



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.-

SALATET FOUL AKHDAR WA ARDE CHAWKEH

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

26.-

SAMAK NAYEH

Salade fraîcheur d'omble chevalier et agrumes
Fresh arctic char and citrus salad

26.-

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 LAHMEH

Hummus accompagné de bœuf sauté
Chickpea-tahini hummus mix topped with sautéed beef

26.-

MOUTABAL SIGNATURE

Caviar d'aubergine au tahini 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.-

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

V 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.-

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.-

SHAWARMA BIL DJEJ

Émincé de poulet sauté, tomates cerises, échalotes, ail et herbes fraîches
Sautéed chicken, cherry tomatoes, shallots, garlic and fresh herbs

45.-

KHOUDOUD BAQAR EL TARIYYEH

Joue de bœuf braisée et son jus de cuisson
Beef cheek with its cooking juices

59.-

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

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

M E N U M E Z Z E

Sélection végétarienne / Vegetarian selection

MEZZE FROIDS / COLD MEZZE

HUMMUS
TABBOULEH
FATTOUSH

MEZZE CHAUDS / HOT MEZZE

FALAFEL
BALILA SIGNATURE
FATTEH BATENJEN

DESSERT

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES LIBANAISES
ASSORTMENT OF LEBANESE PASTRIES

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

M E N U E N F A N T / K I D S M E N U

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, bœuf Suisse, agneau d'Irlande.
Cabillaud de l'océan Atlantique Nord-Est, crevette black tiger du Viêt Nam, perche et omble chevalier de Suisse
Bar de Grèce.

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.-

KNEFEH

Nécessite 15 minutes de préparation / Requires 15 minutes of preparation
Gâteau oriental au kadaïf, fromage fondu et sirop à la rose
Oriental cake with kadaïf, melted cheese and rose syrup

24.-

FAWAKA

Déclinaison de fruits frais
Declination of fresh fruits

19.-

BAKLAWA SELECTION DE CHEZ BOHSALI*

Assortiment de pâtisseries libanaises
Assortment of Lebanese pastries

21.-

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

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