



*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** ! »

## 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.-

### QUINOA TABBOULEH

Tabbouleh garni de fenouil, tomates séchées, suprêmes d'agrumes, olives, quinoa et piment d'Alep  
*Tabbouleh with fennel, sun-dried tomatoes, citrus fruits, olives, quinoa and Aleppo pepper*

22.-

### FATTOUSH

Sucriner, 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.-

### SHAMANDAR WITH TARATOR

Salade de betteraves fraîches garnie d'oignons verts dans une sauce au tahiné  
*Fresh beetroot salad topped with green onions in a tahini sauce*

22.-

### SALATET FOUL AKHDAR WA ARDE CHAWKEH

Salade d'artichauts et de fèves  
*Artichoke and fava beans salad*

26.-

### BATATA MAHROUSEH

Purée de pommes de terre infusée à l'huile de basilic, servie froide  
*Potato purée infused with basil oil, served cold*

22.-

## MEZZE FROIDS / COLD MEZZE

### LABNEH BI HABET BARAKEH

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*

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 BI AVOCADO

Hummus à l'avocat  
*Avocado hummus*

24.-

## 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.-

## RAHEB

Purée d'aubergines grillées garnie de tomates, de poivrons et d'oignons verts  
*Grilled eggplant puree with tomatoes, peppers and green onions*

21.-

## MUHAMMARA

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

21.-

## LOUBIYEH BI ZEIT

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

19.-

## SAMAK NAYEH

Tartare d'omble chevalier aux agrumes et sumac, herbes fraîches  
*Arctic char tartar with citrus fruits and sumac, fresh herbs*

26.-

## KIBBEH NAYEH

Tartare de bœuf  
*Beef tartar*

29.-

## MEZZE CHAUDS / HOT MEZZE

### FOUL MOUDAMMAS

Cassolette de fèves et pois chiches cuits lentement au cumin et arrosés d'huile d'olive extra vierge  
*Slow-cooked fava beans and chickpeas with cumin and extra virgin olive oil*

21.-

### 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.-

### **BATATA HARRA BI KIZBARA**

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

24.-

### **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**

Galette de sarrasin farcie de poulet au sumac et d'oignons  
*Buckwheat pancake 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, tomate cerise et épinard, nappé d'un yaourt crémeux garni de pain libanais croustillant, de chili et de sumac  
*Marinated chicken, cherry tomato and spinach supreme topped with creamy yogurt, crispy Lebanese bread, chilli and sumac*

32.-

## **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.-

## POISSONS / FISH

### SAMAK MAA HASHAYESH WA ZEYTOUN

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*

45.-

### SAMAK SAYYADIE

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

43.-

### SAMAK MEKLI

Filets de perche de Suisse meunière, beurre au sumac, batata mahrouseh  
*Perch fillets meunière from Switzerland, sumac butter, batata mahrouseh*

45.-

## VIANDES / MEAT

### TAOUK

Filet de poulet mariné et grillé  
*Marinated and grilled chicken breast*

43.-

### KAFTA

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*

42.-

### LAHM MASHWEH

Filet de bœuf mariné et grillé  
*Marinated grilled beef fillet*

48.-

### MASHAWI MOUCHAKALI

Assortiment de viandes grillées  
*Mixed grilled meats*

53.-

### SHAWARMA B'LAHMEH

Emincé de bœuf aux épices libanaises accompagné d'une sauce Taratour  
*Sliced beef with Lebanese spices served with Taratour sauce*

51.-

### FAKHED GHANAM BI AASSAL STEPHANIE

Souris d'agneau confite, glacée d'un jus au miel de Stéphanie  
*Lamb shank confit, glazed with Stephanie's honey juice*

59.-

### MOULOUKIEH **uniquement le samedi et le dimanche / only on saturday and sunday**

Riz basmati, filets de poulet pochés, mouloukieh, pain pita croustillant, vinaigre d'échalotte et jus de citron à l'oignon

*Basmati rice, poached chicken fillets, mouloukieh, crispy pita bread, shallot vinegar and onion lemon juice*

42.-

**Nos poissons et viandes sont servis, selon votre choix, avec :**

***Our fish and meat are served, according to your choice, with:***

### RIZ BIL SHA'RIYA

Le traditionnel riz-vermicelles  
*The traditional Lebanese rice-vermicelli*

### RIZ BIL BASSAL

Riz libanais aux oignons frits  
*Lebanese rice with fried onions*

### BATATA HARRA BI KIZBARA

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

### BATATA MAHROUSEH

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

### LOUBIYEH BI ZEIT

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

## MENU DÉCOUVERTE

3 mezze froids  
3 cold mezze

\* \* \*

3 mezze chauds  
3 hot mezze

\* \* \*

Assortiment de pâtisseries libanaises  
*Assortment of Lebanese pastries*

Menu à 53.- par personne / *Menu at 53.- per person*

## MENU ENFANT / KIDS MENU

Un mezze à choix  
*One mezze of your choice*

\* \* \*

Taouk  
ou / or

Samak Sayyadie

\* \* \*

Dessert à choix  
*Dessert of your choice*

Menu à 34.- / *Menu at 34.-*

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

Volaille, bœuf et veau de Suisse, agneau d'Irlande.

Cabillaud de l'océan Atlantique Nord-Est, crevette black tiger du Viêtnam, perche et omble chevalier de Suisse.

The meat and fish we serve are:

poultry, beef and veal from Switzerland, lamb from Ireland.

cod from Northeast Atlantic ocean, black tiger shrimp from Vietnam, perch and char from Switzerland.

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

## 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, cœur pistache, compotée et coulis de cerise  
*Swiss meringue, double whipped cream, pistachio heart, cherry compote and coulis*

24.-

### TARTE 'KARABIJE'

Tarte à la pistache garnie de Natef et de cheveux d'anges  
*Pistachio tart with Natef and angel hair*

24.-

### DESSERT SIGNATURE

Croustillant agrumes-fleur d'oranger  
*Crispy citrus-orange blossom biscuit*

23.-

### 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.-/boule

### FAWAKA

Déclinaison de fruits frais  
*Declination of fresh fruits*

19.-

### BAKLAWA SELECTION

Assortiment de pâtisseries libanaises  
*Assortment of Lebanese pastries*

18.-