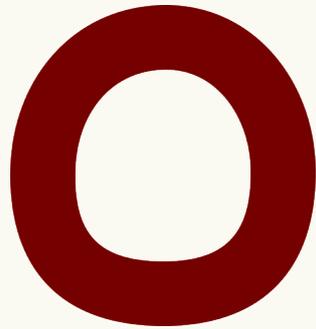


ČADMUŠ

Voyage Culinaire



Tous nos plats peuvent contenir des traces de fruit 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.

All our dishes may contain traces of nuts and sesame. We will gladly provide detailed information about the possible presence of allergens in the menu items. In case of allergies or intolerances, please consult our staff, who will be happy to assist you.

# Salades

---

## *Taboulé* (V)

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.-

## *Fattouche* (V)

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.-

## *Salade arménienne* (V)

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

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

14.-

## *Salade de roquette* (V)

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

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

14.-

## *Salade Zeitoun* (V)

Une salade rafraîchissante à base d'olives et de légumes, assaisonnée d'une vinaigrette légère.

A refreshing salad with olives and vegetables, dressed with a light vinaigrette.

12.-

## *Salade de poivrons* (V)

Mélange de poivrons grillés colorés avec des épices orientales.

A mix of colorful grilled peppers with oriental spices.

12.-

# Les Mezzés Froids

---

## *Hoummos* (V)

Purée de pois chiches, tahini, jus de citron et huile d'olive.

Chickpea purée, tahini, lemon juice, and olive oil.

12.-

## *Hoummos avec viande*

Hoummos garni de morceaux de viande sautés et des pignons grillés.

Hummus topped with sautéed pieces of meat and roasted pine nuts.

17.-

## *Mhammara* (V)

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.-

## *Moutabbal* (V)

Caviar d'aubergines grillés au Tahini, relevé au citron.

Grilled eggplant caviar with tahini, seasoned with lemon.

12.-

## *Labné* (V)

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.

12.-

<i>Baba Ghannouj</i> (V)	12.-
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.	
<i>Yalangi (6 pièces)</i> (V)	16.-
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.	
<i>Shanklish</i> (V)	14.-
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.	

## Les Mezzés Chaudes

<i>Batata harra</i> (V)	12.-
Dés de pommes de terre frits pimentés et sautés à l'ail et à la coriander.	
Spicy fried potato cubes sautéed with garlic and coriander.	
<i>Borek (4 pièces)</i> (V)	14.-
Cigares au fromage frits réalisés avec de la pâte filo.	
Fried cheese cigars made with filo pastry.	
<i>Kebbeh Alepine (4 pièces)</i>	16.-
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.	
<i>Kebbeh sajiyé</i>	16.-
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.	
<i>Toshka</i>	17.-
Pain pita grillé fourré à la kefta et au fromage.	
Grilled pita bread stuffed with kefta and cheese.	
<i>Falafels (4 pièces)</i> (V)	12.-
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.	
<i>Roulés au soujouk (5 pièces)</i>	15.-
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.	
<i>Asbet djeij</i>	16.-
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.	

### *Lahmajoun alépin*

Galette 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*

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

9.-

### *Frites* (V)

Frites maison croustillantes.  
Homemade crispy fries.

6.-

## Les Mezzés Chaudes

# Spécialités

---

### *Kawerma*

Un plat riche et savoureux de morceaux de viande cuits lentement dans leur graisse.  
A rich and flavorful dish of meat pieces slowly cooked in their fat.

24.-

### *Makanek*

Saucisses légèrement épicées, sautées et servies avec une touche de citron.  
Lightly spiced sausages, sautéed and served with a hint of lemon.

24.-

### *Sindwanat (Fawaregh)*

Des boyaux farcis d'un mélange savoureux de riz et de viande, mijotés avec des épices traditionnelles.  
Stuffed intestines filled with a flavorful mix of rice and meat, slow-cooked with traditional spices.

28.-



## 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 arménienne*

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

## *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.-

## *Shabatiyé au fromage* (V)

Pain plat garni d'un mélange de fromage fondant.

Flatbread topped with a blend of melted cheese.

15.-

## *Fakhara Halloum* (V)

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.

24.-

*En option:* Servi avec un accompagnement de riz ou de frites

*/ Optional:* Served with a side of rice or fries (prix/price 6.-).

## *Shkaf mariné (2 brochettes)*

Brochettes de cubes d'agneau.

Skewers of marinated hand-carved tender lamb cubes.

28.-

*En option:* Servi avec un accompagnement de riz ou de frites

*/ Optional:* Served with a side of rice or fries (prix/price 6.-).

## *Kebab alépin (2 brochettes)*

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

Skewers of minced meat marinated with traditional Aleppine spices.

26.-

*En option:* Servi avec un accompagnement de riz ou de frites

*/ Optional:* Served with a side of rice or fries (prix/price 6.-).

## *Assiette de grillades mixtes (3 brochettes)*

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

Selection of lamb, chicken, and Aleppo kebab skewers.

38.-

*En option:* Servi avec un accompagnement de riz ou de frites

*/ Optional:* Served with a side of rice or fries (prix/price 6.-).

## *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.

28.-

Meatballs simmered in a cherry sauce, flavored with oriental spices. A perfect balance of sweet and savory flavors.

(V) Végétarien/Vegetarian

Prix en CHF. TVA incluse.

### *Kebab khashkhash*

Brochettes de viande hachée, mélangée avec des poivrons.  
Skewers of minced meat, mixed with bell peppers.

26.-

### *Kebab Majouka*

Kebab stuffed with colorful bell peppers, onions, mushrooms, pistachios, and cheese.  
Kebab farci de poivrons colorés, oignons, champignons, pistaches et fromage.

26.-

### *Kebab Alépin enveloppé dans du lahmajoun*

Une création unique associant deux classiques.  
Kebab alépin wrapped in lahmajoun. A unique creation combining two classics.

26.-

### *Assiette végétarienne Cadmus* (V)

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

32.-

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

## À partager

---

### *Mezzés (Froids et Chaudes) et Salades*

Savourez une sélection de mezzés froids et chauds, ainsi que des salades fraîches, parfaites pour partager.

Enjoy a selection of cold and hot mezzes, as well as fresh salads, perfect for sharing.

#### • *Pour 2 personnes :*

Une sélection de sept plats de mezzés et salades (prix par personne).  
For 2 People: A selection of seven mezza and salads (price per person).

49.-

#### • *Pour 3 personnes :*

Une sélection de dix plats de mezzés et salades (prix par personne).  
For 3 People: A selection of ten mezza and salads (price per person).

49.-

### *Mezzés (Froids et Chauds), Grillades et Dessert (Desserts à Partager exclus)*

Un festin complet avec un mélange de mezzés froids et chauds, des salades fraîches, des spécialités grillées et un dessert maison.

A complete feast with a mix of cold and hot mezza, fresh salads, grilled specialties, and a homemade dessert.

#### • *Pour 2 personnes :*

Une sélection de 5 mezzés ou salades, deux brochettes grillées et un dessert maison (prix par personne).

59.-

For 2 People: A selection of five mezza or salads, two grilled skewers, and a homemade dessert (price per person).

