

## Champagnes et mousseux

(Champagne and sparkling wine)

Laurent Perrier Brut (verre/glass)  
LBP 54,000

Prosecco, Désiderio Jeio, Brut (verre/glass)  
LBP 30,000

## Vins Blancs au verre (White wine)

Ksara, Blanc de Blancs  
LBP 12,000

Ixsir Altitudes  
LBP 15,000

Bordeaux, Chai de Bordes  
LBP 18,000

## Vins Rosés au verre (Rosé wine)

Ixsir Altitudes  
LBP 15,000

Musar, Jeune  
LBP 12,000

## Vins Rouges au verre (Red wine)

B-Qa, de Château Marsyas  
LBP 12,000

Ksara Réserve du Couvent  
LBP 12,000

Bordeaux, Michel Lynch  
LBP 18,000

Demandez notre carte des vins et spiritueux  
Ask your waiter for our wine and spirits list

## Boissons froides (Cold drinks)

Eau minérale (S / L)  
Mineral water  
LBP 3,000 / LBP 6,000

Evian (S / L)  
LBP 8,000 / 12,000

Perrier (S)  
LBP 8,000

St. Pellegrino (S / L)  
LBP 11,000 / 14,000

Sodas  
Soft drinks  
LBP 7,000

Jus de fruits frais  
Selection of fresh juices  
LBP 14,000

Ice tea | iced coffee  
LBP 8,000

Bière locale  
Local beer  
LBP 9,000

Bière importée  
Imported beer  
LBP 11,000

Blended whisky  
LBP 19,000

Malt whisky  
LBP 22,000

Martini  
(Bianco, Rosso, Rosé)  
LBP 19,000

Bloody Mary  
LBP 19,000

Virgin Mary  
LBP 12,000

# LA VERRIÈRE

## Entrées (Starters)

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe  
Beef carpaccio with truffle oil  
LBP 33,000

Saumon fumé d'Écosse  
Smoked Scottish salmon  
LBP 36,000

Noix de Saint-Jacques à la plancha  
Scallops a la plancha  
LBP 46,000

Crevettes pochées, guacamole maison  
Poached shrimps, homemade guacamole  
LBP 37,000

Carpaccio de thon, chutney de pomme  
Granny Smith au miel  
Tuna carpaccio, granny smith apple chutney  
LBP 34,500

Burrata tomates, pistou et roquette <sup>V</sup>  
Burrata, tomato, pesto and rucola  
LBP 37,000

Duo d'asperges et endives <sup>V</sup>  
Asparagus and endives  
LBP 35,000

Nos soupes (our soups):  
Asperges | champignons | légumes | oignon  
Asparagus | mushroom | vegetables | onion  
LBP 20,000

## Sandwiches

Club sandwich maison  
Club sandwich  
LBP 27,000

Gabriel Burger  
LBP 31,000

Ciabatta végétarienne <sup>V</sup>  
Vegetarian ciabatta  
LBP 26,000

Halloum, pain aux tomates séchées <sup>V</sup>  
Halloumi cheese sandwich, dried tomato bread  
LBP 24,000

Tartine de saumon, pain céréales  
Salmon tartine, multi cereal bread  
LBP 31,000

Vegetarian <sup>V</sup>

## Salades

Salade fraîcheur (asperges, laitues, avocats) <sup>V</sup>  
Green salad, avocado and asparagus  
LBP 31,000

Crabe frais, tartare de mangues et avocats  
Fresh crab, mango tartar, avocado  
LBP 38,000

Endives au bleu et poire sautée au miel <sup>V</sup>  
Endives and sauteed pears with blue cheese sauce  
LBP 33,000

Salade niçoise au thon frais  
Niçoise salad with fresh tuna  
LBP 28,000

Quinoa aux amandes et lamelles de poulet fumé  
Quinoa salad, almonds and smoked chicken  
LBP 31,000

## Pâtes et Risottos (Pasta and Risottos)

Risotto aux cèpes <sup>V</sup>  
Cep mushroom risotto  
LBP 36,000

Risotto aux légumes de saison  
Fresh vegetable risotto  
LBP 34,000

Tagliatelles au saumon, asperges sautées <sup>V</sup>  
Salmon tagliatelles, sautéed asparagus  
LBP 44,000

Linguines au Chavignol, épinards et tomates <sup>V</sup>  
Goat cheese linguini, spinach, tomatoes and basil  
LBP 36,000

## Poissons (Fish)

Filet de saumon, pommes de terre et épinards  
Salmon filet, roast potato and spinach  
LBP 44,000

Sole cuite au four 15 minutes, pomme vapeur  
Oven cooked sole, baked potato  
LBP 52,000

Médailles de mérrou rôti, barigoule d'artichauts  
Grouper medallions, barigoule artichokes  
LBP 59,000

Blanquette de Gambas, riz basmati sauce curry  
Gambas blanquette, basmati rice and curry sauce  
LBP 47,000

Dorade royale poêlée, épinards et pomme de terre  
Royal sea bream in the pan, spinach and potato  
LBP 40,000

## Viandes et Volailles (Meat and Poultry)

Blanc de Poulet farci aux cèpes  
Chicken breast stuffed with cep mushroom  
LBP 36,000

Filet de bœuf grillé, pommes de terre à l'ancienne  
Grilled beef filet, roast potato  
LBP 52,000

Entrecôte grillée, pommes grenailles  
Grilled tender ribeye steak, thyme potatoes  
LBP 58,000

Grillades mixtes et medley de mezzés libanais  
Mixed grill skewers, served with lebanese mezzes  
LBP 43,000

Blanc de volaille grillé en paillard, légumes vapeur  
Grilled chicken paillard, steamed vegetables  
LBP 34,000

Souris d'agneau confites (500gr.), pommes grenailles  
Lamb chop (500gr.), pommes grenailles  
LBP 47,000

Tous les prix sont TTC (10%) - All prices are inclusive of taxes (10%)

## Suggestion du jour (Daily Special)

## Desserts

Assiette de fromages  
Cheese platter  
LBP 18,000

Cheesecake de chez nous  
Homemade cheesecake  
LBP 16,000

Fondant au chocolat, glace vanille  
Chocolate fondant, vanilla ice cream  
LBP 18,000

Tarte fine aux pommes, glace vanille  
Thin apple tart, vanilla ice cream  
LBP 16,000

Pain perdu à l'amaretto  
Homemade pain perdu, amaretto sauce  
LBP 19,000

Glaces et sorbets (1 boule)  
Ice creams and sorbets (scoop)  
LBP 4,000

Salade de fruits frais  
Fresh fruit salad  
LBP 14,000

Plateau de pâtisseries  
Selection of pastries  
LBP 16,000

Crème brûlée aux noisettes  
Crème brûlée, hazelnuts  
LBP 15,000

## Boissons chaudes (Hot drinks)

Espresso | Decaf  
LBP 7,500

Double Espresso  
LBP 10,500

Capuccino | latté  
LBP 10,500

Café irlandais  
Irish coffee  
LBP 19,000

Café blanc | Canarino  
White coffee | Canarino  
LBP 7,500

Sélection de thés  
et infusions  
Selection of Teas and Infusions  
LBP 9,000

Chocolat chaud  
Hot chocolate  
LBP 9,000