

## MENU LIBANAIS du vendredi

### Mezzé froid

Hommos, Moutabbal, Taboulé libanais,  
Feuille de vigne végétarienne, Makdous

### Mezzé chaud

Rikakat Jebneh, Fatayer bel Sabanegh, Falafel (fait maison)

### Plat principal

Trilogie de brochettes Méshwi

### Dessert

Namoura

CHF 39.-

---

### Lexique

#### Mezzé froids

Hommos :	Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron et huile d'olive
Moutabbal :	Caviar d'aubergine, crème de sésame, jus de citron et huile d'olive
Taboulé :	Salade de persil, menthe, oignon, tomates
Makdous :	Aubergines farcies aux noix et aux piments

#### Mezzé chauds

Rikakat Jebneh :	Feuilletés libanais au fromage (lait de vache)
Fatayer bel Sabanegh:	Chaussons aux épinards
Falafel :	Mélange de coriandres, pois chiche sec et fèves séchées

#### Plat principal

Méshwi:	Duo de brochettes Kafta « viande hachée de bœuf suisse » préparées à la façon libanaise et une brochette de légumes grillés
---------	---

#### Dessert

Namoura :	Gâteau libanais de semoule de blé à la fleur d'oranger
-----------	--