



Le Cèdre

Restaurant Libanais

PLATS À EMPORTER TRAITEUR - ÉPICERIE LIBANAISE

OUVERT 5J / 7 du mardi au samedi, midi et soir.
TOUS NOS PLATS SONT MAISON ET CUISINÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

LES FORMULES

Servies du mardi au vendredi, uniquement le midi.

ASSIETTE GASTRONOME

17€ / 1 pers.

Au choix :

- Deux brochettes de kafta de bœuf et leurs mézzés
- Deux chiches taouk de poulet mariné et leurs mézzés
- Deux brochettes de bœuf grillées et leurs mézzés
- Assiette végétarienne

Dessert du jour

SUGGESTION DU CHEF

15€ / 1 pers.

Plat et dessert ou entrée et plat. (Formule servie selon disponibilité)

COUSCOUS ROYAL

Servi tous les jeudis, midi et soir.

Plat Couscous Royal

14€ / 1 pers.

Menu complet Couscous Royal

23€ / 1 pers.

Entrée, Couscous Royal et dessert

LES MÉZZÉS

Assortiment de 7 mézzés / 1 pers. 17€

Assortiment de 8 mézzés / 1 pers. 18€

Assortiment de 9 mézzés / 1 pers. 19€

MÉZZÉS FROIDS

Taboulé libanais

Salade de persil, blé concassé, citron, tomates, huile d'olive et menthe.

Fattouche

Salade de crudités, pains grillés, citron, huile d'olive et sirop de grenade.

Houmous

Mousse de crème de pois chiches à la crème de sésame.

Feuilles de vigne farcies

Feuilles de vigne farcies de riz, tomates et persil, cuisinées à l'huile d'olive.

Moussakaa

Aubergines cuisinées à la sauce tomate et accommodées de pois chiches.

Loubieh bel zeit

Haricots plats et tomates fraîches cuisinés à l'huile d'olive.

Tajine de poisson

Filet de poisson à la crème de sésame, coriandre, garni de pistaches, pignons de pin et amandes.

Moudamasse

Salade de fèves au cumin et à la menthe.

Babaghanouge

Caviar d'aubergines fumées.

Betenjen Mechoui

Aubergines grillées, persil, échalotes, tomates et citrons marinées à l'huile d'olive.

Basterma

Jambon cru de bœuf extra aux épices. (supplément 2€)

Kébbé Nayé (sur commande)

Tartare de bœuf à la menthe, épices et aromates. (supplément 2€)

MÉZZÉS CHAUDS

Falafel

Boulettes de fèves, pois chiches, coriandre et menthe.

Fatayers

Rissolés aux épinards acidulés et pignons de pin.

Safiha

Mini pizzas libanaises garnies de viande hachée marinée aux épices, tomates et oignons.

Rakakat b'jbneh

Mini rouleaux croustillants fourés de fromage parfumé aux herbes.

Kébbé boulettes

Boulettes croquantes de viande de bœuf au blé concassé farcies de viande hachée et pignons de pin.

Sambousick viande

Rissolés de viande de bœuf finement hachée marinée aux épices et pignons de pin.

Batata Harra

Pommes de terre pimentées à la coriandre et à l'ail.

Soujouck

Saucisses pimentées, tomates. (supplément 2€)

LES MENUS

Servis tous les jours, midi et soir.

MENU DÉCOUVERTE

23€50 / 1 pers.

Laissez le chef vous surprendre et réaliser votre menu. Découvrez la cuisine libanaise et faites le plein de saveurs orientales. Laissez-vous séduire par ses mets raffinés et ses douceurs sucrées.

MENU LE CÈDRE

28€50 / 1 pers.

Mézzés froids

Houmous, taboulé libanais, babaghanouge, tajine de poisson, loubieh bel zeit.

Mézzés chauds et grillades

Kébbé boulettes, sambousik à la viande, rakakates au fromage. Deux brochettes mixtes de bœuf mariné et poulet, sauce tarator à la crème de sésame.

Dessert

Assortiment de gâteaux libanais.

MENU GOURMAND

32€ / 1 pers.

Mézzés froids

Taboulé libanais, moussakaa, houmous, babaghanouge, feuilles de vigne farcies, tajine de poisson, moudamasse.

Mézzés chauds

Rakakats au fromage, fatayers aux épinards, safiha.

Grillades

Brochette chiche taouk, poulet au citron, 2 brochettes de bœuf mariné.

Dessert

Assortiment gourmand de gâteaux libanais.

MENU ENFANT

14€ / 1 pers.

Brochette de bœuf ou de poulet, mézzés et glace.

LES DÉLICES SUCRÉS

7€

Baklawa

Délicieuses gourmandises garnies d'amandes, de pistaches et de miel.

Mouhallabié

Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger garni de pistaches et d'un coulis de fruits rouges.

Atayef achat

Petites crêpes libanaises moelleuses fourrées de crème de lait avec son sirop de sucre et ses pétales de roses confits.

Maa moule

Gâteau farci aux dattes, pistaches ou noix.

Ousmalieh

Cheveux d'ange, crème de lait, rose, fleur d'oranger, pistaches et coulis de fruits rouges.

Sorbets et glaces (3 boules au choix)

Salade de fruits maison (Fruits selon les saisons)

LES VINS LIBANAIS

Côteaux du Liban rouge

37,5 cl : 12,50 € - 75 cl : 22,00 €

Côteaux du Liban rosé

37,5 cl : 12,50 € - 75 cl : 22,00 €

Côteaux du Liban blanc

75 cl : 22,00 €

Vin au verre

5,00 €