

CUISINE DU LIBAN ET DE LA MÉDITERRANÉE



MONACO

## MEZZES FROIDS

### Houmous 9 €

Mousse de pois chiche à la crème de sésame  
*Chickpea hummus with sesame cream*

### Moutabal 9 €

Caviar d'aubergine à la crème de sésame  
*Roasted eggplant caviar with sesame cream*

### Taboulé libanais 11 €

Persil haché, menthe, cébette, tomate, boulgour, citron et huile d'olive  
*Lebanese tabbouleh - chopped parsley, mint, spring onions, tomatoes, bulgur, lemon and olive oil*

### Salade Fattouche 11 €

Salade, concombre, poivrons, cébette, tomates et pain libanais croustillant  
*Salad, cucumbers, peppers, spring onions, tomatoes and crispy lebanese bread*

### Labné maison 9 €

Crème de yahourt à l'huile d'olive, zaatar et olives Kalamata  
*Yogurt cream with olive oil, zaatar and Kalamata olives*

### Moussaka veggie 10 €

Mijoté d'aubergines et pois chiche  
*Vegetarian moussaka - simmered eggplants and chickpeas*

### Feuilles de vigne 9 €

Farcies au riz, citron et huile d'olive (4 pieces)  
*Vine leaves stuffed with rice, lemon and olive oil (4 pieces)*

## MEZZES CHAUDS

### Falafels 9 €

Beignets croustillants de pois chiche et sésame  
*Deep fried chickpea and sesame balls*

### Samboussek fromage 9 €

Chaussons de feta à la sésame noire  
*Fried pastry feta cheese and black sesame*

### Samboussek viande 11 €

Chaussons de bœuf et d'agneau aux épices et pignons de pin  
*Fried pastry filled with ground beef and lamb, spices and pine nuts*

### Kebbé pignons 11 €

Boulettes de boulgour au boeuf, mélasse de grenade et pignons de pin  
*Bulgur wheat balls with spiced beef, pine nuts and pomegranate molasse*

### Poêlée de foies de volailles 11 €

À la mélasse de grenade  
*Pan-fried chicken livers with pomegranate molasses*

### Arayes kafta 12 €

Pains libanais garnis de kafta et mélasse de grenades  
*Libanese breads stuffed with kafta and pomegranate molasses*

### Arayes haloumi 12 €

Pains libanais garnis de fromage haloumi et fines herbes  
*Libanese breads stuffed with haloumi cheese and fresh herbs*

# VIANDES & POISSONS

\* Pour accompagner : au choix Batata Harra à l'ail et à la coriandre ou Riz à la libanaise

\* *To accompany: to chose garlic and coriander Batata Harra or Lebanese style rice*

## Chawarma poulet \* 24 €

Emincé de poulet grillé aux épices  
*Spicy grilled chicken*

## Brochettes Taouk \* 24 €

Suprême de poulet mariné et grillé  
*Taouk skewers - grilled marinated chicken breast*

## Brochettes Kafta \* 26 €

Viande d'agneau et de boeuf grillée aux épices  
*Kafta skewers - grilled minced beef and lamb with 7 spices*

## Côtelettes d'agneau \* 29 €

Au thym frais, grillées « minute »  
*Grilled lam chop with fresh thym*

## Mix Cèdre \* 29 €

Assortiment de brochettes (taouk de poulet, kafta de bœuf et agneau) et côtelette d'agneau grillé  
*Assortment of skewers (chicken taouk, beef and lamb kafta) and grilled lamb chop*

## Filet de dorade 29 €

Rôti sur peau avec ses légumes du jour  
*Grilled sea bram fillet with vegetables*

## Poêlée de gambas sauvages 32 €

Flambées à l'Arak et sa bisque de crustacés  
*Pan-fried wild prawns flambéed with Arak and shellfish bisque sauce*

# MENUS À PARTAGER

À partir de 2 personnes et plus  
*For 2 people and more*

## Le Cèdre Bleu 39 €/pers.

Houmous - Taboulé - Moutabal - Falafels - Samboussek fromage  
Batata à l'ail et à la coriandre - Brochettes Taouk - Brochettes Kafta

## Le Princier 49 €/pers.

Houmous - Taboulé - Moutabal - Moussaka - Falafels  
Batata à l'ail et à la coriandre - Samboussek fromage  
Brochettes Taouk - Brochettes Kafta - Cotelette d'agneau



## Menu Enfant 19 €

Brochette au choix (poulet ou kafta)  
Batata à l'ail et à la coriandre ou riz à la libanaise  
Sirop à l'eau ou Jallab libanais - Glace une boule (parfum au choix)  
*Choice of skewer (chicken or kafta)*  
*Garlic and coriander batata harra or lebanese rice*  
*Water syrup or Lebanese Jallab - Single scoop of ice cream (choice of flavour)*



## BOISSONS ARTISANALES

### Citronnade libanaise 6 €

À l'eau de fleur d'oranger

*Lebanese lemonade with orange blossom water*

### Jallab 6 €

Sirop de dattes à l'eau de rose et pignons de pin

*Date syrup and rose water with pine nuts*

## PÂTISSERIES LIBANAISES

### Baklawa rolls 9 €

Feuilletés aux noix, pistache et cajou

*Walnut, pistachio and cashew puff pastry*

### Mouhallabié 8 €

À l'eau de fleur d'oranger et à la pistache

*Milk custard with orange blossom water and pistachio*

### L'Osmallié revisitée par le chef 11 €

Cheveux d'ange croustillants à la crème de mascarpone

et à l'eau de fleur d'oranger, glace pistache

*Crispy angel hair with mascarpone cream  
and orange blossom water, pistachio ice cream*

### Cheese cake maison 9 €

À la vanille et au zeste de citron vert, glaçage framboise

*Vanilla and lime zest, raspberry frosting*