

la cime

Spécialités Libanaises

• Menu •

Hors d'Œuvres Froids

| | |
|--|---|
| HOMMOS8.50 Purée de pois chiches, huile de sésame, jus de citron et huile d'olive <i>Purée of chickpeas with sesame oil and olive oil</i> | CHINKLICHE8.50 Fromage affiné au parfum de thym, émincé de tomates et d'oignons <i>Aged cheese with thyme served with tomatoes and onions</i> |
| TABOULÉ9.00 Persil, blé concassé, tomate, menthe, oignon, jus de citron et huile d'olive <i>Parsley with cracked wheat shell, tomatoes, mint, onion, lemon and olive oil</i> | LABNÉ8.50 Fromage blanc, lait caillé nature, ail ou thym <i>White cream cheese made from curdled milk, garlic or thym</i> |
| HOMMOS BEYROUTI9.00 Purée de pois chiches, huile de sésame, piment, ail, huile d'olive et jus de citron <i>Purée of chickpeas, sesame oil, hot pepper, garlic, olive oil and lemon</i> | SAMAKÉ HARRA8.50 Ratatouille de légumes, poivron rouge, piment vert, ail, oignon, tomate <i>Vegetable ratatouille, tomato, hot green pepper and onion</i> |
| MOUTABAL / BABA GHANOUJ9.00 Purée d'aubergine, huile de sésame, jus de citron et huile d'olive <i>Purée of grilled eggplant, sesame oil, garlic, lemon</i> | LABAN AU CONCOMBRE8.50 Yaourt frais au concombre parfumé à la menthe <i>Yoghurt with sliced cucumber, mint</i> |
| WARAK ÉNAB8.50 Feuilles de vigne farcies de riz, tomate, persil, cuisinées à l'huile d'olive <i>Grape wine leaves filled with rice, tomato, parsley cooked in olive oil</i> | SALADE FATTOUCHE 12,00 Salade de crudités, huile d'olive, jus de citron, summack, pain libanais grillé <i>Mixed salad served with grilled Lebanese bread</i> |
| MOUSSAKAA8.50 Aubergines au four, cuisinées à la tomate et agrémentées de pois chiches <i>Baked seasoned eggplant cooked with tomato and chickpeas</i> | MOUJADARA8,50 Purée de lentilles, riz et oignon frit <i>Purée of lentils, rice and fried onion</i> |
| | KEBBÉ NAYÉ 13,50 Viande de bœuf crue mêlée à du blé concassé, oignon, huile d'olive <i>Beef tartar with cracked wheat shell, onion and olive oil</i> |

Hors d'Œuvres Chauds

| | |
|--|---|
| FALAFEL9.00 Boulettes croquantes de fèves, pois chiches, épices, huile de sésame - <i>Fava beans simmered in tomatoes, garlic, and sesames oil</i> | AILES DE POULET 10.00 Marinées au citron, ail <i>Chicken wings marinated in lemon, garlic</i> |
| KEBBÉ BOULETTE 10.00 Boulettes de viande au blé concassé, farcies de viande hachées - <i>Lamb and cracked wheat sell filled with mince lamb, deep fried</i> | SOUPE DE LENTILLES 10.00 à l'oignon <i>lentil soup with onion</i> |
| FATAYER9.00 Rissoles aux épinards, oignon - <i>Backed spinach, onion</i> | SOJOC 10.00 Saucisses épicées nappées au citron <i>Spicy sausages flambéed in lemon</i> |
| SFIHA9.00 Mini pizza libanaises viande hachée aux épices, tomate, oignon <i>Small Lebanese pizzas, minced lamb, tomato, onion</i> | FOIES DE VOLAILLE 12.00 Flambés au citron, ail <i>Marinated chicken flambéed lemon garlic</i> |
| SAMBOUSEK FROMAGE9.00 Rissoles de fromage halloum parfumé <i>Halloum cheese rissoles, flavored with herbs</i> | KELLEGE 12.00 Pain libanais farci au fromage, tomate <i>Lebanese bread cheese, tomato</i> |
| SAMBOUSEK VIANDE9.00 Rissoles de viande hachée - <i>Lamb rissoles</i> | ARAYESS 12.00 Pain farci à la viande hachée, tomate <i>Bread filled with seasoned lamb, tomato</i> |
| RIKAKAT FROMAGE9.00 Feuilletés farcis aux fromages, parfumés aux herbes <i>Pastry filled with cheese, deep fried</i> | MANAKICH AU THYM ou MANAKICH AU 10.00 FROMAGE DE VACHE, HALOUMI Pain libanais aux grains de sésame, sumac et huile d'olive <i>Oriental flat bread with sesame seeds, sumac and olive oil</i> |

Grillades

| | |
|---|--|
| MEZZES 1 PERSONNE 23.00 8 variétés de mezzés classiques ou végétaliens ou végétariens : 4 froids & 4 chauds <i>Classic or Vegan or Vegetarian mezzes mix : 4 cold & 4 hot pieces</i> | ASSORTIMENT DES BROCHETTES LA CIME .. 26.00 Assortiment de brochettes grillées : agneau, kafta bœuf, taouk poulet <i>Selection of grilled skewer, lamb, beef kafta, chicken taouk</i> |
| KAFTA 18.00 Viande hachée grillée avec persil, oignon <i>Minced beef grilled with parsley, onion</i> | BROCHETTES D'AGNEAU GRILLÉES 20.50 <i>Lamb skewer grilled</i> |
| CHICHE TAOUK 18.00 Brochettes de poulet grillées marinées au citron, huile et ail <i>Marinade chicken skewers grilled, oil and garlic</i> | KAFTA KHACHKACH 20.50 Viande hachée, grillée avec persil, oignon, épices <i>Minced beef with parsley, onion, spicy</i> |
| CHAWARMA VIANDE 18.00 Emincé de bœuf mariné <i>Slice of marinated beef roasted</i> | CÔTELETTES D'AGNEAU 20.50 Côtelettes d'agneaux marinées et grillées <i>Marinade lamb cutlets and grilled</i> |
| CHAWARMA POULET 18.00 Emincé de poulet mariné au citron, ail <i>Slice of marinated chicken roasted</i> | GAMBAS GRILLÉES 20,50 <i>Grilled prawns</i> |
| CHAWARMA MIXTE 19.00 Emincé de bœuf et poulet mariné <i>Slice of marinated beef and chicken roasted</i> | FILET DE CABILLAUD 20,50 Poisson à l'huile d'olive, citron, grillé <i>Fish skewered grilled, olive oil and lemon</i> |
| KEBBÉ AU FOUR 18.00 Viande finement pilée avec blé concassé, farcie de viande hachée <i>Baked minced and cracked wheat layers filled</i> | |

GARNITURES : BLÉ CONCASSÉ OU RIZ OU FRITES

Desserts

| | |
|---|---|
| BAKLAWA LIBANAISES9.00 Pâtisseries fourrées aux pistaches, pignons de pin, noix de cajou <i>Layered pastries, pine kernels, pistachios</i> | OSMALIEH8.00 Cheveux d'anges dorés fourrés de crème de lait <i>Grilled vermicelles with milk cream</i> |
| MOUHALABIEH8.00 Flan libanais au lait et parfumé à la fleur d'oranger <i>Lebanese pudding served with clotted</i> | HALAVA8.00 Pâte crème de sésame sucrée à la pistache <i>Sesame cream paste with pistachio</i> |
| KNÉFÉ AU FROMAGE9.00 Cheveux d'ange dorés au fromage fondant <i>Granulated pastry on melted cheese</i> | LOUKOUM8.00 Rose, Vanille <i>Rose, vanilla</i> |
| KACHTA ASSAL8.00 Crème de lait avec miel, pistache <i>Milk cream with honey and pistachio</i> | GLACES 2 BOULES8.00 Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Fraise, Citron, Mangue <i>Vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, lemon, mango</i> |

MEZZÉS 1 PERSONNE 23.00€
Classique ou Végétarien ou Végétalien

8 MEZZÉS : 4 froids & 4 chauds
*Hommos, Moutabal, Taboulé, Moujadara
Falafel, Sambousek, Fatayer, Kebbe*

MENU NORD 24.00€
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTRÉE : Hommos ou Taboulé
PLAT : Kafta ou Taouk
DESSERT : Pâtisseries ou Flan

MENU SOMMET 29.00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE : Hommos ou Moutabal ou Taboulé
PLAT : Chawarma Poulet ou Viande
DESSERT : Pâtisseries ou Flan

MENU DÉGUSTATION 42.00€ / PERS

7 MEZZÉS : 4 froids & 3 chauds
Duo de brochettes kafta, taouk
Pâtisseries ou Flan

MEZZÉS 2 PERSONNES 46.00€

8 MEZZÉS : 4 froids & 4 chauds
*Hommos, Moutabal, Taboulé, Moujadara
Falafel, Kebbé, Sambousek, Fatayer*

MEZZÉS LA CIME 108.00€

14 MEZZÉS : 8 froids & 6 chauds
Conseillé pour 4 personnes

Uniquement à Midi
hors week-end & jours fériés

ASSIETTE DE MEZZÉS CLASSIQUES 16.00
Assortiment de 7 variétés : 4 froids & 3 chauds

ASSIETTE DE MEZZÉS VÉGÉTARIENNE..... 16.00
Assortiment de 7 variétés : 4 froids & 3 chauds

ASSIETTE DE MEZZÉS VÉGÉTALIENNE..... 16.00
Assortiment de 7 variétés : 4 froids & 3 chauds

KAFTA 18.00
Viande hachée grillée avec persil, hommos, salade, frites

CHICHE TAOUK..... 18.00
Brochettes de poulet grillées mariné avec hommos, salade, frites

DUO TAOUK, KAFTA 18.00
Duo de brochettes poulet, kafta avec hommos, salade, frites

CHAWARMA POULET 18.00
Emincé de poulet mariné avec hommos, salade, frites

CHAWARMA VIANDE 18.00
Emincé de bœuf mariné avec hommos, salade, frites

CHAWARMA MIXTE..... 19.00
Emincé de poulet et bœuf mariné avec hommos, salade, frites

FORMULE EXPRESS 18.00€
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTRÉE : Hommos ou Taboulé ou Fattouche
PLAT : Plat du jour
DESSERT : Pâtisseries ou Flan

MENU AFFAIRE 22.00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE : Hommos ou Moutabal ou Fattouche
PLAT : Plat du jour
DESSERT : Pâtisseries ou Flan

MENU ENFANT 12.50€ (- de 10 ans)
Brochette de Poulet ou Kafta avec frites et boule de glace

la cime

Spécialités Libanaises