



LE MENU DU FIGUIER

ENTRÉES FROIDES

<i>SALADE DE YAOURT</i>	14.-/8.-
<i>Yaourt nature, concombres, ail, menthe...</i>	
<i>SALADE ORIENTALE</i>	19/9.-
<i>Concombres, tomates fraîches, oignons...</i>	
<i>SALADE D'AUBERGINES</i>	23.-/12.-
<i>Aubergines fumées, tomates fraîches, menthe, ail ...</i>	
<i>SALADE DE FIGUES FRAICHES (selon la saison)</i>	29-
<i>Les fruits de notre figuier, fêta, sésame grillé...</i>	
<i>FATTOUCH</i>	23.-/12.-
<i>Salade verte, concombres, tomates fraîches, radis, pain...</i>	
<i>TABOULEH</i>	26.-/12.-
<i>Persil, menthe, blé concassé, tomates fraîches, huile d'olive...</i>	
<i>BAMIEH</i>	23.-/12.-
<i>Okra, coriandre, tomates fraîches, ail, oignons...</i>	
<i>MOUSSAKA</i>	23.-/13.-
<i>Aubergines, oignons, tomates fraîches, pois chiches...</i>	



<i>FEUILLES DE VIGNES VEGÉTARIENNES</i>	23.-/13.-
<i>Farcies au riz, persil, tomates, menthe ...</i>	
<i>LABNEH</i>	
<i>Fromage frais à base de yaourt...</i>	11.-/8.-
<i>Nature</i>	13.-/9.-
<i>Ail, menthe ou thym</i>	13.-/9.-
<i>HOMMOUS</i>	13.-/8.-
<i>Purée de pois chiches, crème de sésame...</i>	
<i>MOUTABAL</i>	15.-/9.-
<i>Caviar d'aubergines fumé, yaourt, crème de sésame...</i>	
<i>MAGDOUS</i>	23.-/10.-
<i>Aubergines confites, farcies aux noix, à l'ail, au piment...</i>	
<i>MHAMARA</i>	
<i>Noix, blé concassé, piment rouge, huile d'olive, ail...</i>	23.-/14.-
<i>SOUPE FROIDE</i>	22.-
<i>Tomates, concombre, boule de glace tomate ou poivron...</i>	
<i>KEBE NEYEH (selon arrivage)</i>	42.- / 22.-
<i>Viande cru, blé coccacées... ..</i>	



ENTRÉES CHAUDES

<i>RISSOLES A LA VIANDES</i>	2,80.- (pièce)
<i>Pâte maison, viande hachée, tomates fraîches, pignons...</i>	
<i>RISSOLES AU FROMAGE</i>	2,80.- (pièce)
<i>Pâte maison, fromage blanc ...</i>	
<i>RISSOLES AUX EPINARDS</i>	2,80.- (pièce)
<i>Pâte maison, épinards, oignons, citron</i>	
<i>KEBBEH</i>	3,90.- (pièce)
<i>Pâte de blé concassé, viande hachée, pignons, oignons...</i>	
<i>KEBBEH VÉGÉTARIENNES</i>	3,90.- (pièce)
<i>Pâte de blé concassé, noix, oignons...</i>	
<i>ROULEAUX AUX FIGUES FRAICHES (selon la saison)</i>	9.- (pièce)
<i>Les fruits de notre figuier, fêta, sésame grillé</i>	
<i>ROULEAUX AUX POULETS</i>	9.- (pièce)
<i>Poulet fermier, oignons, sumak, noix, huile d'olive...</i>	
<i>ROULEAUX VEGETARIEN</i>	9.- (pièce)
<i>Aubergine, fêta, tomate, menth... .</i>	



PLATS PRINCIPAUX

<i>ASSORTIMENT DE MEZZEH (petit)</i>	23.-
<i>3 variétés de rissoles, houmous, caviar d'aubergine, salades.</i>	
<i>ASSORTIMENT DE MEZZEH (moyen)</i>	29.-
<i>3 variétés de rissoles, homous, caviar d'aubergine, kebbeh, feuilles de vignes, salades.</i>	
<i>ASSORTIMENT DE MEZZEH (grand)</i>	52.-
<i>3 variétés de rissoles, 2 salades, homous, caviar d'aubergine, labneh, feuilles de vignes, kebbeh viande, kebbeh végétarien.</i>	
<i>ASSORTIMENTS DE MEZZEH (pour 2 personnes)</i>	68.-
<i>2x3 variétés de rissoles, 2 salades, homous, caviar d'aubergine, labneh, feuilles de vignes, 2 kebbeh viande, 2 kebbeh végétariennes.</i>	
<i>ΜΛΟΥΚΗΙΗ *</i>	32.-
<i>Poulet fermier, soupe de feuilles de Μloukhiéh...</i>	
<i>ΜΣΑΚΗΑΝ</i>	32.-
<i>Poulet fermier, sumac, oignons, pignons, pain shrak...</i>	
<i>POULET AUX PRUNEAUX *</i>	37.-
<i>Poulet fermier, pruneaux...</i>	
<i>POULET AUX CITRONS *</i>	32.-
<i>Poulet fermier, thym sauvage, citrons confits...</i>	



<i>POULET BELLE-MAMAN*</i>	32.-
<i>Poulet fermier, huile d'olives, oignons, mélange d'épices...</i>	
<i>KEFFTA *</i>	29.-
<i>Viande, 13 épices, légumes, tomates fraîches...</i>	
<i>HARICOTS FINS *</i>	29.-
<i>Morceaux de gigot d'agneau, tomates fraîches...</i>	
<i>SUPRÊME D'AUBERGINES</i>	29.-
<i>Viande, tomates fraîches, pignons, sauce à l'ail...</i>	
<i>GIGOT GRILLÉ</i>	
<i>Emincé d'agneau, crudités, pain oriental...</i>	37.-
<i>SOURIS D'AGNEAUX *</i>	39.-
<i>Souris d'agneau, 7 épices, légumes...</i>	
<i>PLAT VÉGÉTARIEN</i>	27.-
<i>Légumes de jour</i>	

**Plats accompagnés de riz*



CLINS D'OEIL

HAMBURGERS MAISON 22.-
*Viande hachée de bœuf épicé, grillée au four...
accompagné d'une salade*

MANAÏCHES 11.-
Pate maison, thym, sésames, épices ...

ARAYESSE
Kefta sur pain libanais 17.-

Provenance de nos viandes

Bœuf, Agneau : France

Poulet fermier: Suisse



DESSERTS MAISON

<i>SCARABEE</i>	5.- (pièce)
<i>Pâte d'amandes fourrée (Pistaches ou Dattes)</i>	
<i>BAKLVA</i>	6.- (pièce)
<i>Feuilleté Pistaches</i>	
<i>MA'AMOUL</i>	5.- (pièce)
<i>Sablé fourrée (Noix ou Dattes)</i>	
<i>NAMOURA</i>	4,50.- (pièce)
<i>Gâteau au Miel</i>	
<i>QATAÏEF</i>	9.- (pièce)
<i>Crêpe oriental fourrée aux noix...</i>	
<i>FLOCONS (Halawet Jeben)</i>	6.- (pièce)
<i>Pâtisserie au fromage blanc, pistaches...</i>	
<i>KNAFEE NABELSIEH</i>	14.-
<i>Vermicelles, fromage blanc, crème fraîche... .</i>	
<i>SALADE DE FRUITS FRAIS</i>	13.-
<i>Selon le marché</i>	
<i>FLAN ORIENTAL</i>	7.-
<i>Lait, eau de fleur d'oranger, miel</i>	



*Des glaces et sorbets plein fruits
Exceptionnels et 100% naturels
(Sans colorants/ sans conservateurs/ sans ajout d'arômes)*

Nos sorbets

- *Pêche de vigne*
- *Melon*
- *Ananas*
- *Chocolat*
- *Fruit de passion*
- *Fraise des bois*
- *Citron vert*
- *Café*
- *Mangue*
- *Poire*
- *Noix de coco*
- *Myrtille*
- *Figue*

Nos glaces

- *Menthe verte avec
Copeaux de Chocolat*
- *Pistache*
- *Chocolat noir*
- *Caramel au beurre salé*
- *Rhum raisins*
- *Liqueur de verveine*
- *Vanille de Madagascar*

7.- la boule



BOISSONS

<i>Café, thé</i>	3,50.-
<i>Café turc</i>	6.-
<i>Thé menthe <u>ou</u> cardamome</i>	4,50.-
<i>Minérales, boissons gazeuses ...</i>	4,50.-
<i>Lait</i>	2,50.-
<i>Sirop</i>	2.-
<i>Yaourt frais à la menthe</i>	7.-
<i>Hibiscus</i>	7.-
<i>Bière pression</i>	5.-
<i>Galopin</i>	4.-
<i>Canette de bière</i>	7.-
<i>Bière libanaise Almaza</i>	6.-
<i>Kir</i>	9.-
<i>Kir royal</i>	18.-

VINS OUVERTS libanais (1dl)

<i>Blanc, Rosé ou Rouge (13% vol)</i>	6.-
<i>Moscatel, vin doux naturel (14% vol)</i>	8.-
<i>Nectar de Kerraya (18% vol) liqueur de raisin (4cl)</i>	8.-

DIGESTIFS

<i>Limoncillo</i>	8.-
<i>Grappa (37.5% vol)</i>	8.-
<i>Araç (2cl / 4cl) (53% vol)</i>	8.-/12.-
<i>Whisky (40% vol)</i>	12.-
<i>Vieille-eau-de vie (2cl) (40% vol)</i>	22.-



VINS LIBANAIS EN BOUTEILLE

ROUGE

Bouteille / Demi

Cave Kouroum, Village de Kefraya 13% vol

750ml / 375ml

Petit Noir 2005 (médaille d'argent 2007)

39.- 26.-

7 cépages 2002 (médaille d'or 2005)

55.-

Syrah 2003 (médaille d'or 2007)

69.-

Château Kefraya

Les Bretèches 2008

53.- 34.-

Comte de M 2002 14.5% vol

160.-

Château Ksara

Prieuré 2008 (médaille d'or 2010)

49.-

La Réserve du couvent 2007

55.- 37.-

Cuvée du troisième Millénaire 2005 (médaille d'or 2008)

156.-

ROSE

Château Ksara

Sunset 2008

55.- 37.-

Château Kefraya

La Rosée du Château 2009

48.-

BLANC

Château Ksara

L'Observatoire 2009

44.-

Blanc de Blanc 2009

55.-

Château Kefraya

La Dame Blanche 2009 13% vol

54.-

Jus de fruits et légumes frais 2,5 dl
Composez votre jus frais comme vous l'imaginez

Voici quelques suggestions

Pomme gingembre

Ananas basilic

Carottes orange

Betterave citron

Citron menthe

Raisin

Tomate Fenouil

7.-