

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 vermicelle

Mardi – Kharouf mehché

Gigot d'agneau farci accompagné de riz à l'oriental

Mercredi – Djej w batata

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

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 – 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 – Mloukhié

Mloukhié: 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