

## Mezzehs Froids

### Sélection des meilleurs Liban Mezzés Froids du

*Selection of the best cold Lebanese mezzeh*

#### Labneh

**Fromage blanc frais à l'huile d'olive**

*Fresh cheese and olive oil*

#### Houmous

**Purée de pois chiche et crème de sésame**

*Chickpeas and sesame seeds puree*

#### Moutabbal

**Purée d'aubergine grillées et crème de sésame**

*Grilled eggplants in sesame oil*

#### Tabbouleh

**Salade de persil, tomate, boulgour, vinaigrette d'huile et citron**

*Bulgur, parsley and mint, Lemony vinaigrette*

#### Fattouch

**Salade verte, concombre**

*Salad, cucumber, tomato and sumac spices*

#### Houmous bil lehme

**Purée de pois chiche, crème de sésame et émincé de bœuf**

*Chickpeas, sesame seeds puree and shredded beef*

## Mezzehs Chauds

### Sélection des meilleurs Mezzés Chauds du Liban

*Selection of the best warm Lebanese mezzeh*

#### Falafel

**Cromesqui de pois chiche et sauce à la crème de sésame**

*Fried chickpeas and sesame cream*

#### Kebbeh

**Viande au boulgour farci**

*Minced meat and bulgur*

#### Jewaneh

**Ailes de poulet marinés et frits**

*Marinated chicken wings*

#### Asbeh

**Foie de poulet sauté à l'ail, citron et coriandre**

*Sauteed chicken liver marinated in garlic and coriander*

#### Fatayer

**Chaussons aux épinards**

*Spinach turnovers*

#### Arayess kefta

**Pain libanais farci de viande de kefta, tomate et persil**

*Kefta turnovers, tomato and parsley*

#### Briouates

**Feuilles de pastilla farcies à la viande ou au fromage**

*Minced meat in filo pastry*

## Chorbat

#### Harira

**Soupe de tomates, pois chiche à la viande**

*Tomato soup, chickpeas and meat*

#### Adass bil hammoud

**Soupe de lentilles au citron**

*Lemony Lentils soup*

LE CHEF

*Ahmed Telkha*

**Assortiment de mezzehs froids**

*Labneh ,hoummous, moutabbal, tabbouleh, fattouch*

**Assortiment de mezzehs chauds**

*Falafel, kebbeh, jewaneh, fatayer*

**Assortiment de desserts aux saveurs Orientales**

*Selection of oriental flavored desserts*



## Marocain

Sélection de meilleures entrées et plats du Maroc

*Selection of the best Moroccan starters and dishes*

**Assortiment de salades marocaines**

*Assortment of moroccan salad*

zaalouk, taktouka, carottes mcharmhal, concombres et tomates  
Courgettes mcharmhal, potirons m'assal, moules à la charmoula

### La Tradition

**Tagine Samak**

Tagine de dorade royale

*Sea Bass Tagine*

**Couscous**

Couscous de boeuf aux sept légumes

*Beef Couscous and vegetables*

**Tagine Barkouk**

Tagine d'agneau aux pruneaux et légumes

*Lamb tagine with vegetables and prunes*

**Djej Bil Hamoud**

Tagine de poulet au citron confit et olives

*Chicken tagine with confit lemon*

**Pastila Bahria**

Pastilla aux fruits de mer et vermicelle

*Sea food pastilla and vermicelli*

### Halawiyates

**Ktefa**

Pastilla au lait

*Milk cream with puff pastry*

**Mhalabieh**

Pouding de lait à la fleur d'oranger

*Rice cream and orange blossom*

**Znoud el Sit**

Rouleau feuilleté fourré à la crème de lait parfumée

*Puff pastry stuffed with flavoured milk cream*

**Katayef**

Crêpe fourrée à la crème et pistaches

*Stuffed pancake with cream, coconut, cereals and walnut*

**Le Tour d'Orient**

Assortiment de desserts aux saveurs de l'Orient

*Selection of oriental flavored desserts*