



*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** ! »

## 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

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*

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.-

### 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.-

### 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, roasted hazelnuts, 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.-

## **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**

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*

21.-

### **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*

22.-

### **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*

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 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*

32.-

### FATTEH BIL ARAYDESS WA KIZBARA

Crevettes black tiger, concombres et courgettes crues, nappées d'un yaourt crémeux à la coriandre garni de pain libanais croustillant, de pignons de pin, d'oignons, d'épices sumac et de piment  
*Black tiger shrimps, raw cucumbers and zucchinis, topped with creamy coriander yogurt with crispy Lebanese bread, pine nuts, onions, sumac spices and chili*

41.-

## 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*

43.-

### 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*

59.-

### RISH GHANAM MA'DEBS EL REMMEN W FREEKEH حلال HALAL

Côtelettes d'agneau halal, jus d'agneau réduit à la mélasse de grenade, gingembre, cannelle et freekeh

*Halal lamb chops, reduced lamb sauce with pomegranate molasses, ginger, cinnamon, and freekeh*

61.-

### 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*

## 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.-

**Truffe noire - Tuber Melanosporum - France**

Les viandes et les poissons que nous servons sont d'origine suivante:

Volaille, bœuf Suisse, agneau d'Irlande.

Cabillaud de l'océan Atlantique Nord-Est, crevette black tiger du Viêtnam, perche et omble chevalier de Suisse  
Bar de Grèce.

**Black Truffle - Tuber Melanosporum - France**

The meat and fish we serve are:

poultry, beef from Switzerland, lamb from Ireland.

cod from Northeast Atlantic ocean, black tiger shrimp from Vietnam, perch and char from Switzerland.  
Sea bass from Greece.

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.-

### PAVLOVA CERISE ET PISTACHE

Meringue suisse, double crème fouettée, cœur pistache, compotée et coulis de cerise  
*Swiss meringue, double whipped cream, pistachio heart, cherry compote and coulis*

24.-

### TARTE 'KARABIJE'

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

24.-

### KATAYEFS EN KADAÏF

Rouleaux de kadaïf à la ricotta et au mascarpone  
*Kadaïf rolls with ricotta and mascarpone*

22.-

### 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.-

### BAKLAWA SELECTION DE CHEZ BOHSALI\*

Assortiment de pâtisseries libanaises  
*Assortment of Lebanese pastries*

18.-

Veuillez noter que certains de nos mets peuvent inclure de la mélasse de grenade, de la purée de piment, ou des fèves, des composants qui ne répondent pas aux exigences du label "Fait Maison".  
*Please note that some of our dishes may include pomegranate molasses, chili puree, or fava beans, which do not meet the "Homemade" label requirements.*

\*Le plat ne répond pas aux exigences du Label "Fait Maison".  
*\*The dish does not meet the requirements of the "Homemade" label.*



*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*