

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 72.– par personne



MENU MEZZÉ
MIXTE OU VEGETARIEN
Mezzés pour 2 personnes (minimum)

Votre sélection de quatre entrées froides
et quatre entrées chaudes

menu mezzé mixte 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

Menu Mezzé Mixte
***CHF 52.– par personne**

Menu Mezzé Végétarien
CHF 44.– par personne

*sauf kebbé, kafta et habra nayé



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

Grillade 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

Baklawas

Pâtisseries fourrées aux amandes, pistaches, noix de cajou ou pignons de pin

Mouhallabié

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

CHF 60.– par personne



Mets végétariens

