

A L'EMPORTER

032 753 05 45



TRAITEUR

076 413 54 52

LIVRAISON

direct 032 753 05 45

ou smood.ch

Sucré Salé

restaurant libanais

Salades fraicheur

Taboulé libanais 15.00/18.00

Salade à base de persil, tomates et oignons

Fattoush 15.00/18.00

Salade mêlée avec pain grillé libanais, tomate, concombre, menthe fraîche, origan et graines de grenade

Salatit el raheb 15.00/18.00

Salade du moine libanais
Coeurs d'aubergines grillées, poivrons, persil, ail et sauce mélasse à la grenade.

Méshwi

Grillades libanaises
Brochettes par pièce

L'ahmé Chekaḥ - 100g 10.00

Filet de bœuf suisse en brochette mariné aux épices libanaise non pimentées

Taouk - 100g 9.00

Blanc de poulet suisse en brochette, épices spéciales taouk

Kaḥta - 100g 9.00

Kaḥta (viande hachée de boeuf), élaboré avec tomates, persil, oignons, mélanges d'épices libanaises

Mézzés

servis avec pain libanais

Mézzés froids petit / grand

Houmous 12.00 / 15.00
Purée de pois chiches

Moutabal 12.00 / 15.00
Caviar d'aubergines

Labné mtawamé 12.00 / 15.00
Fromage frais libanais, ail rose

Feuilles de vigne (la pièce) 2.50

Makdous (la pièce) 3.00
Aubergines farcies de noix et piment

Mézzés chauds

Rkakot bel jébné (la pièce) 3.50
Feuilleté au fromage

Fatayer bel sabénigh (la pièce) 3.50
Chausson aux épinards frais

Krass Kebbé (la pièce) 5.00
Boulette de viande travaillée avec bourghoul, farcie d'un sauté de viande hachée aux 5 épices, pignons et oignons

Krass Kebbé sans gluten (la pièce) 5.00
Boulette de viande travaillée avec bourghoul, farcie d'un sauté de viande hachée aux 5 épices, pignons et oignons

Krass Kebbé végé (la pièce) 5.00
Boulette de pommes de terre travaillée avec bourghoul, farcie d'un sauté de légumes et pignons

Falafel (la pièce) 3.50
Boulette vegan à base de fèves et pois chiches

Samboussik bel lahmé (la pièce) 5.00
Rissolle farcie de viande hachée de boeuf suisse, pignons et oignons

Samboussik bel khodra (la pièce) 5.00
Rissolle aux légumes

Frites à la Phénicienne 9.00
Pommes de terre frites et épices mélange maison

Accompagnements

Moghrabieh 8.00

Perles de couscous

Khodra 8.00

Sauté de légumes au saveur du pays des cèdres

Riz d'orient 8.00

Batata harra 8.00

Pommes de terre avec ails et coriandres

Frites à la phénicienne 8.00

Pain libanais (Pita) 3.00

5 pièces

Pain sans gluten (la pièce) 3.00

Sauces maison

Sauce Laban 3.00

Yaourt avec menthe et cocombre

Sauce Thoum 3.00

À l'ail

Sauce Tahina 3.00

A base de crème de sésame

Sauce Soufi 3.00

Sucrée salée fumée

Sauce Harr 3.00

Sauce piquante

Attention !
Les mets peuvent contenir des traces d'allergènes.
Renseignez-vous auprès de notre personnel.
La TVA est incluse dans les prix



Suivez-nous



A L'EMPORTER

032 753 05 45



TRAITEUR

076 413 54 52

LIVRAISON

direct 032 753 05 45

ou smood.ch

**Sucré
Salé**
restaurant libanais

Wrap libanais

possible sans gluten

Pour les mordus de la viande

Wrap Taouk - 100g 17.00

Galette farcie de blanc de poulet suisse, aux épices libanaises, iceberg, sauce à l'ail vert du moyen orient, navet rose

Wrap Shawarma - 100g 17.00

Galette farcie de lamelles de boeuf suisse, aux épices libanaises, tomates, persil, sauce à la crème de sésame, kabiss (cornichons libanais)

Wrap Kefta - 100g 17.00

Galette farcie de viande hachée de boeuf suisse, aux épices libanaises, tomates, persil, oignons rouge, sumak, sauce à la crème de sésame, kabiss (cornichon libanais)

Wrap deep beef - 100g 19.00

Galette farcie de carreau de filet de boeuf suisse, cuit sur la plancha, sauce soufi (goût sucré, salé et fumé)

Les Wrap végétarien

Wrap Falafel 15.00

Galette de quatre boulettes végane à base de fèves et pois chiches bio, recette familiale, sauce à la crème de sésame, kabiss (cornichon libanais)

Wrap Halloumi 16.00

Galette avec fromage blanc oriental spongieux, menthe, concombre, tomate, olives noires, olives vertes, menthe fraîche

Man'ouché Labné 15.00

Galette avec fromage blanc frais, menthe fraîche, tomates, concombres, olives vertes et noires

Man'ouché Zaatar 15.00

Galette avec thym, sumak, graines de sésame, tomates, concombres, menthe fraîche, olives vertes et noires

Voyage culinaire libanais

À partir de 2 personnes

5 assiettes de mézzé froids

Houmous, moutabal, taboulé, feuille de vigne, makdous

3 pièces de mézzé chauds

Rkakot bel jébné, fatayer bel sabénigh, falafel

Plat principal

Duo de brochettes Kafta et Taouk, servi avec perles de couscous libanais aux légumes

Dessert

Un Baklawa

52.00

Par pers.

Servi avec pain et sauces

Desserts libanais

Dessert du jour 10.00

Baklawa maison 18.00

Pate filo, pistache, noix, amandes et miel

Ossmalieh 18.00

Tarte ronde à base de premier lait, cheveux d'ange, miel, pistache

Tous nos plats sont fait maison et élaborés à la minute

Tous nos prix sont en franc suisse. TVA incluse
Nos provenances de viandes sont de suisse.



Suivez-nous

