

## LE LIBAN

Les cimes de ses montagnes enneigées lui valurent son nom; Le Liban est dérivé du mot grec libanais qui signifie blanc...

Ce petit pays, millénaire, dont la surface s'étend sur 10452 Km<sup>2</sup> pour environ 4 millions d'habitants, longtemps havre de paix, a développé au fil du temps une atmosphère cosmopolite sans pour autant renier ses coutumes et traditions anciennes. La variété de ses paysages où la méditerranée s'étire langoureusement aux pieds de ses montagnes, ses forêts de cèdres, ses prestigieux sites archéologiques trahissant sa longue histoire, émerveillent l'oeil du visiteur. Mais la gentillesse toute naturelle du Libanais et son hospitalité ancestrale ravissent son coeur...

### Une tradition gastronomique...

La cuisine libanaise est adepte du principe : plaisir des yeux, plaisir du palais... Les mezzés, savoureux et variés, illustrent la finesse des entrées chaudes et froides, toutes préparées avec goût, justement épicées et toujours accompagnées du pain libanais si léger.

Cette entrée richement composée est suivie du plat principal souvent constitué de brochettes de viande marinée: agneau, boeuf ou poulet grillé au feu de bois.

Les baklawas et autres pâtisseries libanaises clôturent le repas sur une délicate note sucrée...

### ... et viticole

Le Proche Orient, essentiellement le Liban, berceau de la vigne, est réputé pour la qualité de son vin millénaire.

En 1857, les Pères Jésuites renouèrent avec la tradition libanaise en fondant les caves de Kefraya et de Ksara, fierté de la production viticole libanaise.

Certains vigneronniers fabriquent encore leur vin en répétant les gestes de leurs ancêtres phéniciens, maintenant la méthode biblique, et le stockent dans les amphores. Ils le distillent pour en extraire l'arak. L'arak, cet élixir national à base d'anis accompagne le repas, du mezzé au dessert.

Il trône sur les tables, tout blanc, comme un rêve envoûtant...

## LES MENUS

### MENU AMBIANCE 25 €

#### APÉRITIF MAISON

Arak ou Kir au vin blanc - Arak, White wine Kir  
+

#### ENTRÉE

Assortiment de 3 hors d'œuvres et 2 beignets sélectionnés par la maison  
3 Appetizers and 2 fritters selected by the chef  
+

#### PLAT DU JOUR

OU

#### 2 BROCHETTES

Kafta ou Taouk + Accompagnement au choix : Salade, Riz ou Blé concassé  
Kafta or Taouk + Your choice of side dish : Salad, Rice or Cracked wheat  
+

#### DESSERT

2 Baklawas au choix ou Flan à la fleur d'oranger  
Your choice of 2 Baklawas or Flan with orange blossom

### MENU PRESTIGE 27 €

#### ENTRÉE

Assortiment de 5 hors d'œuvres froids et 3 beignets chauds sélectionnés par la maison  
5 Cold Appetizers and 3 hot fritters selected by the chef  
+

#### PLAT DU JOUR

OU

#### 2 BROCHETTES

Kafta ou Taouk + Accompagnement au choix: Salade, Riz ou Blé concassé  
Kafta or Taouk + Your choice of garniture: Salad, Rice or Cracked wheat  
OU

#### CHAWARMA

Viande ou Poulet  
Beef or Chicken  
+

#### DESSERT

Glace 2 boules ou 2 Baklawas au choix ou Flan à la fleur d'oranger  
2 Ice cream spoons or your choice of 2 Baklawas or Flan with orange blossom  
+

#### CAFÉ OU THÉ A LA MENTHE

Coffee or Mint tea

### MENU AFFAIRES 14,50 €

Midi uniquement, sauf week end (only at lunch time, except week-end)

#### APÉRITIF MAISON

Arak ou Kir au vin blanc ou Jus de fruit sans alcool  
+

#### HORS D'ŒUVRE

Hommos ou Moutabal ou Tabboulé ou Samaké harra  
+

#### PLAT DU JOUR OU 2 BROCHETTES KAFTA

accompagné de blé concassé / with cracked wheat  
+

#### DESSERT

2 Baklawas au choix ou Flan à la fleur d'oranger ou Café ou Thé à la menthe  
Your choice of 2 Baklawas or Flan with orange blossom or Coffee or Mint tea

### LES JARDINS SECRETS DU MONT LIBAN

#### Menu pour 2 personnes 64 €

#### APÉRITIF MAISON

Arak ou Kir au vin blanc - Arak, White wine Kir  
+

#### CLOS ST THOMAS 37,5<sup>d</sup>

Rouge, Rosé ou blanc - Red, Rosé or White  
+

#### ASSORTIMENT DE HORS D'ŒUVRES

Hommos, Moutabal, Tabboulé, Chankliche, Salade du Moine, Chou fleur frit, Batata Harra  
+

#### FARANDOLE DE GRILLADES

Brochettes Kafta + Chiche Taouk + Chawarma (Viande ou Poulet selon disponibilité) Accompagné de Salade Orientale et Blé concassé  
Kafta + Chiche Taouk + Chawarma (Meat or Chicken) served with Oriental salad and Cracked wheat  
+

#### DESSERT

Assortiment de Baklawas ou Flan à la fleur d'oranger  
Variety of Baklawa or Flan with orange blossom  
+

#### THÉ A LA MENTHE

Mint tea

## HORS D'ŒUVRE FROIDS

COLD APPETIZERS

### HOMMOS 6 €

Purée de pois chiche, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive  
Mashed chickpeas, sesame cream, lemon juice and olive oil

### MOUTABAL 6,5 €

Caviar d'aubergines à la crème de sésame, jus de citron et huile d'olive  
Mashed eggplants, sesame cream, lemon juice and olive oil

### MOUSSAKA 6,50 €

Aubergines à la sauce tomate, pois chiches, oignons  
Eggplant with tomato sauce, chick peas, onions

### LABNEH 6 €

Fromage blanc, thym et huile d'olive  
Strained yogurt, thyme and olive oil

### LABAN CONCOMBRE 6 €

Yaourt frais libanais, concombre, menthe sèche  
Fresh lebanese yogurt, cucumber, dried mint

### WARAK INAB 6,5 €

Feuilles de vignes farcies au riz, tomates, persil  
Grape leaves stuffed with rice, tomatoes, parsley

### SAMKÉ HARRA 6 €

Mélange de légumes épicés : poivrons, tomates, oignons, coriandre  
Mix of spiced vegetables : pepper, tomatoes, onions, coriander

### MOUJADARA 6 €

Purée de lentilles avec riz, façon libanaise  
Purée of lentils with rice, lebanese way

### BASTORMA 8 €

Viande de boeuf fumé, séché aux épices  
Thin slices of spicy smoked beef

## SALADES

SALADS

### TABOULÉ 6,5 €

Persil, tomates, menthe, oignons, blé concassé, jus de citron et huile d'olive  
Parsley, tomatoes, mint, onions, cracked wheat, lemon juice and olive oil

### FATTOUCHE 8 €

Crudités, sumac, pain grillé, jus de citron et huile d'olive  
Vegetables, sumac, toasted bread, lemon juice and olive oil

### SALADE DU MOINE 6,50 €

Aubergines grillées, tomates, oignons, persil, jus de citron, huile d'olive  
Eggplant salad, tomatoes, onions, parsley, lemon juice, olive oil

### CHANKLICHE 6,5 €

Salade de fromage de brebis, thym, huile d'olive  
Salad of ewe cheese, thyme, olive oil

### SALADE ORIENTALE 8 €

Salade, tomates, concombres, jus de citron et huile d'olive  
Salad, tomatoes, cucumbers, lemon juice and olive oil

## VIANDE CRUE 10€

### RAW MEAT

### KEBBÉ NAYÉ

Tartare d'agneau haché, blé concassé, épices, servi avec un oignon finement coupé  
Raw minced lamb, raked wheat, spices, served with a finely cut onion

### KAFTA NAYÉ

Tartare de viande hachée, oignons, persil, épices  
Raw minced meat, mixed with onions, parsley, spices

### HABRA NAYÉ

Tartare d'agneau haché, sauce à l'ail  
Raw lamb, served with garlic sauce on side

## HORS D'ŒUVRE CHAUDS

HOT APPETIZERS

### FOUL MOUDAMAS 6,5 €

Salade de fèves mijotées, tomate, ail, citron et huile d'olive  
Beans salad simmered in tomato, garlic and olive oil

### ARAYES VIANDE 8 €

Pain libanais farci à la viande hachée, persil, oignons, épices  
Lebanese bread stuffed with minced meat, parsley, onions, spices

### KELLEGE FROMAGE 8 €

Pain libanais grillé au fromage, tomates  
Grilled lebanese bread, with cheese, tomatoes

### FROMAGE HALLOUM . HALLOUMI CHEESE 7 €

### BATATA HARRA 6 €

Dés de pommes de terre sautées à l'ail et la coriandre  
Fried potatoes cubes with garlic and coriander

### HOMMOS VIANDE 9 €

Purée de pois chiches avec viande hachée, pignons de pin, oignons  
Mashed chickpeas served with minced beef, pine nuts, onions

### SOUJOUK 9 €

Saucisses de boeuf épicé  
Spicy beef sausage

### MAKANEK 9 €

Saucisses de bœuf flambé au citron  
Beef sausage flamed with lemon

### AILES DE POULET 7 €

Ailes de poulet mariné à l'ail et au citron  
Chicken wings marinated with garlic and lemon

### KASBÉ POULET 7 €

Foie de volaille flambé au citron  
Chicken liver sauteed with lemon

## MEZZES

20€ par personne

### TÊTE À TÊTE (2 pers) 40 €

4 hors d'œuvres froids + 4 hors d'œuvres chauds sélectionnés par le chef  
A mix of 4 cold appetizers and 4 hot appetizers selected by the chef

### ENTRE NOUS (3 pers) 60 €

6 hors d'œuvres froids + 6 hors d'œuvres chauds sélectionnés par le chef  
A mix of 6 cold appetizers and 6 hot appetizers selected by the chef

### ROYAL (4 pers) 80 €

8 hors d'œuvres froids + 8 hors d'œuvres chauds sélectionnés par le chef  
A mix of 8 cold appetizers and 8 hot appetizers selected by the chef

## BEIGNETS LIBANAIS (4 pièces) 7€

### FALAFEL

Boulettes de fèves et pois chiches, légumes, ail et crème de sésame  
Balls of crushed chickpeas and beans, vegetables, garlic and sesame cream

### FATAYER AUX ÉPINARDS

Chaussons aux épinards  
Pastry stuffed with spinach

### RKAKAT

Feuilleté farci au fromage aux herbes  
Puffed pastry with cheese and herbs

### SAFIHA

Petite pizza libanaise à la viande, tomates  
Small lebanese pizza with meat and tomatoes

### KEBBÉ BOULETTES

Boulettes de viande et de blé concassé farcies de viande hachée, oignons, pignons  
Stuffed meat balls, onions, pine nuts

### SAMBOUSEK VIANDE

Friands de viande d'agneau, pignons de pin  
Pie stuffed with minced lamb and pine nuts

### SAMBOUSEK FROMAGE

Friands de fromage, ciboulette  
Pie stuffed with cheese and chive

## ASSIETTES COMPOSÉES MIXED DISHES

- 14 € **ASSIETTE GOURMANDE**  
Assortiment de 8 hors d'œuvres : Hommos, Moutabal, Tabboulé, Samaké Harra, Moujadara, Safiha, Kebbé boulettes, Fatayer
- 13,8 € **ASSIETTE VÉGÉTARIENNE**  
Assortiment de 8 hors d'œuvres végétariens : Hommos, Moutabal, Tabboulé, Samaké Harra, Moujadara, Falafel, Samboussek Fromage, Fatayer
- 13,5 € **ASSIETTE SAVEURS DU MONT LIBAN**  
Assortiment de 7 hors d'œuvres : Hommos, Moutabal, Tabboulé, Chankliche, Salade du Moine, Chou fleur frit, Batata Harra

## 11 € PLAT DU JOUR DISH OF THE DAY



### GRILLADES GRILL

\*Accompagnement au choix : Salade orientale, blé concassé, riz, frites  
\*Your choice of garniture : Oriental salad, cracked wheat, rice, french fries

- 16 € **BROCHETTES D'AGNEAU\***  
2 Brochettes d'agneau grillé, oignons - 2 Roasted skewers of lamb, onions
- 14,5 € **CHICHE TAOUK\***  
2 Brochettes de poulet mariné au citron, ail et épices  
2 Roasted skewers of chicken, marinated with lemon, garlic and spices
- 16 € **COTELETTES D'AGNEAU\***  
3 Côtelettes d'agneau grillé - 3 Grilled lamb chops
- 13,5 € **KAFTA MECHWI\***  
3 Brochettes de viande hachée, persil, oignons  
3 Skewers of meat kebab with parsley and onions
- 14 € **KAFTA KORFALIEH\***  
3 Brochettes de viande hachée, sauce tomate épicée  
3 Skewers of meat kebab, spiced tomato sauce
- 17,8 € **BROCHETTES MIXTES\***  
3 Brochettes grillées : Kafta, Chiche Taouk, Agneau - 3 Roasted skewers: Kafta, Chiche Taouk, Lamb
- 14 € **CHAWARMA VIANDE OU POULET**  
Viande de boeuf OU poulet marinés aux épices, grillés à la broche accompagnés de Hommos  
Marinated grilled beef OR chicken, spices, served with Hommos
- 16 € **CHAWARMA MIXTE**  
Viande de boeuf ET poulet marinés aux épices, accompagnés de Hommos et tabboulé  
Marinated grilled beef AND chicken, spices, served with Hommos and tabbouleh
- 14,8 € **ASSIETTE ROYALE**  
2 Brochettes grillées : Kafta, Chiche Taouk, servi avec batata harra et salade orientale  
2 Roasted skewers: Kafta, Chiche Taouk, served with batata harra and oriental salad

### POISSONS FISHES

\*Accompagnement au choix : Salade orientale, blé concassé, riz, frites  
\*Your choice of garniture : Oriental salad, cracked wheat, rice, french fries

- 14 € **MERLAN FRIT . WHITING FRIED FISH \***
- 16 € **CREVETTES GRILLÉES . GRILLED SHRIMP \***

## DESSERTS

- 6 € **BAKLAWA (4 pièces)**  
Feuilleté à la pistache, aux amandes ou aux pignons de pin  
Filo layered pastries filled with almonds, pistachios or pine nuts
- 5 € **MOUHALABIEH**  
Flanc au lait parfumé à la fleur d'oranger, pistaches et sirop de sucre  
Lebanese pudding, orange blossom, pistachios, sugar syrup
- 6 € **MAAMOUL (3 pièces)**  
Petits gateaux à la semoule, fourrés de noix, pistaches ou dattes  
Pastries made of semolina, filled with nuts, pistachios or dates
- 6 € **KARABIJ (4 pièces)**  
Sablés farcis à la pistache accompagné d'une crème végétale  
Pastries filled with pistachios, served with sweet white dip cream
- 6 € **KATAYEF**  
3 petites crêpes farcies à la crème de lait, sirop de miel, fleur d'oranger  
3 blinis filled with milk cream, served with honey syrup, orange blossom
- 5 € **FRUITS DE SAISON . SEASONAL FRUITS**
- 8 € **COLONEL**  
2 Boules de glace au citron, vodka  
2 Lemon ice cream spoons, vodka
- 6 € **COUPE MONT LIBAN**  
2 Boules de glace avec crème chantilly, pistaches, pétales de rose.  
Parfums: Fraîse, Citron, Chocolat, Pistache, Vanille  
2 Ice cream spoons with chantilly cream and pistachios.  
Flavors : Strawberry, Lemon, Chocolate, Pistachio, Vanilla

