

MEZZÉ FROID

Moujadarra de lentilles 8€

Risotto de lentilles au riz basmati, tomates cerises à la menthe fraîche, oignons frits
Lentil Mujadara with basmati rice, crispy fried onions, cherry tomato salad with fresh mint

Houmous 9€

Mousse de pois chiche à la crème de sésame
Chickpea hummus with sesame paste (tahinéh)

Moutabal 9€

Caviar d'aubergine à la crème de sésame
Roasted eggplant caviar with sesame paste (tahinéh)

Taboulé libanais 12€

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

Salade Fattouche 12€

Salade, concombre, poivron, cébette, tomate, radis, pain libanais croustillant et melasse de grenade
Salad, cucumbers, peppers, spring onions, tomatoes, radish, crispy lebanese bread and pomegranate molasses

Labnéh maison 10€

Crème de yahourt à l'huile d'olive, ail confit et menthe fraîche
Homemade Labnéh - strained yogurt, olive oil, confit garlic and fresh mint

Moussaka libanaise 10€

(servie chaude ou froide)
Mijoté d'aubergines aux oignons, pois chiche et cumin (végétarien)
Vegetarian lebanese moussaka - simmered eggplants, chickpeas and cumin (served warm or cold)

Feuilles de vigne 8€

Farcies au riz, citron, huile d'olive, crème de yaourt à la betterave (4 pieces)
Vine leaves stuffed with rice, lemon, olive oil, beetroot yogurt cream (4 pieces)

Chanklich traditionnel 12€

Fromage fermenté aux épices du Levant, tomate, roquette, oignon rouge au sumac et menthe fraîche
Fermented cheese with Levantine spices, tomato, arugula, red onion with sumac and fresh mint

MEZZÉ CHAUD

Falafels 9€

Beignets croustillants de pois chiche aux épices du Levant et sésame
Deep fried chickpea and sesame balls with Levantine spices,

Samboussek fromage 10€

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 12€

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

Arayes kafta 13€

Pain libanais toasté garnis de kafta, oignon rouge et melasse de grenades
Toasted Lebanese bread filled with kafta, red onion and pomegranate molasses

Arayes halloumi 13€

Pain libanais toasté garnis de fromage haloumi et zaatar
Toasted Lebanese bread filled with halloumi cheese and zaatar

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

VIANDE & POISSON

* **Shawarma de poulet 26€**
(sandwich à emporter 12€)
Emincé de poulet mariné
aux épices du Levant et grillé
*Sliced chicken marinated
in Levantine spices and grilled*

* **Côtelettes d'agneau 29€**
Au thym frais, grillées « minute »
Grilled lamb chop with fresh thym

* **Mix Cèdre 31€**
Brochette de taouk de poulet, brochette de
kafta de bœuf et côtelette d'agneau grillées
*Assortment of skewers (chicken taouk,
beef kafta) and grilled lamb chop*

* **Poulpe à la libanaise 33€**
À la melasse de grenade, coriandre,
ail, citron et pignon de pin
*Pan-seared squids with pomegranate
molasses, coriander, garlic and pine nuts*

ASSIETTE DE DÉGUSTATION

Composée d'un assortiment de mezzé
(houmous, taboulé, moutabal, moussaka,
falafel, mesclun, crème d'ail) **et au choix :**
*Meze tasting platter (hummus, tabbouleh,
moutabal, moussaka, falafel, mesclun salad,
garlic cream) **with your choice of:***

* **Brochette de taouk de poulet 26€**
(supplément brochette +4€)
*Taouk skewers: grilled marinated
chicken breast*

* **Brochette de kafta de boeuf 28€**
(supplément brochette +6€)
Kafta skewers: grilled ground beef with spices

* **Filet de dorade royale rôti sur peau 30€**
Grilled Sea bream fillet

* **Garniture :** Batata Harra à l'ail et à la
coriandre **ou** Riz à la libanaise
ou Légumes du moment

* **Sides:** Batata Harra with garlic and
coriander **or** Lebanese style rice
or Seasonal vegetables

MENUS À PARTAGER

**Uniquement le soir,
à partir de 2 personnes**
Only in the evening, for 2 people

* **Le Cèdre Bleu 39€/pers.**
Houmous - Taboulé - Moutabal - Falafel
Samboussek fromage - Brochette Taouk
Brochette Kafta

* **Le Princier 49€/pers.**
Houmous - Taboulé - Moutabal
Moussaka - Falafel - Kebbé pignons
Samboussek fromage
Samboussek viande - Brochette Taouk
Brochette Kafta - Côtelette d'agneau

* **Menu Enfant 14€**
Brochette au choix (poulet ou kafta)
Sirop à l'eau - Glace une boule
*Choice of skewer (chicken or kafta)
Water syrup - Single scoop of ice cream*

DESSERTS

* **Baklawa rolls 9€**
Feuilletés aux noix de cajou, pignons
de pin et pistaches
*Cashew nut puff pastry with pine nuts
and pistachio*

* **Mouhallabié 8€**
À l'eau de fleur d'oranger, pistaches
et fruits rouges
*Milk custard with orange blossom water,
pistachio and red berries*

* **L'Osmallié revisitée
par le chef 10€**
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*

* **Tiramisu
à la pistache 9€**
À l'eau de fleur d'oranger
et coulis de framboise
*Pistachio tiramisu with
orange blossom water, raspberry coulis*