d'olive	
 Moutabbal	14.–
Caviar d'aubergine rehaussé de crème de sésame, jus de citron et filet d'huile d'olive	
 Tabboulé	16.–
Persil, tomates, blé concassé, oignons, menthe fraîche, huile d'olive et jus de citron	
 Labné	14.–
Fromage blanc fait à partir de lait caillé et garni d'huile d'olive	
 Warak érab	16.–
Feuilles de vigne farcies de riz, tomates et persil cuisinées à l'huile d'olive	
 Msakha	13.–
Aubergines au four cuisinées à l'ail, oignons, tomates et accomodées de pois chiches	
 Loubié bel zeit	13.–
Haricots verts et tomates fraîches cuisinés à l'ail et à l'huile d'olive	
 Fattouche	14.–
Salade de crudités fraîches, croutons de pains libanais sautés, légèrement aillés, sumac	
 Moujadra	13.–
Purée de lentille aux oignons poêlées et une retombée de pignon de pin	
 Samké Harra	14.–
Poivrons rouges, tomates, oignons, ail, coriandre et épices	
 Chanklich	14.–
Fromage feta de brebis, tomates, oignons, persil et thym sauvage	

Mezzés de Viandes Crues

Kebbé nayé	27.–
Tartare d'agneau cru, aromatisé et mélangé avec du blé concassé	
Kafta nayé	27.–
Tartare d'agneau cru, oignons et persil	
Plateau de nayé	45.–
Tartare de Kébé, Kafta et Habra (pour 2 personnes)	

 Mets végétariens



MEZZES CHAUDS

Mezzés Chauds

	CHF
 Falafel Croquant composé d'un mélange de fèves, pois chiches et épices accompagné de sauce tarator (4 pcs)	16.–
 Foul médamas Fèves cuites écrasées grossièrement, tomates, persil, menthe fraîche, aromatisées à l'ail, citron et huile d'olive	14.–
Hommos bel lahmé Purée de pois chiches à la crème de sésame avec petits dès d'agneau épicés et pignons de pin	18.–
 Manouché zaatar Pizza au thym sauvage, graines de sésame et huile d'olive	14.–
Kebbé méhlié Croquant de boeuf et d'agneau hachés au blé concassé et pignons de pin (4 pcs)	20.–
 Sambousek bel jebnéh Rissole au fromage (lait de vache, chèvre et brebis) (4 pcs)	14.–
Sambousek bel lahmé Rissole à la viande et pignons de pin (4 pcs)	17.–
Djej bel jebné Dès de blancs de poulet poêlé au fromage de haloumi et menthe fraîche	16.–
 Rikakat bel jebné Mini rouleaux croustillants garnis au fromage (lait de vache, chèvre et brebis) (4 pcs)	15.–
 Fatayer bel sbénégh Rissole aux épinards acidulés et pignons de pin (4 pcs)	16.–
Jawanéh Ailes de poulet sautées, marinées à l'ail, citron et coriandre (6 pcs)	19.–
Asbet el djéj Foies de volaille marinés à l'ail et coriandre, flambés au citron	18.–
Arayéss bel lahmé Pain libanais grillé, farci de viande hachée, tomates et pignons (4 pcs)	19.–
 Kellege bel jebnéh Pain libanais grillé farci au fromage et à la tomate (4 pcs)	18.–
 Batata harra Pommes de terre épicées, coriandre et piment	14.–
Lahmé bel ajin Pizza à la viande hachée, tomates fraîches et épices	15.–

 Mets végétariens



LES GRILLADES

Les Grillades

	CHF
Lahmé Méchouié de Bœuf (2 brochettes) Brochettes de filet grillé, servi rosé	39.–
Lahmé Méchouié (2 brochettes) Brochettes d'agneau grillé, servi rosé	32.–
Chawarma Djéj Emincé de poulet mariné et rôti à la broche avec sa crème d'ail	28.–
Chawarma Lahmé Emincé de viande d'agneau marinée rôtie à la broche servi avec sauce tarator (au sésame)	32.–
Chawarma Mixte Djéj et Lahmé Emincé d'agneau et de poulet marinés et rôtis à la broche servi avec une crème d'ail et sauce tarator	30.–
Kafta (2 brochettes) Brochettes de viande hachée assaisonnée avec des oignons et du persil puis grillée	31.–
Chiche Taouk (2 brochettes) Brochettes de blancs de poulet marinés au citron et aux épices (crème à l'ail)	30.–
Mixte grill Trois brochettes de grillades mixte, agneau, poulet et kafta	42.–
Castaletta Petites côtelettes d'agneau grillées aux sept épices libanaises	36.–
Djéj Msahab Demi poulet désossé, mariné à l'ail et au jus de citron puis grillé	32.–
Sultan Brahim Filets de rougets poêlés et son riz aux pignons de pin dorés	38.–

*Toutes nos grillades sont accompagnées de
batata harra ou riz & tomates rôties au four ou salade*

MEZZÉ ROYAL

MENU SURPRISE

Mezzés pour 2 personnes

La sélection du Chef de CINQ entrées froides
et CINQ entrées chaudes

Mezzés pour 3 personnes

La sélection du Chef de HUIT entrées froides
et HUIT entrées chaudes

Mezzés pour 4 personnes

La sélection du Chef de DIX entrées froides
et DIX entrées chaudes

*CHF 64.– par personne

*sauf kebbé, kafta et habra nayé

LE BUFFET DU MIDI

Tous les midis,
buffet libanais composé de
mezzés froids, grillades, plats du jour,
pâtisseries libanaises et fruits de saison

CHF 29.– par personne

MENU «TALIA» (Enfants)

La brochette «Jade»

kafta ou chiche taouk avec batata et hommos

Le dessert «Mona»

mouhallabié ou glace libanaise

CHF 22.–



Pâtisseries et Desserts

Les Pâtisseries Libanaises

Baklawas	CHF 12.–
Pâtisseries fourrées aux amandes, pistaches, noix de cajou ou pignons de pin (2 pcs)	
Mouhallabié	9.–
Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, arrosé de sirop de sucre	
Halawét el jébnéh	12.–
Pâte fromagée farcie à la crème de lait, sirop de sucre (2 pcs)	
Mafrouké	10.–
Sablé d'amende et pistache garnis de crème légère à la fleur d'oranger	
Katayef	12.–
Crêpes libanaises fourrées à la crème de lait, sirop de sucre (2 pcs)	
Osmalieh	10.–
Mille feuilles croustillants de cheveux d'ange à la crème d'achta et son explosion de pistache	
Sélection de pâtisseries libanaises	16.–

Les Desserts

Glaces Libanaises Maison	CHF 3.50.–
Achta, pistache, rose, crème de lait, gingembre	
Plateau de Fruits	16.–
Assortiments de fruits de saison	