

# LA ROSE DES VENTS



afin de permettre aux femmes exilées de  
construire avec dignité une nouvelle vie  
au travers de la formation et du travail.

# MEZZÉS FROIDS

portion 150 g. / personne

## Hommos classique

*Purée de pois chiche*

## Hommos violet

*Purée de betterave à la sauce tahina*

## Labné

*Yogourt Séché couvert d'une tapenade aux olives*

## Mtabbal

*Caviar d'aubergine à la sauce tahina*

## Selek

*Cotes de bettes cuites à la vapeur à la sauce tahina*

## Arnabit

*Chou fleurs cuits au four à la sauce tahina*

## Mhammara

*Purée de noix à la mélasse de grenade*

## Tabboulé

*Salade estivale : persil, tomate, menthe, oignon vert, citron  
et huile d'olive*



# MEZZÉS CHAUDS

## Jebné

*Fromage halloumi grillé*

## R'a'at

*Rouleaux de fromage frits*

## Falafel

*Boulettes frites de pois chiches, de fèves et d'épices*

## Ma'ané'

*Mini-saucisses de bœuf marinées au citron et à la mélasse de grenade*

## Awanes w kibdé

*Foies de volaille marinés au citron et à la mélasse de grenade*

## Kebbé

*Boulettes frites de boulghour farcies à la viande et pignons de pin*

## Jweneh

*Deux ailes de poulet à la coriandre, ail et mélasse de grenade*

## Mana'ish Zaatar

*Galette garnie de thym, sumac, sésame et de l'huile d'olive*

## Mana'ish Jebné

*Galette au fromage, persil et nigel de Damas*

## Fatayer Sbenekh

*Chausson aux épinards et au sumac*



## PLATS PRINCIPAUX

### Riz 'a djej

*Riz aux épices cuit dans un bouillon de poulet, garni de poulet effilé, constellé de pignons et de noix grillées, servi avec une salade de saison et du yogourt libanais à la menthe séchée  
(option végétarienne avec aubergines)*

### Feuilles de vigne

*Feuilles de vigne farcies au riz et à la viande hachée servies avec des morceaux de ragoût d'agneau et du yogourt libanais à la menthe séchée  
(option végétarienne)*

### Shish taouk

*Brochettes de poulet marinées et grillées au four, servies avec une sauce à l'ail et des pommes de terre au four à la coriandre*

### Kafta

*Bâtons de viande de bœuf hachée servis avec du homous et une salade de saison*

### Fasoulia Arida

*Haricots blancs et bœuf mijotés à la sauce tomate, servi avec du riz, des amandes grillés et de la coriandre fraîche  
(option végétarienne aux carottes)*

### Msa'aa

*Aubergines frites et cuites avec des oignons, de l'ail, et de la sauce tomate*



# DESSERTS

## Aish el Seray

*Pain de mie caramélisé à la fleur d'oranger,  
recouvert de crème maison et pistaches*

## Meghli

*Flan à la farine de riz, cannelle, carvi  
constellé de noix de coco, amandes, pistaches, et pignons*

## Basbousa

*petits gâteaux de semoule à la rose et fleur d'oranger*

## Mshabak

*Douceur sucrée à base de semoule, yogurt,  
fleur d'oranger et pistaches*

## Halewet Jebn

*Douceur à base de semoule et de mozzarella fourrée à la crème,  
arrosée de sirop à la fleur d'oranger et constellée de pistaches*

## Atayef

*Petite crêpe épaisse fourrée à la crème, arrosée de sirop à la  
fleur d'oranger et constellée de pistaches*

## Loukoum à la rose



## FORFAITS

1 plat, 1 dessert	32 CHF / personne
6 choix de mezzé	35 CHF / personne
8 choix de mezzé	40 CHF / personne
1 mezzé, 1 plat et 1 dessert	40 CHF / personne
3 choix de mezzé, 1 plat, 1 dessert	50 CHF / personne

Autres forfaits ?! Ouvertes à vos propositions !

## LES MAINS

