

# 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 – Moghrabiyyé

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