

PLATS DU JOUR



CETTE SEMAINE

Lundi – Kafta w batata bel sayniyé

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

Mardi – Ardichawké bel lahmé

Artichauts et viande de bœuf rôtis à la cocotte, accompagnés de riz aux vermicelles

Mercredi – Moghrabiyé

Perles de semoule et pois chiches cuits dans le bouillon de poulet rôti, jarret de veau et épices Libanaises

Jeudi – Koussa bel banadoura

Courgettes farcies à la viande de bœuf, riz, oignons, tomates et pignons de pins toastés sur un lit de sauce tomate faite maison, accompagnées de 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