

ĀĀDMUŠ

Voyage Culinaire

M E N U

Découvrez une sélection raffinée de mets
authentiques inspirés des traditions culinaires
Aleppines et arméniennes

Salades

V Taboulé

Salade à base de persil, tomates et oignons finement hachés avec du boulgour, assaisonnée d'huile d'olive et de citron.

Salad made with finely chopped parsley, tomatoes, and onions, with bulgur, seasoned with olive oil and lemon.

14.-

V Fattouche

Salade de crudités avec pourpier, tomates et radis, garnie de pain pita grillé et d'une vinaigrette au sumac.

A fresh salad with purslane and radishes, topped with grilled pita bread and a tangy sumac dressing.

14.-

V Salade de poivrons

Mélange de poivrons grillés colorés avec des épices orientales.

A mix of colorful grilled peppers with oriental spices.

12.-

V Salade arménienne

Salade fraîche avec tomates, oignons, persil, épices, huile d'olive et citron.

Fresh salad with tomatoes, onions, parsley, spices, olive oil, and lemon.

12.-

V Salade de roquette

Roquette fraîche, assaisonnée de sauce au citron et huile d'olive.

Fresh rocket, dressed with a lemon and olive oil sauce.

12.-

ق

Les Mezzés Froids

V Hoummos

Purée de pois chiches, tahini, jus de citron et huile d'olive.
Chickpea purée, tahini, lemon juice, and olive oil.

12.-

V Hoummos avec viande

Hoummos garni de morceaux de viande sautés et de pignons grillés.
Hummus topped with sautéed pieces of meat and roasted pine nuts.

17.-

V Mhammara

Tartinade originaire d'Alep à base de poivrons rouges grillés
et de noix agrémentée d'épices orientales.
A dip originating from Aleppo, made with roasted red peppers,
walnuts, and seasoned with oriental spices.

14.-

V Moutabbal

Caviar d'aubergines grillées au Tahini, relevé au citron.
Grilled eggplant caviar with tahini, seasoned with lemon.

12.-

V Labné

Fromage crémeux traditionnel à base de yaourt égoutté, arrosé
d'huile d'olive extra vierge.
Traditionally made creamy soft cheese made from strained yogurt,
drizzled with extra virgin olive oil.

10.-

V Baba Ghannouj

Une purée d'aubergines grillées, mélangée à de l'huile d'olive,
de l'ail et du jus de citron.

A smooth, smoky puree of roasted eggplant,
blended with olive oil, garlic, and lemon juice.

12.-

V Yalangi (4 pièces)

Feuilles de vigne farcies d'un mélange savoureux de riz, d'herbes fraîches
et d'épices, arrosées d'huile d'olive et de jus de citron, servies froides.

Stuffed vine leaves filled with a flavorful blend of rice, fresh herbs,
and spices, drizzled with olive oil and lemon juice, served cold.

14.-

V Shanklish

Fromage séché fabriqué à partir de lait fermenté, accompagné
de tomates, persil, oignons et huile d'olive.

Dried cheese made from fermented milk,
served with tomatoes, parsley, onions, and olive oil.

14.-



Les Mezzés Chauds

V Batata harra

Dés de pommes de terre frits pimentés et sautés à l'ail et à la coriandre.
Spicy fried potato cubes sautéed with garlic and coriander.

11.-

V Borek (4 pièces)

Cigares au fromage frits réalisés avec de la pâte filo.
Fried cheese cigars made with filo pastry.

12.-

Kebbeh mehliyé (4 pièces)

Boulettes de viande frites mélangées avec du boulgour,
farcies de viande hachée et parfumées aux épices.

Fried meatballs mixed with bulgur, stuffed with
minced meat and flavored with spices.

15.-

Kebbeh sajiyé

Galettes de boulgour farcies de viande hachée épicée,
frites jusqu'à obtenir une finition dorée et croustillante.

Bulgur patties filled with spiced minced meat,
fried to a golden, crispy finish.

15.-

Toshka

Pain pita grillé fourré à la kefta et au fromage.
Grilled pita bread stuffed with kefta and cheese.

14.-

V Falafels (4 pièces)

Croquettes frites et croustillantes à base de pois chiches, fèves, oignon,
coriandre fraîche, ail et fines herbes, servies avec une sauce au sésame (Tahini).
Fried crispy croquettes made with chickpeas, fava beans, onion, fresh coriander,
garlic and fine herbs served with a side of sesame (Tahini) sauce.

12.-

Roulés au soujouk (4 pièces)

Saucisson arménien sec à base de viande de bœuf au goût piquant,
enroulé dans du pain pita grillé.

Armenian dry sausage made from beef with a spicy taste,
wrapped in grilled pita bread.

14.-

Asbet djeij

Foies de volailles poêlés et trempés dans une sauce
à base de mélasse de grenade.

Pan-fried chicken livers dipped in a
pomegranate molasses sauce.

15.-



Charcuterie & Viandes Crues

Mortadelle alépine

Viande finement hachée, assaisonnée de pistaches concassées, servie en tranches.

Finely minced meat, seasoned with crushed pistachios, served in slices

17.-

Basturma arménien

Viande de bœuf séchée et assaisonnée, servie en tranches fines.

Dried seasoned beef, served in thin slices.

17.-

Kebbé nayé

Viande de bœuf crue écrasée avec du boulgour et des épices.

Raw ground beef mixed with bulgur and spices.

33.-

Au Four

Lahmajoun alépin

Pizza alépine garnie de viande hachée mélangée à la mélasse de grenade.
Aleppine-style pizza topped with minced meat mixed with pomegranate molasses.

9.-

Lahmajoun arménien

Pizza arménienne garnie de viande hachée et de légumes.
Armenian-style pizza topped with minced meat and vegetables.

9.-

Shabatiyé à la basturma

Pain plat garni de basturma.
Flatbread topped with basturma (spiced beef).

18.-

Shabatiyé au soujouk

Pain plat garni de soujouk (saucisson arménien).
Flatbread topped with soujouk.

18.-

V Shabatiyé au fromage

Pain plat garni d'un mélange de fromage fondant.
Flatbread topped with a blend of melted cheese.

15.-

V Fakhara Halloum

Fromage halloumi cuit dans un plat en argile appelé "fakhara."
Halloumi cheese cooked in a traditional clay dish called "fakhara."

16.-

Fakhara poulet et fromage

Blanc de poulet cuit avec du fromage dans un plat en argile appelé "fakhara".
Chicken cubes cooked with cheese in a clay dish known as "fakhara."

24.-

Fakhara soujouk

Saucisson arménien épicé cuit dans un plat en argile appelé 'fakhara'.
Spicy Armenian sausage cooked in a clay dish known as "fakhara."

22.-

Les Plats au Charbon de Bois et Spécialités

Chiche Taouk (2 brochettes)

Brochettes de poulet.

Skewers of marinated hand-carved chicken cubes.

22.-

Shkaf mariné (2 brochettes)

Brochettes de cubes d'agneau.

Skewers of marinated hand-carved tender lamb cubes.

26.-

Kebab alépin (2 brochettes)

Brochettes de viande hachée marinée aux épices traditionnelles d'Alep.

Skewers of finely ground minced meat marinated with traditional Aleppo spices.

24.-

Kebab aux cerises

Boulettes de viande mijotées dans une sauce aux cerises et parfumée aux épices orientales. Un équilibre parfait entre saveurs sucrées et salées.

Meatballs simmered in a cherry sauce, flavored with oriental spices.

A perfect balance of sweet and savory flavors.

28.-

Kebab khashkhash

Brochettes de viande hachée, mélangée avec des poivrons.

Skewers of minced meat, mixed with bell peppers.

24.-

Kebab Majouka

Kebab farci de poivrons colorés, oignons, champignons, pistaches et fromage.

Kebab stuffed with colorful bell peppers, onions, mushrooms, pistachios, and cheese.

24.-

Kebab alépin enveloppé dans du lahmajoun

Une création unique associant deux classiques.

Kebab alépin wrapped in lahmajoun. A unique creation combining two classics.

24.-

Assiette de grillades mixtes (3 brochettes)

Sélection de brochettes d'agneau, poulet et kebab alépin.

Selection of lamb, chicken, and Aleppo kebab skewers.

36.-

V Assiette végétarienne Cadmus

Un assortiment de salades et de mezzés froids et chauds, accompagné de pain fait maison.

A selection of cold and hot salads and mezzés, served with homemade bread.

32.-

Tous nos plats peuvent contenir des traces de fruits à coque et de sésame. Nous vous fournirons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Les accompagnements ou suppléments

V Pains fait maison (2)

Fait maison
Homemade bread

5.-

V Frites

Bâtonnets de pomme de terre frits

7.-

V Riz

Rice

7.-

V Crème d'ail

Garlic Sauce

2.-

V Crème de sésame (Tahini)

Sesame (Tahini) sauce

2.-



Les desserts

Dessert du jour du chef

Chef's Dessert of the Day

9.-

Baklawa

Petites pâtisseries garnies de noix et de sirop.

Miniature pastries filled with nuts and syrup.

4.-

Basbousé

Un dessert syrien classique à base de semoule, imbibé de sirop parfumé et garni d'amandes pour une douceur moelleuse.

A classic Syrian dessert made with semolina, soaked in fragrant sugar syrup, and topped with almonds for a soft and sweet treat.

4.-

Glace/Ice cream

Vanille, Fraise et chocolat, sorbet au citron (prix par boule).

4.-

Prix in CHF. TVA incluse.

