

PLATS DU JOUR

CETTE SEMAINE



Lundi – Djéj w batata

Poulet et pomme de terre rôtis au four, sauce à l'ail et au citron

Mardi – Kafta w batata bel sayniyé

Viande de boeuf hachée avec ses épices, persil et oignons, rôtie au four avec des médaillons de pommes de terre et servie avec une sauce tomate maison

Mercredi – Ardichawké bel lahmé

Artichauts et viande de boeuf rôtis à la cocotte, accompagnés de riz aux Vermicelles

Jeudi – Koussa warak enab

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

Vendredi – Siyadiyé

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