

LES ENTRÉES

AVANT GOUT LIBANAIS

houmous, falafels, taboulé, téhina

13.50

LANGOUSTINES POELES

salade exotique aux fruits et jeunes pousses

19.75

MELI MELO AUX BLANCS DE VOLAILLE

servi en plat

12.75

15.75

TAGLIORINI

à la crème de parmesan, jambon et petits pois

13.75

BAYADERE DE SAUMON FUMÉ label rouge de notre fumoir

blinis, fraîcheur de pamplemousse, crème épaisse au raifort

17.80

CARPACCIO DE BOEUF

pousses vertes et copeaux de parmesan, ail, coriandre, huile d'olive

12.50

servi en plat avec frites et bouquet de salade

18.50

« Un cuisinier quand je dîne me semble un être divin qui du fond de sa cuisine gouverne le genre humain »

Antoine Désaugiers



LES VIANDES

RIS DE VEAU BRAISÉS EN COCOTTE

jus de veau à l'huile de truffe, petits légumes glacés et asperges 24.50

CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES

ratatouille, semoule et jus d'ail 25.50

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AUX LANGOUSTINES

doucement rôties, jus de crustacés, tagliatelles 26.75

MIXED GRILL ORIENTAL

côte d'agneau – volaille – bœuf – kebab, ratatouille et semoule de blé 24.50

COEUR DE FILET DE BŒUF

sauce poivre, flan de bintjes au comté, légumes de saison 30.00

ENTRECOTE DE BOEUF

simplement grillée, sauce béarnaise, frites steak house, mesclun 24.50

TARTARE DE BOEUF ALLER/RETOUR OU AMÉRICAIN

purée de truffe, frites steak house et salade 18.75



LES POISSONS

PAVÉ DE CABILLAUD CUIT SUR PEAU

mash de pommes de terre, champignons sauvages, jus de veau

23.50

SCAMPI A L'ORIENTALE

concassé de tomate, piments, coriandre fraîche et ail, riz

22.50

TAJINE DE LOTTE AU CITRON CONFIT

graine fine de semoule aux légumes

25.50

NOIX DE SAINT-JACQUES EN CROUTE D'AMANDE

taboulé de courgettes aux fruits du mendiant, émulsion fromagère

23.50

GRILLADE DE LA MER

*lotte, st jacques, cabillaud, scampi,
riz basmati, sauce citronnée, bouquet de salade*

25.50



LES TAPAS ET MEZZE DU LIBAN

LABNE, chèvre crémeux, huile d'olive et menthe fraîche	5.50
HOUMOUS, purée de pois chiches, crème de sésame	5.50
BABA GANOUIJ, caviar d'aubergine, crème de sésame	5.50
FALAFELS, croquants de pois chiches, sauce sésame	5.50
MUNAZALE, aubergine et tomate au four	4.50
SAMBOUSSEK, feuilleté au fromage	5.00
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTES, ail, coriandre, piment	5.50
TABOULÉ LIBANAIS, persil plat, menthe, boulgour, tomates, oignons, huile d'olive, citron	6.50
KEBAB LIBANAIS, agneau et bœuf	7.50
CARPACCIO DE BŒUF, ail, coriandre et parmesan	6.50
FILET D'AGNEAU grillé, ratatouille et semoule	9.50
KIBBE farci de boulgour viande bœuf et agneau	4.50
SCAMPI à l'orientale, ail, piment, tomates et coriandre	7.50
LANGOUSTINE poêlée, risotto au coulis de crustacés	10.50
NOIX DE ST JACQUES aux amandes	8.50
SAUMON FUMÉ oignons, câpres, citron	8.50

AVANT-GOUT LIBANAIS

houmous, falafels, taboulé, téhina 13.50

ORIENT EXPRESS

houmous, labné, falafels et tahina, taboulé libanais, munazalé, légumes marinés, pain pita 23.75

LA « COMPO » DU CHEF

dégustation de 2 mezze et 3 tapas au choix du Chef 26.50

1001 NUITS

houmous, taboulé libanais, munazalé, caviar d'aubergine, kibbé, falafels et tahina, sambussek au fromage, labné, scampi à l'orientale, kébab libanais, légumes marinés, pain pita

36.90 pour une personne

33.00 par personne, à partir de 2 personnes



LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES 9.50

FOLLEMENCHOCOLAT

moelleux coulant noir grand cru Valrhona, crémeux pure douceur et sorbet framboise 10.00

GLACES ET SORBETS

sélection de saison 8.50
3.00 la boule

CAFÉ DOUCEUR ORIENTAL

3 petites douceurs et la tasse de café 8.50

TUILE AMANDINE

aux fruits rouges et sorbet 9.75

SALADE DE FRUITS FRAIS

8.50



MENU BRASSERIE

Entrées

- Melon et jambon cru
- Salade fraîcheur et crostini à la tomate

Plats

- Filet de daurade grillée, coulis de poivron rouge et galette de maïs
- Brochettes de bœuf marinées au paprika, salade tiède de pommes de terre

Desserts

- Salade de fruits frais
- Duo de sorbets

22.50 entrée, plat, dessert

18.50 entrée/plat ou plat/dessert

12.50 plat unique

MENU CIME

Entrées

- Carpaccio de st jacques et daurade, gingembre, citron vert et huile d'olive
- Salade de ris de veau poêlée au balsamico

Plats

- Filet de bœuf Simmental en taillade grillé aux herbes, taboulé libanais et pommes de terre
- Bar grillé aux herbes, wok de légumes de saison et pistou

Desserts

- Crumble à la mousse mascarpone et fraises
- Fruits rouges et glace

36.50 entrée, plat, dessert

30.00 entrée/plat

26.00 plat/dessert

22.50 plat unique

