

LES ENTREES - STARTERS

Evasion libanaise - hors d'oeuvres	14,95€
Soupe de carottes au curry thaï rouge	9,95€
Aubergine Parmigiana	10,75€
Nos carpaccios de boeuf	13,95€
- carpaccio oriental, coriandre, ail, citron et piment	
- carpaccio italien au parmesan et roquette	
Tarte fine aux légumes grillés, tapenade d'olives Kalamata et tomates confites, boîte de sardines millésimées en supplément (+5,75€)	14,50€
Risotto de fregola sarda aux scampis	17,75€
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, pain aux abricots et noisettes, confitures d'onions	19,75€

SALADES & TARTARES

Salade de chèvre chaud à l'huile de noix et poêlée de lardons au Xèrez 15,50€

Salade de saumon fumé maison Label Rouge au combava et aux agrumes 19,50€

Salade 'Caesar' aux copeaux de parmesan et croûtons, oeuf poché

Suprême de volaille Label Rouge 23,75€
Saumon Label Rouge 24,75€
Scampis à l'ail 26,75€

Salade Périgourdine au foie gras maison mi-cuit et au magret de canard fumé par nos soins, vinaigrette truffée 26,95€

Tartare fraîcheur de saumon Label Rouge aux pommes et citron vert, pain de campagne toasté et salade verte 24,75€

Tartare fraîcheur de daurade royale aux agrumes, pain de campagne toasté et salade verte 25,75€

Tagliata de boeuf, salade de roquette et copeaux de parmesan 19,50€

Filet américain traditionnel (viande crue) ou tartare aller-retour, frites et salade fraîcheur 25,75€

Filet américain Rossini à la purée de truffe et foie gras maison mi-cuit, frites et salade 29,75€

LES PLATS - MAINCOURSES

Penne Crudaïola aux tomates, basilic, olives et fromage parmesan

13,50€

Risotto de fregola sarda aux scampis, espuma de champignons et copeaux de parmesan

27,50€

Burger végétarien libanais: falafel, hummous, tomate et fromage de chèvre labné, sauce sésame tehina au curry thai

18,50€

Fish & Chips

15,50€

Dos de saumon Label Rouge rôti sur peau aux baies roses, galette de riz aux tomates confites et légumes

24,75€

Daurade royale en filet au beurre blanc vanillé, mousseline de fenouil et pommes vapeur

25,75€

Vol au vent traditionnel aux zestes de citrons confits, frites

19,50€

Cordon bleu de volaille au fromage comté et jambon, sauce crème champignons et galette de pommes de terre

19,50€

Cheeseburger 100% pure boeuf au fromage Taleggio, tomate et frites

19,50€

Filet de boeuf irlandais Rossini au foie gras maison mi-cuit, sauce au Porto, caviar d'aubergines et pommes dauphines

34,75€



LES MEZZE LIBANAIS - LEBANESE PLATES

ORIENT EXPRESS (VEGETARIEN)

27,25€

Houmous au pesto de coriandre et pignons de pin , Soupe de carottes au curry, Labné crème de chèvre à la menthe et graines de grenade, Aubergine Parmigiana, Falafels boulettes de pois chiche et sa sauce tehina à la crème de sésame, Pain pita

MAOUAL (TERRE & MER) EN DEUX SERVICES

31,95€

Falafels boulettes de pois chiche et sa sauce tehina à la crème de sésame, Aubergine Parmigiana, Briouate feuilletés à la viande d'agneau et menthe et cannelle, Arayes farci aux épinards et fromage feta, Scampis poêlés à l'orientale, Brochette de boeuf à l'harissa, Pain pita

1001 NUITS (TERRE & MER) EN DEUX SERVICES 46,50€

Assortiment 'Orient Express' Scampis à l'orientale, Brochette de boeuf à l'harissa

1001 NUITS POUR DEUX

71,75€

Servi en buffet sur table

LES DESSERTS - DESSERTS

Salade de fruits frais	6,50€
Salade de fruits frais, sorbet	10,50€
Croustillant praliné et crémeux fruits de la passion, sorbet	10,50€
Moelleux au chocolat Guanaja 72% cacao Valrhona et sa glace menthe chocolatée	10,50€
Déclinaison de fraises basilic, chantilly mascarpone, coulis et son sorbet fraise basilic	10,50€
Dame blanche à la vanille bourbon de Madagascar, sauce chocolat Guanaja et chantilly mascarpone vanillée	10,50€
Assiette de fromages	10,50€
Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons une coupe de champagne Legras Noel 1er Cru Brut Réserve, cuvée "Olivier"	10,75€