



## 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 Μloukchieh...</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'OËIL*

*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)*

*Selon arrivage*

*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*



## BOISSON

<i>Café, thé</i>	3,50.-
<i>Café turc</i>	6.-
<i>Thé menthe <u>ou</u> cardamome</i>	4,50.-
<i>Eau Minérales (0,5l)</i>	4,50.-
<i>Boissons gazeuses (0,33l)</i>	3.-
<i>Yaourt frais à la menthe (0,25l)</i>	7.-
<i>Hibiscus (2.5dl)</i>	7.-
<i>Bière pression (0,25l)</i>	5.-
<i>Galopin (0.2l)</i>	4.-
<i>Canette de bière (0,4l)</i>	7.-
<i>Bière libanaise Almaza (33cl)</i>	6.-
<i>Kir (1dl)</i>	9.-
<i>Kir royal (1dl)</i>	18.-

### Boisson au verre

<i>Lait (2dl)</i>	2,50.-
<i>Sirop (2.50dl)</i>	2.-
<i>Jus de fruit</i>	2.50

### 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>	9.-

### DIGESTIFS

<i>Limoncillo (4cl)</i>	8.-
<i>Grappa (37.5% vol) (4cl)</i>	8.-
<i>Arak (2cl / 4cl) (53% vol)</i>	8.-/12.-
<i>Whisky (40% vol) (4cl)</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.-*