

# Les Mezzes Froids

## TABBOULE

Salade de persil, blé concassé, menthe, tomate, oignons, jus de citron, huile d'olive **14.-**

Cracked wheat, mint, tomatoes, onions, parsley, lemon juice, olive oil

## HOMMOS BEL TAHINE

Purée de pois chiches à la crème de sésame, jus de citron, huile. **12.-d'olive**

Mashed chickpeas blended with sesame cream, lemon juice, olive oil

## MOUTABAL

Purée d'aubergine, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive **12.-**

Mashed eggplants, sesame cream, lemon juice, olive oil

## WARAK ENAB

Feuilles de vignes farcies de riz, tomates et persil à l'huile d'olive **8.-**

Grape leaves stuffed with rice, tomatoes, parsley and olive oil

## MUHAMMARA

Purée de poivrons rouges rôtis et aux noix **11.-**

Mashed roasted red bell pepper and walnut dip

## LOUBYEH BIL ZEIT

Haricot vert cuit avec des tomates fraîches et de l'ail **8.-**

Green beans cooked with fresh tomatoes and garlic

# Les mezzes chauds

## **SOUPE**

*Soupe de chaque semaine*

**8.-**

*soup of the week*

## **HOMMOS BEL LAHME**

*Purée de pois chiches, viande hachée, pignons de pins*

**16.-**

*Mashed chickpeas with ground meat and pine nuts*

## **KEBBE MEHLIE**

*Croquants de bœuf et d'agneau hachés au blé concassé et pignons de pins*

**4.- la pièce**

*Deep fried beef and lamb meatballs with cracked wheat and pine nuts*

## **RKAKAT BEL JEBNE**

*Rissole au fromage de lait de vache, feta et mozzarella avec zaatar*

**4.- la pièce**

*Cheese rolls made with fetta, mozzarella and zaatar*

## **JAWENEH**

*Ailes de poulet sautées, avec l'ail, citron et coriandre*

**14.-**

*Pan-fried chicken wings with garlic, lemon and coriander*

## **FRUIT DE MER POÊLE**

*Fruits de mer poêlé, coriandre, ail, jus de citron*

**20.-**

*Pan-fried seafood, onion, coriander, garlic, lemon juice*

## **BATATA HARRA**

*Pommes de terre rissolées à l'oignon coriandre, ail et piment fort*

**10.-**

*Pan-fried potatoes, onion, coriander, garlic, hot pepper*

## **ARAYESS BEL LAHME**

<i>Pain Libanais grillé farci de viande hachée, pignons avec yaourt</i>	<b>14.-</b>
<i>Toasted Lebanese bread stuffed with minced meat, pine nuts and yogurt</i>	

### **MAKANEK**

<i>Petites saucisses d'agneau assaisonnées avec jus de citron</i>	<b>10.-</b>
<i>Small lamb sausages with lemon juice</i>	

## **Les grillades**

### **SHISH TAWOUK (deux brochettes)**

<i>Brochettes de blanc de poulet grille avec crème d'ail.</i>	<b>20.-</b>
<i>Grilled marinated Chicken tawouk with garlic cream</i>	

### **KASTALETA KHAROUF (3 pièces)**

<i>Côtelettes d'agneau avec tomates et oignons grillés</i>	<b>26.-</b>
<i>Lamb chops with tomatoes and grilled onions</i>	

### **KAFTA (deux brochettes)**

<i>Brochettes d'agneau hachées, persil oignon et tomate grille</i>	<b>24.-</b>
<i>Minced lamb meat, parsley tomatoes and onion</i>	

### **Shish lahmeH (deux brochette)**

<i>Brochettes de filet Parisienne de bœuf grillées avec tomate et oignon</i>	<b>28.-</b>
<i>Grilled beef filet with tomatoes and onion</i>	

### **Mashawi mix**

<i>Brochette de Kafta, poulet, côtelette d'agneau et filet avec son accompagnements.n</i>	<b>40.-</b>
<i>Mixed grill of Kafta, chicken, lamb chops and filet with their Accompaniments</i>	

# Accompagnements

*RIZ LIBANAIS / LIBANESE RICE*

**6.-**

*FRITES MAISON / HOMEMADE FRIES*

**6.-**

# Desserts

**BAKLAWA**

*Mignardises aux pistaches, amandes et noix de cajou*

**12.-**

*Small pastries filled with pistachio, almonds and cashew nuts*

*Nos chefs Ali et Chadi, notre barman Antoni et nos serveurs  
Svetlana et Mathéo vous souhaitent*

*Un excellent appétit.*

# Menu mezze

## Mezze pour 2 personnes (minimum)

Votre sélection de quatre mezze froides et quatre mezze chaudes

## Mezze pour 3 personnes

Votre sélection de 5 mezze froides et 5 mezze chaudes de la carte.

## Mezze pour 4 personnes

Votre sélection de 6 mezze froides et 6 mezze chaudes.

**Les Mezze froides** : taboulé, hommos, moutabal, warak enab, muhammara, loubiyeh bil zeit.

**Les Mezze chaudes** : kebbe mehlie, rkakat bel jebneh, jaweneh, batata harra, makanek, hommos bel lahmeh, fruit de mère provençal.

Le nombre de pièce des mezzes chauds (beignets et croquant) correspond au nombre de personnes.

The number of pieces of hot mezzes (fried and crunchy) corresponds to the number of people.

Le végétarienne mixte

CHF 38 par pers CHF 48 par pers

# MENU LA BERGERIE AUX BAINS

*Minimum 2 pers*

## **3 mezze froids**

### **HOMMOS BEL TAHINE**

*Purée de pois chiches à la crème de sésame, jus de citron, huile d'olive*

*Mashed chickpeas blended with sesame cream, lemon juice, olive oil*

### **TABBOULE**

*Salade de persil, blé concassé, menthe, tomate, oignons, jus de citron, huile d'olive*

*Cracked wheat, mint, tomatoes, onions, parsley, lemon juice, olive oil*

### **LOUBYEH BIL ZEIT**

*Haricot vert cuit avec des tomates fraîches et de l'ail*

*Green beans cooked with fresh tomatoes and garlic*

### **3 mezze chauds**

#### **KEBBE MEHLIE**

*Croquants de bœuf et d'agneau hachés au blé concassé et pignons de pains*

*Deep fried beef and lamb meatballs with cracked wheat and pine nuts*

#### **RKAKAT BEL JEBNE**

*Rissole au fromage de lait de vache, feta et mozzarella avec zaatar*

*Cheese rolls made with fetta, mozzarella and zaatar*

#### **JAWENEH**

*Ailes de poulet sautées, avec l'ail, citron et coriandre*

*Pan-fried chicken wings with garlic, lemon and coriander*

## **Plats aux choix**

### **SHISH TAWOUK (deux brochettes)**

*Brochettes de blanc de poulet grille avec crème d'ail*

*Grilled marinated Chicken tawouk with garlic cream*

### **KASTALETA KHAROUF (3 pièces)**

*Côtelettes d'agneau avec tomates et oignons grillés*

*Lamb chops with tomatoes and grilled onions*

### **KAFTA (deux brochettes)**

*Brochettes d'agneau hachées, persil oignon et tomate grille*

*Minced lamb meat, parsley tomatoes and onion*

### ***Shish lahme (deux brochette)***

*Brochettes de filet Parisienne de bœuf grillées avec tomate et oignon*

*Grilled beef filet with tomatoes and onion*

## ***Baklava***

*Sélection de Petites pâtisseries, pates feuilletées aux pistaches, noix et cajou.*

*Sélection of Small pastries filled with pistachio, almonds and cashew nuts*

**Pris par pers 72 CHF**















