



les Quatre Cèdres

RESTAURANT LIBANAIS

Bienvenue !

**Les Quatre Cèdres vous accueillent
tous les jours de 20h00 à 23h30
et le samedi jusqu'à 0h30**

Welcome !

**"Les Quatre Cèdres" is open every day
from 8:00 pm to 11:30 pm
and on Saturday until 0:30 am**



Nos Mezzés Froids Cold Mezzes

Salade "Fattouche" - 12,00€

Salade composée de légumes frais (tomate, concombre, coriandre, persil plat), pain pita croustillant, sumac, huile d'olive et jus de citron

Raw vegetable salad (tomato, cucumber, coriander, parsley), pita bread, sumac, olive oil and lemon juice

Salade d'épinards frais et fêta - 8,00€

Fresh spinach salad with feta cheese

Tabbouleh - 12,00€

Mélange de persil plat et menthe fraîche hachés, dés de tomate, blé concassé, oignons, huile d'olive et jus de citron

Mix of chopped parsley and fresh mint, tomato cubes, crushed wheat, onions, olive oil and lemon juice

"Hommos" - 9,00€

Purée de pois-chiches et crème de sésame aromatisée au jus de citron aillé

Chick pea purée and sesame cream with lemon juice and garlic

"Hommos" à l'avocat - 10,00€

Purée de pois-chiches et crème de sésame liée à un guacamole maison aromatisé au jus de citron aillé

Chick pea purée and sesame cream with home-made guacamole, lemon juice and garlic

"Moutabal" - 9,00€

Caviar d'aubergines fumées, crème de sésame et jus de citron aillé

Smoked eggplant caviar, sesame cream, lemon juice and garlic



Nos Mezzés Froids Cold Mezzes

“Warak arish” - 9,00€

Feuilles de vignes farcies aux légumes et au riz

Vine leaves stuffed with vegetables and rice

“Chanklish” - 9,00€

Fromage libanais mariné au thym et à l'huile d'olive

Libanese cheese marinated thyme and olive oil

“Laban” - 10,00€

Crème de yogourt garnie de dés de concombre
aromatisée à la menthe fraîche, ail et huile d'olive

Yogurt cream with cucumber cubes and fresh mint,
olive oil and garlic

“Nouhamara” - 10,00€

Écrasé de noix, amandes et pignons de pin
tomatés et pimentés

Crushed walnuts, almonds and pine seeds
with tomato and red pepper



Nos Mezzés Chauds Hot Mezzes

Cigares aux fromages - 11,00€

Rouleaux de feuilles de brick garnies de fromage fêta et de mozzarella
Brick leaf rolls garnished with feta cheese and mozzarella cheese

“Halloumi” grillé - 10,00€

Tranches de fromage libanais à pâte demi-ferme,
grillées et servies avec une confiture de figue
Grilled slices of libanese cheese served with fig jam

“Falafels” - 10,00€

Beignets de purée de pois-chiches et de fèves, coriandre et ail
Fritters of chick pea and broad bean purée with coriander and garlic

“Kibbe Blaban” - 13,00€

Beignets de blé concassé aux épices, farcis de bœuf haché et pignons de pin
Fritters of crushed wheat with spices, stuffed with minced beef and pine seeds

“Hommos Lahme” - 12,00€

Purée de pois-chiches et crème de sésame, ail, jus de citron
agrémentée de viande de bœuf grillée
Chick pea purée with sesame cream, garlic and lemon juice with grilled beef

“Fatayer” épinards - 10,00€

Rissoles aux épinards, oignons et citron
Spinach, onion and lemon rissoles

“Arayes” - 12,00€

Pain pita garni de bœuf haché aux épices, oignons rissolés
Pita bread garnished with spiced minced beef and fried onions



Assiette de mezzés chauds et froids - 28^{00€}

(pour 1 personne / for one person)

Tabbouleh, hommos, moutabal, feuille de vigne, kibbe, falafel et cigare aux fromages

Assiette de mezzés chauds et froids - 52^{00€}

(à partir de 2 personnes / starting from 2 persons)

Fattouche, hommos, moutabal, feuilles de vigne, chanklish, falafels et cigares aux fromages

Nos Grillades

“Chiche-Taouk” - 26^{00€}

Brochettes de filet de poulet mariné à l'ail et au citron
accompagnées de crème d'ail et de riz libanais
Grilled marinated chicken fillet
garnished with garlic cream and libanese rice

“Kafta” - 26^{00€}

Brochettes de viande de bœuf hachée accompagnées de riz libanais
Minced beef skewers garnished with libanese rice

“Castaletta” - 28^{00€} (15 minutes)

Côtelettes d'agneau grillées accompagnées de riz di capsî (riz aux fruits secs)
Grilled lamb chops and rice with dried fruits

“Agneau Capsî” - 28^{00€}

Effiloché de cuisse d'agneau
accompagné de son riz di capsî (riz aux fruits secs)
Shredded leg of lamb and rice with dried fruits

Assortiment de brochettes libanaises - 60^{00€}

(pour 2 personnes)

Chiche-taouk, kafta, côtelettes d'agneau servies sur du riz libanais
Skewer assortment of chiche-taouk, kafta, lamb chops served with libanese rice

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.

Prix nets en euros / Net prices in euros.



Nos Poissons et Crustacés

“Siyediye” - 28,00€

Filet de daurade grillé
servi avec ses légumes et son riz aux oignons
Grilled bream fillet served with vegetables and
rice with onions

Sauté de crevettes, sauce libanaise - 30,00€

Brochettes de queues de crevettes sautées aux épices
servies avec du riz safrané et des légumes poêlés
Skewers of prawn tails sautéed with spices
served with saffron rice and fried vegetables



Nos Desserts

“Mouhalabieh” - 9,00€

Flan aromatisé à la fleur d'oranger, miel et pistaches concassées
Flan flavoured with orange blossom, honey and crushed pistachios

“Mafrouque” - 10,00€

Pâte feuilletée garnie de fromage frais libanais
nappé de fleur d'oranger et de miel
Puff pastry garnished with fresh libanese cheese
coated with orange blossom and honey

Crème brûlée de saison - 10,00€

Seasonal creme brulée

Le Palet noisette du Grand Hôtel - 10,00€

Biscuit, mousse noisette, sauce chocolat amer et chips au gruë de cacao
Biscuit, hazelnut mousse, bitter chocolate sauce and cocoa crisps

Baba aux senteurs des îles - 10,00€

Baba au sirop de rhum, chantilly vanillée et ananas caramélisé
Baba with rum syrup, vanilla chantilly and caramelized pineapple

Café gourmand - 9,00€

Composition de trois mini-desserts selon le Chef
accompagnée d'une boisson chaude (café ou thé)
Three small desserts with a hot drink (coffee or tea)