



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** ! »

Créations du moment



LAHM BI AJINE

18.-

Pains pita garnis de viande hachée d'agneau légèrement relevée,
accompagnés de poivrons, tomates et oignons
*Pita breads filled with lightly spiced minced lamb,
served with peppers, tomatoes and onions*

HUMMUS PETITS POIS ESTRAGON

22.-

Hummus à la purée de petits pois, sauté de petits pois au piment niora,
pickles d'oignons rouges et huile d'estragon
*Hummus with mashed peas, sautéed peas with niora chili,
pickled red onions and tarragon oil*

KIBBEH SAMAK NAYEH

44.-

Filet de bar façon tartare, boulgour, zestes d'agrumes et coriandre
Sea bass tartare style, bulgur, citrus zest and coriander

KIBBEH SAMAK BIL FORN

51.-

Filet de bar, boulgour, zeste d'agrumes et coriandre,
farci d'une compotée d'oignons au curcuma, safran et pignons de pin
*Sea bass fillet with bulgur, citrus zest and coriander,
stuffed with an onion compote, turmeric, saffron and pine nuts*

MINI-BURGERS KAFTA

36.-

Mini-burgers de kafta, sauce au yaourt,
herbes fraîches et oignons rouges
*Kafta mini-burgers with yogurt sauce,
fresh herbs and red onions*

SHAWARMA SAMAK

48.-

Émincé de lotte sauté, agrémenté de radis, coriandre, persil,
tomates cerises, piment et oignon rouge, accompagné d'une sauce tarator
*Sautéed monkfish strips with radish, coriander, parsley,
cherry tomatoes, chili and red onion, served with tarator sauce*

BROWNIE AUX DATTES

17.-

Brownie au chocolat noir 70% et à la purée de dattes
70% dark chocolate brownie with date purée



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.-

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, de fèves et tomates cerises
Artichoke salad, fava beans and cherry tomatoes

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 Baladiyah garni de graines de nigelle et d'huile d'olive extra vierge
Labneh baladiyah 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 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.-

MUHAMMARA

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

21.-

KIBBEH NAYEH

Tartare de bœuf et boulgour
Beef tartar and bulgur

29.-

MEZZE CHAUDS | HOT MEZZE

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.-

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

Galettes de sarrasin farcies de poulet au sumac et d'oignons

Buckwheat pancakes 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, tomates cerises et épinards, le tout nappé d'un yaourt crémeux garni de pain libanais croustillant, de chili et de sumac
Marinated chicken breast, cherry tomatoes, and spinach, all topped with creamy yogurt, garnished with crispy Lebanese bread, chili, and sumac

32.-

BIL ARAYDESS WA KIZBARA

Crevettes black tiger, concombres et courgettes crues, le tout nappé 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, all 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.-

BATATA HARRA BI KIZBARA

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

24.-

BATATA MAHROUSEH

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

22.-

LOUBIYEH BI ZEIT

Haricots verts cuits lentement et mijotés dans une sauce tomate
Slow cooked green beans in a simmered tomato sauce

19.-

POISSONS | FISH

Nos poissons sont servis avec un accompagnement au choix
Our fish are served with a choice of one side dish

SAMAK MAA HASHAYESH WA ZEYTOUN 45.-
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

SAMAK SAYYADIE 43.-
Cabillaud poêlé accompagné d'un riz libanais aux oignons frits
Pan-fried cod bass and Lebanese rice with fried onions

DAHR ES SAMAK 59.-
Dos de bar rôti, sauce tarator à l'orange, épices zaatar, salade d'herbes fraîches et kumquat
Roasted sea bass fillet, orange tarator sauce, zaatar spices, fresh herb salad and kumquat

VIANDES | MEAT

Nos viandes sont servis avec un accompagnement au choix
Our meat dishes are served with a choice of one side dish

TAOUK 43.-
Filet de poulet mariné et grillé
Marinated and grilled chicken breast

KAFTA 42.-
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

LAHM MASHWEH 48.-
Filet de bœuf mariné et grillé
Marinated grilled beef fillet

MASHAWI MOUCHAKALI 53.-
Assortiment de viandes grillées
Mixed grilled meats

SHAWARMA B'LAHMEH 51.-
Emincé de bœuf aux épices libanaises accompagné d'une sauce Tarator
Sliced beef with Lebanese spices served with Tarator sauce

SHAWARMA BIL DJEJ 45.-
Émincé de poulet sauté, tomates cerises, échalotes, ail et herbes fraîches
Sautéed chicken, cherry tomatoes, shallots, garlic and fresh herbs

KHOUDOUD BAQAR EL TARIYYEH HALAL 59.-
Joue de bœuf braisée et son jus de cuisson
Beef cheek with its cooking juices

FAKHED GHANAM BI AASSAL STEPHANIE 59.-
Souris d'agneau confite, glacée d'un jus au miel de Stéphanie
Lamb shank confit, glazed with Stephanie's honey juice

RISH GHANAM MA'DEBS EL REMMEN W FREEKEH HALAL 61.-
Côtelettes d'agneau, jus d'agneau réduit à la mélasse de grenade, gingembre, cannelle et freekeh
Lamb chops, reduced lamb sauce with pomegranate molasses, ginger, cinnamon, and freekeh

MOULOUKIEH uniquement le samedi et le dimanche | only on saturday and sunday 42.-
Riz basmati, filets de poulet pochés, mouloukieh, pain pita croustillant, vinaigre d'échalote, oignon et jus de citron
Basmati rice, poached chicken fillets, mouloukieh, crispy pita bread, shallot vinegar, onion and lemon juice

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

Volaille, bœuf de Suisse, agneau d'Irlande, pintade de France
Cabillaud de l'océan Atlantique Nord-Est, crevette black tiger du Vietnam, omble chevalier d'Islande
Bar de Grèce, homard du Canada

The meat and fish we serve are:

poultry, beef from Switzerland, lamb from Ireland, guinea fowl from France
cod from Northeast Atlantic ocean, black tiger shrimp from Vietnam, char from Iceland
Sea bass from Greece, lobster from Canada

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

M E N U M E Z Z E

MEZZE FROIDS | COLD MEZZE

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

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

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

MEZZE CHAUDS | HOT MEZZE

FALAFEL

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

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

FATTEH 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

DESSERT

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES LIBANAISES

ASSORTMENT OF LEBANESE PASTRIES

Menu à 55.- par personne | Menu at 55.- per person

Sélection végétarienne
Vegetarian selection

M E N U S I G N A T U R E

MEZZE

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*

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

FALAFEL

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

MOUSAKHAN

Galettes de sarrasin farcies de poulet au sumac et d'oignons
Buckwheat pancakes stuffed with chicken, sumac and onions

RAKAKAT BIL JEBNE

Croustillants au fromage blanc
Crispy fritters cheese

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

à choix | one of your choice

SAMAK SAUCE SAYYADIE

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

SHAWARMA BIL DJEJ

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

LAHM MASHWEH

Filet de bœuf mariné et grillé
Marinated grilled beef fillet

ACCOMPAGNEMENT | SIDE

à choix | one of your choice

RIZ BIL SHA'RIYA

BATATA HARRA BI KIZBARA

LOUBIYEH BI ZEIT

RIZ BIL BASSAL

DESSERT

à choix | one of your choice

CROUSTILLANT AGRUMES-FLEUR D'ORANGER

KATAYEFS EN KADAÏF

GLACE ACHTA

Menu à 95.- par personne | Menu at 95.- per person

Disponible pour un minimum de 2 personnes | Available for a minimum of 2 people

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, praliné pistache, compotée et coulis de cerise
Swiss meringue, double whipped cream, pistachio praline, cherry compote, and cherry 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.-

GLACE ACHTA

A partager / To share

Glace au lait et à la crème, parfumée à l'eau de rose, fleur d'oranger, épices sahlab et pistaches concassées
Ice cream made with milk and cream, flavored with rose water, orange blossom, sahlab spices and crushed pistachios

20.-

GLACE LABNEH

A partager / To share

Glace au labneh, miel de Stéphanie, éclats de pignons et d'amandes caramélisées
Labneh ice cream, Stéphanie's honey, caramelized pine nuts and almonds

16.-

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.-Iboule

Veillez 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

