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.

Balila
FINE LEBANESE CUISINE

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 DU CHEF — 19.-

Hummus courge, billes de courge et coriandre
Pumpkin hummus, pumpkin pearls and coriander

MINI-BURGERS HALLOUMI — 33.-

Mini-bun's au zaatar halloumi snacké, tomates confites, confiture de tomate et sauce coriandre
Mini zaatar buns with grilled halloumi, confit tomatoes, tomato jam and coriander sauce

POULET SUMAC ET OIGNONS CARAMÉLISÉS — 44.-

HALAL

Suprème de poulet au sumac, oignons caramélisés et jus de cuisson
Sumac-marinated chicken supreme, caramelized onions and pan jus

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

SOUPE | *SOUP*

SOUPE — **21.-**
Soupe de lentilles au cumin et pain soufflé
Cumin lentil soup and puffed bread

SALADES | *SALADS*

TABBOULEH — **19.-**
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

TABBOULEH SIGNATURE — **20.-**
Tabbouleh avec une touche de mélasse, de piment vert et de grenade
Traditional Tabbouleh with a touch of green chili and pomegranate molasses

FATTOUSH — **19.-**
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

BATENJEN — **24.-**
Mélange d'aubergines grillées avec noix, noisettes, tomates et mélasse de grenade
Grilled eggplant mix with walnuts, hazelnuts, tomatoes and pomegranate molasses

SALATET FOUL AKHDAR WA ARDE CHAWKEH — **26.-**
Salade d'artichauts, de fèves et tomates cerises
Artichoke salad, fava beans and cherry tomatoes

SAMAK NAYEH — **26.-**
Salade fraîcheur d'omble chevalier et agrumes
Fresh arctic char and citrus salad

MEZZE FROIDS | *COLD MEZZE*

LABNEH BI HABET BARAKEH — **19.-**
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

HUMMUS — **19.-**
Purée de pois chiches et filet d'huile d'olive extra vierge
A chickpea-tahini hummus topped with chickpeas and extra virgin olive oil

HUMMUS SIGNATURE — **22.-**
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

HUMMUS LAHMEH — **26.-**
Hummus accompagné de bœuf sauté
Chickpea-tahini hummus mix topped with sautéed beef

MOUTABAL SIGNATURE — **24.-**
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

MUHAMMARA — **21.-**
Purée de poivrons rouges agrémentée de noix et de piments
Red bell pepper puree with walnuts and chili

KIBBEH NAYEH — **29.-**
Tartare de bœuf et boulgour
Beef tartar and bulgur

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

MEZZE CHAUDS | *HOT MEZZE*

BALILA SIGNATURE **22.-**
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

FALAFEL **21.-**
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

HALLOUM SNACKÉ **24.-**
Fromage Libanais, confiture de tomates au paprika fumé, zaatar et oignons rouges
Lebanese cheese, tomato jam with smoked paprika, zaatar and red onions

ARNABEET BI TARATOR **22.-**
Chou-fleur doré agrémenté d'une vinaigrette au tahiné et d'huile de piment
Golden cauliflower topped with a tahini dressing and chili oil

HARAK OSBAO **22.-**
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

KIBBEH SAJJIYEH **29.-**
Kibbeh traditionnel d'agneau farci d'oignons, de noix et d'épices
A traditional kibbeh of lamb filled with onions, walnuts and spices

SOUJOUK **32.-**
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

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

AU FOUR | *BAKED TOASTIES*

RAKAKAT BIL JEBNE **22.-**
Croustillants au fromage blanc
Crispy fritters cheese

MOUSAKHAN **26.-**
Galettes de sarrasin farcies de poulet au sumac et d'oignons
Buckwheat pancakes stuffed with chicken, sumac and onions

ARAYESS KAFTA **32.-**
Kafta au pain croustillant servi avec un yaourt crémeux, sumac et coriandre
Kafta meat in crispy bread with a creamy yogurt, sumac and coriander

FATTEH

SABANIKH **26.-**
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

BATENJEN **29.-**
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

BIL DJEJ **32.-**
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

BIL ARAYDESS WA KIZBARA **41.-**
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

ACCOMPAGNEMENTS | *SIDES*

RIZ BIL SHA'RIYA **17.-**
Le traditionnel riz-vermicelles
The traditional Lebanese rice-vermicelli

RIZ BIL BASSAL **17.-**
Riz libanais aux oignons frits
Lebanese rice with fried onions

BATATA HARRA BI KIZBARA **24.-**
Pommes de terre croustillantes aux épices libanaises et coriandre
A crispy potato dish with Lebanese spice mix with coriander

BATATA MAHROUSEH **22.-**
Purée de pommes de terre infusée à l'huile de basilic
Mashed potato infused with basil oil

LOUBIYEH BI ZEIT **19.-**
Haricots verts cuits lentement et mijotés dans une sauce tomate
Slow cooked green beans in a simmered tomato sauce

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 de sa sauce libanaise au cumin
Pan-seared cod served with a Lebanese cumin sauce

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

SHAWARMA SAMAK — 48.-
Émincé de lotte sauté, agrémenté de radis, coriandre, persil, tomates cerises, piment et oignon rouge, sauce tarator
Sautéed monkfish strips with radish, coriander, parsley, cherry tomatoes, chili and red onion, tarator sauce

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 (blé vert)
Lamb chops, reduced lamb sauce with pomegranate molasses, ginger, cinnamon, and freekeh (green wheat)

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 Viêtnam, 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

MENU MEZZE

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 cassolette
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

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

MENU SIGNATURE

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 cassolette
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 — 18.-
Panna cotta revisitée avec une gelée d'abricot saupoudrée de pistaches
Panna cotta topped with apricot sauce and pistachio powder

PAVLOVA CERISE ET PISTACHE — 24.-
Meringue suisse, double crème fouettée, praliné pistache, compotée et coulis de cerise
Swiss meringue, double whipped cream, pistachio praline, cherry compote, and cherry coulis

TARTE 'KARABIJE' — 24.-
Tarte à la pistache garnie de Natef et de cheveux d'anges
Pistachio tart with Natef and angel hair

KATAYEFS EN KADAÏF — 22.-
Rouleaux de kadaïf à la ricotta et au mascarpone
Kadaïf rolls with ricotta and mascarpone

DESSERT SIGNATURE — 23.-
Croustillant agrumes-fleur d'oranger
Crispy citrus-orange blossom biscuit

KNEFEH — 24.-
Nécessite 15 minutes de préparation I 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

FAWAKA — 19.-
Déclinaison de fruits frais
Declination of fresh fruits

BAKLAWA SELECTION DE CHEZ BOHSALI* — 21.-
Assortiment de pâtisseries libanaises
Assortment of Lebanese pastries

GLACE ACHTA — 20.-
A partager I 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

GLACE LABNEH — 16.-
A partager I 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

BOUZA — 6.-Iboule
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

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 I Prices in Swiss francs, service and VAT included