

PLATS DU JOUR

CETTE SEMAINE



Lundi – Fassolia bel lahmé

Haricots blancs et jarret d'agneau rôti, servis avec une sauce tomate maison et du riz aux vermicelles

Mardi – Djej w batata

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

Mercredi – Kebbé bel saynié

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

Jeudi – Koussa bel banadoura

Courgettes farcies à la viande de boeuf, riz, oignons, tomates et pignons de pin 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 – Kébbé 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