

*Toni CHIDIAC*

**vous propose**





# **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



# ***MENU MEZZÉ***

**Mezzés pour 2 personnes (minimum)**  
Votre sélection de quatre entrées froides  
et quatre entrées chaudes

*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

\*CHF 52.– par personne

\*sauf kebbé, kafta et habra nayé





**MENU**  
**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

**2 Grillades 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**

**Sélection de pâtisseries libanaises**

CHF 54.– par personne



Mets végétariens