



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