Balila

FINE LEBANESE CUISINE

by Hussein Hadid

« **Beyrouth** ne se définit pas, **elle se vit**, comme la promesse de la brise après une longue journée d'été, le **bonheur éphémère** d'une promenade à Raouché ou sur la **Corniche**, le **plaisir** offert par une tasse de **café turc**, un verre d'arak accompagné de quelques **mezze**.
C'est ça, **Beyrouth** ! Beyrouth ne s'explique pas, **elle est** ! »

Soraya Khalidy dans Le Goût de Beyrouth, Mercure de France.

SOUPE / *SOUP*

SOUPE
Soupe de lentilles au cumin et pain soufflé
Cumin lentil soup and puffed bread 20.-

SALADES / *SALADS*

TABBOULEH
Persil, menthe fraîche, oignons verts hachés et tomates, le tout dans une vinaigrette à l'huile d'olive et citron
Parsley, fresh mint, chopped spring onions, tomatoes in a lemon and olive oil dressing 18.-

TABBOULEH SIGNATURE
Tabbouleh avec une touche de mélasse, de piment vert et de grenade
Traditional Tabbouleh with a touch of green chili and pomegranate molasses 19.-

QUINOA TABBOULEH
Tabbouleh garni de fenouil, tomates séchées, suprêmes d'agrumes, olives, quinoa et piment d'Alep
Tabbouleh with fennel, sun-dried tomatoes, citrus fruits, olives, quinoa and Aleppo pepper 21.-

FATTOUSH
Sucrine, tomates cerises, concombres, radis, persil, menthe fraîche et pain libanais grillé
Green salad with cherry tomatoes, cucumbers, radish, parsley, fresh mint with Lebanese toast 18.-

BATENJEN
Mélange d'aubergines grillées avec noix, noisettes, tomates et mélasse de grenade
Grilled eggplant mix with walnuts, hazelnuts, tomatoes and pomegranate molasses 23.-

SHAMANDAR WITH TARATOR
Salade de betteraves fraîches garnie d'oignons verts dans une sauce au tahiné
Fresh beetroot salad topped with green onions in a tahini sauce 21.-

SALATET FOUL AKHDAR WA ARDE CHAWKEH
Salade d'artichauts et de fèves
Artichoke and fava beans salad 25.-

BATATA MAHROUSEH
Purée de pommes de terre infusée à l'huile de basilic, servie froide
Potato purée infused with basil oil, served cold 21.-

MEZZE FROIDS / *COLD MEZZE*

LABNEH BI HABET BARAKEH
Labneh Baladiyeh garni de graines de nigelle et d'huile d'olive extra vierge
Labneh baladiyeh filled with nigella seeds and extra virgin olive oil 18.-

HUMMUS
Purée de pois chiches et filet d'huile d'olive extra vierge
A chickpea-tahini hummus topped with chickpeas and extra virgin olive oil 18.-

HUMMUS SIGNATURE
Hummus garni de pickles de navets marinés et concombre, de pignons de pin et d'huile d'olive extra vierge
Chickpea-tahini hummus mix topped with pickled turnips and cucumber, pine nuts and extra virgin olive oil 21.-

HUMMUS BI AVOCADO
Hummus à l'avocat
Avocado hummus 23.-

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / *Prices in Swiss francs, service and VAT included*

HUMMUS LAHMEH
Hummus accompagné de bœuf sauté
Chickpea-tahini hummus mix topped with sautéed beef 25.-

HUMMUS BI ARNABEET
Hummus garni de choux-fleurs et d'huile de chili
Chickpea-tahini hummus topped with cauliflower and chili oil 21.-

MOUTABAL SIGNATURE
Caviar d'aubergine au tahiné garni de noix de Grenoble, de noisettes torréfiées, de tomates et de mélasse de grenade
Eggplant caviar with tahini topped with walnuts from Grenoble, tomatoes and pomegranate molasses 23.-

RAHEB
Purée d'aubergines grillées garnie de tomates, de poivrons et d'oignons verts
Grilled eggplant puree with tomatoes, peppers and green onions 20.-

MUHAMMARA
Purée de poivrons rouges agrémentée de noix et de piments
Red bell pepper puree with walnuts and chili 20.-

LOUBIYEH BI ZEIT
Haricots verts cuits lentement et mijotés dans une sauce tomate
Slow cooked green beans simmered tomato sauce 18.-

BURGHUL BI BANADOURA
Burghul à cuisson lente dans une sauce tomate avec un filet d'huile d'olive extra vierge
Slow cook burghul in tomato sauce with a drizzle of extra virgin olive oil 20.-

SAMAK NAYEH
Tartare d'omble chevalier aux agrumes et sumac, herbes fraîches
Arctic char tartar with citrus fruits and sumac, fresh herbs 25.-

KIBBEH NAYEH
Tartare de bœuf
Beef tartar 29.-

MEZZE CHAUDS / *HOT MEZZE*

FOUL MOUDAMMAS
Cassolette de fèves et pois chiches cuits lentement au cumin et arrosés d'huile d'olive extra vierge
Slow-cooked fava beans and chickpeas with cumin and extra virgin olive oil 20.-

BALILA SIGNATURE
Cassolette de pois chiches cuits dans une pincée de cumin, garnis de piments, d'ail, de tomates cerises, d'échalotes et d'un bouquet fleuri
Chickpea casserole cooked in a pinch of cumin, garnished with chili, garlic, cherry tomatoes, shallots and small flowers 21.-

FALAFEL
Croustillants de fèves et d'herbes fraîches, servis dans une cassolette avec une sauce au tahiné et pickles
Crispy beans and fresh herbs mix served in a casserole with a tahini and pickle sauce 20.-

HALLOUM SNACKÉ
Fromage Libanais, confiture de tomates au paprika fumé, zaatar et oignons rouges
Lebanese cheese, tomato jam with smoked paprika, zaatar and red onions 23.-

ARNABEET BI TARATOR
Chou-fleur doré agrémenté d'une vinaigrette au tahiné et d'huile de piment
Golden cauliflower topped with a tahini dressing and chili oil 21.-

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / *Prices in Swiss francs, service and VAT included*

BATATA HARRA BI KIZBARA
Pommes de terre croustillantes aux épices libanaises et coriandre
A crispy potato dish with Lebanese spice mix and coriander 23.-

HARAK OSBAO
Lentilles mijotées, garnies de pain frit, coriandre, pépins de grenade fraîche et d'huile d'olive extra vierge
A slow cooked lentil dish topped with fried bread, coriander, fresh pomegranate seeds and extra virgin olive oil 21.-

KIBBEH SAJJIYEH
Kibbeh traditionnel d'agneau farci d'oignons, de noix et d'épices
A traditional kibbeh of lamb filled with onions, walnuts and spices 28.-

SOUJOUK
Viande hachée d'agneau épicée servie dans une cassolette avec une sauce tomate longuement mijotée
Spicy minced lamb served in a casserole with a long simmered tomato sauce 32.-

AU FOUR / *BAKED TOASTIES*

RAKAKAT BIL JEBNE
Croustillants au fromage blanc
Crispy fritters cheese 21.-

MOUSAKHAN
Galette de sarrasin farcie de poulet au sumac et d'oignons
Buckwheat pancake stuffed with chicken, sumac and onions 26.-

ARAYESS KAFTA
Kafta au pain croustillant servi avec un yaourt crémeux, sumac et coriandre
Kafta meat in crispy bread with a creamy yogurt, sumac and coriander 31.-

FATTEH

SABANIKH
Sauté d'épinards à l'ail nappé d'un yaourt crémeux garni de pain libanais croustillant et pignons de pin
Sautéed spinach with garlic topped with creamy yogurt, crispy Lebanese bread and pine nuts 25.-

BATENJEN
Aubergines dorées et sauce tomate, le tout nappé d'un yaourt crémeux garni de pain libanais croustillant et pignons de pin
Golden eggplant and tomato sauce, topped with creamy yogurt topped with crispy Lebanese bread and pine nuts 29.-

BIL DJEJ
Suprême de poulet mariné, tomate cerise et épinard, nappé d'un yaourt crémeux garni de pain libanais croustillant, de chili et de sumac
Marinated chicken, cherry tomato and spinach supreme topped with creamy yogurt, crispy Lebanese bread, chilli and sumac 30.-

ACCOMPAGNEMENTS / *SIDES*

RIZ BIL SHA'RIYA
Le traditionnel riz-vermicelles
The traditional Lebanese rice-vermicelli 16.-

RIZ BIL BASSAL
Riz libanais aux oignons frits
Lebanese rice with fried onions 16.-

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / *Prices in Swiss francs, service and VAT included*

POISSONS / *FISH*

SAMAK MAA HASHAYESH WA ZEYTOUN
Filet d'omble chevalier poêlé aux herbes, olives noires, gingembre et tomates séchées
Pan-fried Arctic char fillet with herbs, black olives, ginger and sun-dried tomatoes 45.-

SAMAK SAYYADIE
Cabillaud poêlé accompagné d'un riz libanais aux oignons frits
Pan-fried cod bass and Lebanese rice with fried onions 42.-

SAMAK MEKLI
Filets de perche de Suisse meunière, beurre au sumac, batata mahrouseh
Perch fillets meunière from Switzerland, sumac butter, batata mahrouseh 44.-

VIANDES / *MEAT*

TAOUK
Filet de poulet mariné et grillé
Marinated and grilled chicken breast 39.-

KAFTA
Viande hachée d'agneau et de bœuf, mélange d'épices libanaises et persil
Lamb and beef minced meat with parsley and special Lebanese spice blend 42.-

LAHM MASHWEH
Filet de bœuf mariné et grillé
Marinated grilled beef fillet 47.-

MASHAWI MOUCHAKALI
Assortiment de viandes grillées
Mixed grilled meats 51.-

SHAWARMA B'LAHMEH
Emincé de bœuf aux épices libanaises accompagné d'une sauce Taratour
Sliced beef with Lebanese spices served with Taratour sauce 48.-

FAKHED GHANAM BI AASSAL STEPHANIE
Souris d'agneau confite, glacée d'un jus au miel de Stéphanie
Lamb shank confit, glazed with Stephanie's honey juice 51.-

MOULOUKIEH uniquement le samedi et le dimanche / *only on saturday and sunday*
Riz basmati, filets de poulet pochés, mouloukieh, pain pita croustillant, vinaigre d'échalotte et jus de citron à l'oignon 41.-
Basmati rice, poached chicken fillets, mouloukieh, crispy pita bread, shallot vinegar and onion lemon juice

Nos poissons et viandes sont servis, selon votre choix, avec :
Our fish and meat are served, according to your choice, with:

RIZ BIL SHA'RIYA
Le traditionnel riz-vermicelles / *The traditional Lebanese rice-vermicelli*

RIZ BIL BASSAL
Riz libanais aux oignons frits / *Lebanese rice with fried onions*

BATATA HARRA BI KIZBARA
Pommes de terre croustillantes aux épices libanaises et coriandre
A crispy potato dish with Lebanese spice mix with coriander

BATATA MAHROUSEH
Purée de pommes de terre infusée à l'huile de basilic, servie froide / *Cold potato purée infused with basil oil*

LOUBIYEH BI ZEIT
Haricots verts cuits lentement et mijotés dans une sauce tomate /*Slow cooked green beans in a simmered tomato sauce*

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / *Prices in Swiss francs, service and VAT included*

MENU DÉCOUVERTE

3 mezze froids
3 cold mezze

* * *

3 mezze chauds
3 hot mezze

* * *

Assortiment de pâtisseries libanaises
Assortment of Lebanese pastries

Menu à 52.- / *Menu at 52.-*

MENU ENFANT / *KIDS MENU*

Un mezze à choix / *One mezze of your choice*

* * *

Taouk

ou / *or*

Samak Sayyadie

* * *

Dessert à choix / *Dessert of your choice*

Menu à 33.- / *Menu at 33.-*

Les viandes et les poissons que nous servons sont d'origine suivante :
Volaille et bœuf de Suisse, agneau d'Irlande,
cabillaud de l'océan Atlantique Nord-Est, perche et omble chevalier de Suisse.
The meat and fish we serve are: poultry and beef from Switzerland, lamb from Ireland,
cod from Northeast Atlantic ocean, perch and char from Switzerland.

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / *Prices in Swiss francs, service and VAT included*

DESSERTS

MUHALABEYE
Panna cotta revisitée avec une gelée d'abricot saupoudrée de pistaches
Panna cotta topped with apricot sauce and pistachio powder 17.-

MEGHLE
Pudding libanais au carvi et à la cannelle saupoudrée de noix de coco
Lebanese pudding with caraway and cinnamon sprinkled with coconut 17.-

TARTE 'KARABIJE'
Tarte à la pistache garnie de Natef et de cheveux d'anges
Pistachio tart with Natef and angel hair 22.-

DESSERT SIGNATURE
Croustillant agrumes-fleur d'oranger
Crispy citrus-orange blossom biscuit 22.-

BOUZA
Sorbets : cacao, citron-poivre noir, grenade, orange-épices, orange sanguine
Glaces : cannelle, cardamome, pistache, vanille
Sorbets: cocoa, lemon-black pepper, pomegranate, orange-spice, blood orange,
Ice-creams: cinnamon, cardamom, pistachio, vanilla 6.-/boule

FAWAKA
Déclinaison de fruits frais
Declination of fresh fruits 18.-

KATAYEF
Blinis libanais à la ricotta et au mascarpone
Lebanese blinis with ricotta and mascarpone 21.-

BAKLAWA SELECTION
Assortiment de pâtisseries libanaises
Assortment of Lebanese pastries 18.-

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.
Our staff will be happy to inform you about the ingredients of our dishes and that can cause allergies or intolerances.

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / *Prices in Swiss francs, service and VAT included*