



*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*

21.-

## 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*

19.-

### 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*

20.-

### 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*

22.-

### FATTOUSH

Sucriner, tomates cerises, concombres, radis, persil, menthe fraîche et pain libanais grillé  
*Green salad with cherry tomatoes, cucumbers, radish, parsley, fresh mint with Lebanese toast*

19.-

### BATENJEN

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

24.-

### 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*

22.-

### SALATET FOUL AKHDAR WA ARDE CHAWKEH

Salade d'artichauts et de fèves  
*Artichoke and fava beans salad*

26.-

### BATATA MAHROUSEH

Purée de pommes de terre infusée à l'huile de basilic, servie froide  
*Potato purée infused with basil oil, served cold*

22.-

## 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*

19.-

### 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*

19.-

### 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*

22.-

### HUMMUS BI AVOCADO

Hummus à l'avocat  
*Avocado hummus*

24.-

## HUMMUS LAHMEH

Hummus accompagné de bœuf sauté

*Chickpea-tahini hummus mix topped with sautéed beef*

26.-

## HUMMUS BI ARNABEET

Hummus garni de choux-fleurs et d'huile de chili

*Chickpea-tahini hummus topped with cauliflower and chili oil*

22.-

## 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*

24.-

## RAHEB

Purée d'aubergines grillées garnie de tomates, de poivrons et d'oignons verts

*Grilled eggplant puree with tomatoes, peppers and green onions*

21.-

## MUHAMMARA

Purée de poivrons rouges agrémentée de noix et de piments

*Red bell pepper puree with walnuts and chili*

21.-

## LOUBIYEH BI ZEIT

Haricots verts cuits lentement et mijotés dans une sauce tomate

*Slow cooked green beans simmered tomato sauce*

19.-

## 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*

21.-

## SAMAK NAYEH

Tartare d'omble chevalier aux agrumes et sumac, herbes fraîches

*Arctic char tartar with citrus fruits and sumac, fresh herbs*

26.-

## KIBBEH NAYEH

Tartare de bœuf

*Beef tartar*

29.-

## MEZZE CHAUDS / HOT MEZZE

### FOUL MOUDAMMAS

Cassiolette 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*

21.-

### BALILA SIGNATURE

Cassiolette 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*

22.-

### FALAFEL

Croustillants de fèves et d'herbes fraîches, servis dans une cassiolette avec une sauce au tahiné et pickles

*Crispy beans and fresh herbs mix served in a casserole with a tahini and pickle sauce*

21.-

### 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*

24.-

### 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*

22.-

## BATATA HARRA BI KIZBARA

Pommes de terre croustillantes aux épices libanaises et coriandre  
*A crispy potato dish with Lebanese spice mix and coriander*

24.-

## 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*

22.-

## 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*

29.-

## 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*

22.-

### 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*

32.-

## 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*

26.-

### 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 DJEI

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*

32.-

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

### RIZ BIL SHA'RIYA

Le traditionnel riz-vermicelles  
*The traditional Lebanese rice-vermicelli*

17.-

### RIZ BIL BASSAL

Riz libanais aux oignons frits  
*Lebanese rice with fried onions*

17.-

## 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*

43.-

### SAMAK MEKLI

Filets de perche de Suisse meunière, beurre au sumac, batata mahrouseh  
*Perch fillets meunière from Switzerland, sumac butter, batata mahrouseh*

45.-

## VIANDES / MEAT

### TAOUK

Filet de poulet mariné et grillé  
*Marinated and grilled chicken breast*

41.-

### 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*

48.-

### MASHAWI MOUCHAKALI

Assortiment de viandes grillées  
*Mixed grilled meats*

53.-

### SHAWARMA B'LAHMEH

Emincé de bœuf aux épices libanaises accompagné d'une sauce Taratour  
*Sliced beef with Lebanese spices served with Taratour sauce*

51.-

### 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*

55.-

### 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  
*Basmati rice, poached chicken fillets, mouloukieh, crispy pita bread, shallot vinegar and onion lemon juice*

42.-

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 53.- par personne / *Menu at 53.- per person*

## 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 34.- / *Menu at 34.-*

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*

18.-

### MEGHLE

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

18.-

### TARTE 'KARABIJE'

Tarte à la pistache garnie de Natef et de cheveux d'anges  
*Pistachio tart with Natef and angel hair*

24.-

### DESSERT SIGNATURE

Croustillant agrumes-fleur d'oranger  
*Crispy citrus-orange blossom biscuit*

23.-

### 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*

19.-

### KATAYEF

Blinis libanais à la ricotta et au mascarpone  
*Lebanese blinis with ricotta and mascarpone*

22.-

### 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.*