

# PLATS DU JOUR

---

## CETTE SEMAINE

---



### Lundi – Daoud basha

Boulettes de viande de veau aux épices Libanaises rôties avec ses légumes et servies avec une sauce tomate maison, des pignons toastés et du riz aux vermicelles

### Mardi – Kebbé bel sayniyé

Viande de boeuf et boulgour au four, oignons dorés, pignons et épices, accompagnés de yaourt frais Libanais

### Mercredi – Cheikh el mehché

Aubergines farcies à la viande rôtie, oignons, pignons, et servies avec une sauce tomate onctueuse faite maison et du riz aux vermicelles

### Jeudi – Koussa w warak enab

Courgettes et feuilles de vignes farcies au riz et à la viande de boeuf, cuites dans un bouillon aromatique et servies avec du yaourt frais libanais

### Vendredi – Siyadiyeh

Filet de poisson servi avec une sauce aux épices, signature de notre chef de cuisine, riz parfumé au cumin, oignons caramélisés et pignons de pin toastés

### Samedi – Kebbé Labniyé

Boulettes de viande et de boulgour farcies à la viande et aux oignons caramélisés sur un lit de yaourt chaud, ail et épices, accompagnées de riz basmati

### Dimanche – Mloukhieh

Mloukhieh: une plante du Moyen-Orient/Afrique du Nord, cuite dans un bouillon à base de coriandre, d'ail et de citron, servie avec du poulet et/ou de la viande rôtie, du riz basmati et du pain Libanais grillé