

LES ALCOOLS TRADITIONNELS LIBANAISES

L'**Arak** ou **Araq** est une boisson alcoolisée traditionnellement consommée et produite uniquement dans le Croissant fertile. Apprécié au Liban et en Syrie, il en est le spiritueux traditionnel, un véritable emblème de l'art Culinaire Libanais.

Arak	4 cl	14.00	53%	2 cl	9.00
Arak Ksara	3.5dl	68.00	53%	7.0dl	120.00
Bière Almaza			4,3%	3.3dl	8.00

LES CHAMPAGNES

Taittinger est synonyme de luxe, de savoir vivre et d'Épicure ...

C'est aussi l'une des dernières maisons de Champagne éponyme...

Laissez-vous subjugué par l'élégance de sa robe et la subtilité de ses bulles.

	1dl	7,5 dl
Notre Champagne maison		
Champagne Taittinger Brut Réserve	16.00	100.00
Champagne Taittinger Prestige Rosé	19.00	120.00

Nos cuvées prestigieuses

Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs	2005	290.00
Dom Pérignon	2000	330.00
Krug, Grande Cuvée		490.00



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

LES CRUS AU VERRE

1dl 7.5dl

VINS BLANCS AU VERRE

VAUD

Epeses, Domaine Croix Duplex, Lavaux AOC 2016

*Le nez est intense et sur des notes de fleurs blanches.
La bouche est salivante et minéral.*

7.50 45.00

LIBAN

Altitudes IXSIR Blanc, Domaine Ixsir 2016

*Vin blanc issu de Obeidy, Muscat et Viognier
Très belle fraîcheur aromatique avec beaucoup de gourmandise et
d'amplitude en bouche aux notes de poires et pommes vertes.*

9.50 62.00

VIN ROSE AU VERRE

OBEIRUT Lebanese Cuisine (Vin maison rosé) 2016

*Carlos et Nathalie Mirza souhaitent vous faire découvrir
l'assemblage de Pinot Noir et Merlot « Obeirut »,
issu de leur propriété du Lavaux*

7.00 38.00

VINS ROUGES AU VERRE

SUISSE

Assemblage rouge Murmure, G. Dussex, Valais 2015

*Vin rouge issu de Diolinoir, Gamaret, Cabernet Franc et Merlot
Vin à la fois juteux et structuré avec de la belle maturité. Belle
Intensité avec des notes sauvages, de griottes et florales.*

8.- 52.00

LIBAN

Château Musar, Jeune 2014

*Assemblages de Cinsault, Syrah et Cabernet Sauvignon
Des saveurs intenses de cerises, cassis, myrtilles et de violettes
se terminent sur des notes chaudes, épicées et savoureuses.*

9.00 58.00

LES VINS BLANCS

7.5dl

VINS BLANCS SUISSES

LAVAUX

Epeses, Domaine Croix Duplex, Lavaux AOC 2016 45.00
Cépage : Chasselas

LA CÔTE

Pinot Gris, Domaine de la Treille, Les Frères Dutruy 2016 48.00
Cépage : Pinot Gris

VALAIS

Petite Arvine Murmure, G. Dussex 2015 55.00
Cépage : Petite Arvine

Viognier, Thierry Constantin, Valais 2015 63.00
Cépage : Viognier

ZURICH

Fumé barrique, Winzerkeller Strasser, Zurich (Bio) 2015 68.00
Cépage : Räuschling et Chardonnay

La majorité de nos crus blancs de Suisse ont soigneusement été sélectionnés parmi les 100 meilleurs vigneron « Lauréats » du Gault & Millau 2017 et en association avec notre carte des mets

VINS BLANCS LIBANAIS

7.5dl

Château Ksara Blanc de Blancs 2015

48.00

Cépages : Chardonnay, Sauvignon et Sémillon

Altitudes IXSIR Blanc, Domaine Ixsir 2016

62.00

Cépages : Obeidy, Muscat et Viognier

VINS BLANCS FRANÇAIS

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Roland Lavantureux 2015

57.00

Cépage : Chardonnay

Pouilly-Fumé, Les Terres Blanches, Dom. Pascal Jolivet 2012

85.00

Cépage : Sauvignon blanc

Crozes-Hermitage, Domaine Mule Blanche, Paul Jaboulet Aîné 2013

96.00

Cépage : Marsanne et Roussanne

LES VINS ROSÉS

Idéal pour accompagner nos Mezzés froids et chauds

7.5dl

Le Rosé de La Maison

OBEIRUT LEBANESE CUISINE (rosé) 2016

38.00

VINS ROSES LIBANAIS

Château Ksara Sunset Rosé, Vallée de la Bekaa 2015

44.00

Cépages : Cabernet Franc et Syrah

Altitudes IXSIR rosé, Domaine Ixsir, Batroun Mount Lebanon 2016

48.00

Cépages : Syrah et Caladoc

LES VINS ROUGES

7.5dl

VINS ROUGES SUISSES

LAVAUX

Merlot Orchis, E. & L. Fonjallaz 2013 54.00
Cépage : Merlot

LA CÔTE

Pinot Noir Cuvée Spéciale, Dom. de la Treille, Les Frères Dutruy 2014 48.00
Cépage : Pinot Noir

VALAIS

Assemblage rouge, G. Dussex & Vogelvins, Valais AC 52.00
Cépage : Gamaret, Diolinoir, Cabernet Franc et Merlot

Cornalin, Clos des Cyprès, Serge Antille, 2015 66.00
Cépage : Cornalin

TESSIN

Biasca Premium, Gialdi Vini, F. Gialdo 2013 5dl 39.00 60.00
Cépage : Merlot

3.75dl 7.5dl

VINS ROUGES LIBANAIS

Château Musar, Jeune 2014 58.00
Cépages : Cinsault, Syrah et Cabernet Sauvignon

Altitudes IXSIR rouge, Domaine Ixsir 2011 62.00
Cépages : Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc et Tempranillo

Château Kefraya, Les Bretèches 2014 38.00 68.00
Cépages : Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Carignan, Mourvèdre et Grenache

Adyar, Expression Monastique (Bio) 2011 69.00
Cépages : Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre, Grenache et Syrah

Château Ksara 2012 74.00
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot

IXSIR Grande Réserve, Domaine Ixsir 2011 95.00
Cépages : Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc et Tempranillo

Château Musar 2009 110.00
Cépages : Cabernet Sauvignon, Carignan et Cinsault

El Ixir, Domaine Ixsir 2011 120.00
Cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon et Merlot

VINS ROUGES FRANÇAIS

3.75dl

7.5dl

MOULIS

Héritage de Chasse-Spleen, 2^{ème} vin de Ch. Chasse-Spleen 2012

67.00

Cépages : Cabernet Sauvignon et Petit Verdot

PESSAC-LEOGNAN

Angelot de Seguin, Second vin de Ch. Seguin

Famille Darriet 2013

43.00

76.00

Cépages : Cabernet Sauvignon et Merlot

SAINT-JULIEN

Pavillon de Léoville-Poyferré

54.00

99.00

Second vin de Ch. Léoville-Poyferré 2011

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc

ST-ESTÈPHE

Ch. Cos d'Estournel, 2^{ème} Grand Cru Classé 2008

230.00

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc

PAUILLAC

Ch. Pichon Comtesse-de-Lalande, 2^{ème} Grand Cru Classé 2005

250.00

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Petit Verdot

LANGUEDOC

Villa Tempora, Démon de Midi, Pézenas, Languedoc (Bio) 2013

53.00

Cépages : Carignan, Grenache et Syrah

VALLEE DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape, Vieux Terron, Alain Jaume 2014

89.00

Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre

BOURGOGNE

Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru, Les Lavières, Domaine J-J. Girard 2013

98.00

Cépage : Pinot Noir

LES AUTRES BOISSONS

Kir Royal		10cl	18.-
Kir		10cl	12.-

APERITIFS

Martini Rouge	15%	4cl	11.-
Martini Blanc	15%	4cl	11.-
Campari	23%	4cl	11.-
Pastis	45%	4cl	11.-
Porto Blanc	19%	4cl	11.-
Porto Rouge	19%	4cl	11.-

BIERES

Almaza	4.3%	33cl	8.-
Carlsberg	5%	33cl	7.-
Erdinger	5.3%	33cl	7.-
Calanda sans alcool		33cl	6.-
Heineken	5%	33cl	7.-

MINERALES

Henniez Bleue		50cl	6.-
Badoit		50cl	6.-
Evian		50cl	6.-

SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero		33cl	6.-
Sprite		33cl	6.-
Fanta Orange		33cl	6.-
Schweppes Tonic / Lemon / Ginger		20cl	6.-
San Pellegrino Bitter		10cl	6.-
Ramseier Jus de Pomme		25cl	5.-
Nestea Citron / Pêche		33cl	5.-

SIROP LIBANAIS

Jeleb		30 cl	8.-
<i>Sirop de dattes, rafraichissant, désaltérant et unique</i>			
Limonada		30 cl	8.-
<i>Jus de citron, eau, sucre et fleur d'oranger</i>			

JUS DE FRUITS & NECTARS

Jus d'Orange, Ananas	20 cl	6.-
Nectar de Pêche	20 cl	6.-

CAFES ET THES

Café		
Expresso		5.-
Ristretto		5.-
Café Décafeiné		5.-
Café Renversé		6.-
Café Capuccino		6.-
Café Blanc		8.-
Thés, Infusions		6.-

SPIRITUEUX

Gin Bombay Sapphire	40%	4 cl	18.-
Rhum Vieux Agricole Guadeloupe	42%	4 cl	20.-
Tequila Jose Cuervo Reposado	38%	4 cl	18.-

LIQUEURS & CREMES

Amaretto	28%	4 cl	12.-
Limoncello	30 %	4 cl	12.-
Bailey's	17%	4 cl	16.-
Cointreau	40%	4 cl	16.-
Grand Marnier	40%	4 cl	16.-
Sambuca	40%	4 cl	16.-

EAUX DE VIE

Arak	53%	4cl	9.-
Abricotine	43%	4cl	12.-
Williamine	43%	4cl	12.-
Grappa di Brunello	43%	4cl	12.-
Nectar de Kefraya	18%	4cl	14.-

COGNAC

Martel V.S	40%	4cl	20.-
------------	-----	-----	------

WHISKIES

Chivas Regal 12 ans	40%	4cl	22.-
Jack Daniel's	40%	4cl	18.-

BUVEZ MOINS CHER... BUVEZ OUVERT !

Nectars & Jus de fruits – 2dl	5.00
Cafés & Thés	5.00
Verre de Lait – 2 dl	3.00

A votre bonne santé !

« Coup de Cœur » d'Obeirut

Assemblage rouge Murmure, G. Dussex 2015

52.00

*Assemblages de Gamaret, Cabernet Franc, Diolinoir et Merlot
Vin à la fois juteux et structuré avec de la belle maturité. Belle
Intensité avec des notes sauvages, de griottes et florales.*



Adyar, Expression Monastique (Bio) 2011

69.00

*Cépages : Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre, Grenache
et Syrah*

Vin issu d'une agriculture biologique avec une belle richesse aromatique.





*Toute l'équipe du restaurant Obeirut vous souhaite
un agréable moment en notre compagnie et un
excellent appétit*