

ĆAĐMUS

Voyage Culinaire

قدحوس

CADMUS

Héros Phénicien, quitta
sa terre natale pour
chercher sa soeur
Europa, en fondant
Athènes et unissant
L'Orient à L'Occident

مطعم
الشرق
الغرب

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

(Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)

Taboulé (V)

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

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

15.-

Fattouche (V)

Salade de crudités avec pourpier, tomates et radis, garnie de pain au thym fait maison et d'une vinaigrette au sumac.

A fresh salad with purslane and radishes, topped with homemade thyme bread and a tangy sumac dressing.

15.-

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.

15.-

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 in a light vinaigrette.

13.-

Salade de poivrons (V)

Mélange de poivrons grillés colorés avec des épices orientales.

A mix of colorful grilled peppers with oriental spices.

13.-

Les Mezzés Froids

(Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)

Hoummos (V)

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

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

13.-

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.

19.-

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.

16.-

Moutabbal (V)

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

Grilled eggplant caviar with tahini, seasoned with lemon.

13.-

Labné (V)

Fromage crémeux traditionnel à base de yaourt égoutté, arrosé d'huile d'olive extra-vierge.

Traditionally made soft creamy cheese made from strained yogurt, drizzled with extra virgin olive oil.

12.-

Baba Ghannouj (V)

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

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

13.-

Yalangi (6 pièces) (V)

Feuilles de vigne farcies d'un mélange savoureux de riz, d'herbes fraîches et d'épices, arrosés d'huile d'olive et de jus de citron, servis froids.

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

16.-

Shanklish (V)

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 Chaudes *(Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)*

Batata harra (V)

Dés de pommes de terre frites pimentées et sautées à l'ail et à la coriandre.

Spicy fried potato cubes sautéed with garlic and coriander.

13.-

Borek (4 pièces) (V)

Cigares au fromage frits réalisés avec de la pâte filo.

Fried cheese cigars made with filo pastry.

14.-

Kebbeh Alepine (4 pièces)

Boulettes de viande d'agneau frites mélangées avec du boulgour, farci de viande hachée et pistache parfumées aux épices.

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

16.-

Kebbeh sajiyé

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

Bulgur patties filled with spiced minced lamb meat and pistachios and walnut filling, fried to a golden, crispy finish.

17.-

Toshka

Pain pita grillé fourré à la kefta et au fromage.

Grilled pita bread stuffed with kefta and cheese.

19.-

Falafels (4 pièces) (V)

Croquettes frites et croustillantes à base de pois chiches, fèves, oignon, coriandre fraîche, ail et fines herbes, servies avec une sauce au sésame (Tahini).

Crispy fried croquettes made with chickpeas, fava beans, onion, fresh coriander, garlic and fine herbs served with a side of sesame (Tahini) sauce.

13.-

Roulés au soujouk (5 pièces)

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

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

15.-

Asbet djeij

Foies de volaille poêlés et trempés dans une sauce à base de mélasse de grenade et poivrons.
Pan-fried chicken livers dipped in a pomegranate molasses sauce and pepper.

19.-

Rass Naanaa

Galette de viande marinée au jus de citron et à l'huile d'olive,
parfumée à la menthe fraîche et cuite au feu.

21.-

Flame-grilled minced patty flavored with fresh mint, marinated in lemon juice and olive oil.

Lahmajoun alépin

Galette alépine garnie de viande hachée mélangée à la mélasse de grenade.

11.-

Aleppine-style pizza topped with minced meat mixed with pomegranate molasses.

Lahmajoun arménien

Galette arménienne garnie de viande hachée et de légumes.

11.-

Armenian-style pizza topped with minced meat and vegetables.

Frites (V)

Frites maison croustillantes.

7.-

Homemade crispy fries.

Les Mezzés Chaudes

Spécialités *(Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)*

Kawerma

Un plat riche et de viande effilochée d'agneau cuit lentement dans leur graisse.

24.-

A rich and flavorful dish of shredded lambs slowly cooked in their fat.

Makanek

Saucisses légèrement épicées, sautées et servies avec une touche de citron.

24.-

Lightly spiced sausages, sautéed and served with a hint of lemon.

Sindwanat (Fawaregh)

Des boyaux farcis d'un mélange savoureux de riz et de viande,
mijotés avec des épices traditionnelles.

28.-

Stuffed intestines filled with a flavorful mix of rice and meat,
slow-cooked with traditional spices.



Charcuterie & Viandes Crues

(Tous nos plats sont préparés
à la minute et servis ultra frais.)

Mortadelle alépine

Viande finement hachée, assaisonnée de pistaches concassées, servie en tranches.
Finely minced meat, seasoned with crushed pistachios, served in slices.

18.-

Basturma arménienne

Viande de bœuf séchée et assaisonnée, servie en tranches fines.
Dried seasoned beef, served in thin slices.

18.-

Kebbé nayé

Viande de bœuf crue écrasée avec du boulgour et des épices, servies avec des oignons et menthes.
Raw ground beef mixed with bulgur and spices, served with onions and mint.

33.-



Au Four

(Tous nos plats sont préparés
à la minute et servis ultra frais.)

Shabatiyé à la basturma

Pain plat garni de basturma et fromage.
Flatbread topped with basturma (spiced beef) and cheese.

18.-

Shabatiyé au soujouk

Pain plat garni de soujouk (saucisson arménien) et fromage.
Flatbread topped with soujouk and cheese.

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."

18.-

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 et fromage

Saucisson arménien épicé cuit avec du fromage dans un plat en argile appelé "fakhara".
Spicy Armenian sausage cooked with cheese in a clay dish known as "fakhara."

24.-

Les Plats au Charbon de Bois et Spécialités

(Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)

Chiche Taouk (2 brochettes) 250g

Brochettes de poulet. Servi avec frites et crème d'ail à côté et pain pita.

Skewers of marinated hand-carved chicken cubes. Served with fries and garlic cream on the side and pita bread.

En option: un accompagnement de riz (prix 6.-)

Optional: Served with a side of rice (price 6.-)

27.-

Shkaf mariné (2 brochettes) 250g

Brochettes de cubes d'agneau. Servi avec Biwaz et pain pita.

Skewers of marinated hand-carved tender lamb cubes. Served with Biwaz and pita bread.

En option: un accompagnement de riz ou de frites (prix 6.-)

Optional: a side of rice or fries (price 6.-)

31.-

Kebab alépin (3 brochettes) 250g

Brochettes de viande hachée marinée aux épices traditionnelles d'Alep. Servi avec Biwaz et pain pita.

Skewers of minced meat marinated with traditional Aleppo spices. Served with Biwaz and pita bread.

En option: un accompagnement de riz ou de frites (prix 6.-)

Optional: a side of rice or fries (price 6.-)

29.-

Assiette de grillades mixtes (3 brochettes)

Sélection de brochettes d'agneau, poulet et kebab alépin. Servi avec Biwaz et pain pita.

Selection of lamb, chicken, and Aleppo kebab skewers. Served with Biwaz and pita bread.

En option: un accompagnement de riz ou de frites (prix 6.-)

Optional: a side of rice or fries (price 6.-)

39.-

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 250g

Brochettes de viande hachée, mélangée avec des poivrons. Servi avec Biwaz et pain pita.

Skewers of minced meat, mixed with bell peppers. Served with Biwaz and pita bread.

29.-

Kebab Majouka

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

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

26.-

Kebab Alépin enveloppé dans du lahmajoun

Une création unique associant deux classiques.

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

31.-

Kebab Aubergine

Brochettes de viande hachée et d'aubergines fraîches, montées en alternance et délicatement cuites.

Skewers of ground meat (beef or lamb) and fresh eggplant slices, layered and gently cooked.

30.-

Assiette végétarienne Cadmus (V)

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.-



- 022 781 10 33 -