A L'EMPORTER
032 753 05 45

TRAITEUR
076 413 54 52

LIVRAISON
smood.ch
Uber Eats

Sucré Salé
restaurant libanais

Salade fraicheur

Salade de Gambas 25.00
5 Gambas, pamplemousse rose, avocat, salade primavera, graines de courge

Grand taboulé libanais 18.00
Salade à base de persil, tomates et oignons

Grand taboulé fattoush 18.00
Salade mêlée avec pain grillé libanais, tomate, concombre, menthe fraiche, origan et graines de grenade

Méshwi
Grillades libanaises

Méshwi al Amir 37.00
Trilogie de brochettes (filet et viande hachée de boeuf, blanc de poulet), servi avec houmous, moutabal, taboulé et frites maison à la Phénicienne

Le Wazir 29.00
Deux brochettes Kafta (viande hachée de boeuf), servi avec moutabal, salade et frites maison à la Phénicienne

Le Saphir 29.00
Deux brochettes de poulet, servi avec houmous, salade et frites maison à la Phénicienne

Frites maison à la Phénicienne 8.00

Suivez-nous

Mézzé
Mézzés froids

	petit / grand
Taboulé libanais Salade à base de persil, tomates et oignons	15.00 / 18.00
Fattoush Salade mêlée avec pain grillé libanais, tomates, concombre, menthe fraîche, origan et graines de grenade	15.00 / 18.00
Houmous Purée de pois chiches	10.00 / 12.00
Moutabals Caviar d'aubergines	10.00 / 12.00
Labné mtawamé Fromage frais libanais, ail rose	10.00 / 12.00
Feuille de vigne	(la pièce) 2.50
Makdous Coeurs d'aubergines	(la pièce) 2.50
Salatit el raheb Salade du moine libanais Coeurs d'aubergines grillées, poivrons, persil et ail	15.00 / 18.00

Burgers du pays des cèdres

L'Emir 27.00
Lamelles de filet de boeuf suisse, mariné et cuit sur la plancha, tomates, oignons, sauce maison soufy, servi avec frites maison à la Phénicienne

Le Pacha 27.00
Blanc de poulet, mariné à la libanaise, sauce maison, tomates, iceberg, servi avec frites maison à la Phénicienne

Mézzé
Mézzés chauds

Rkakat bel jébné (la pièce) 3.50
Feuilleté au fromage

Fatayer bel sabénigh (la pièce) 3.50
Chausson aux épinards

Krass Kebbe (la pièce) 4.00
Boulette de viande travaillé avec bourghoul, farcie d'un sauté de viande hachée aux 5 épices, pignons et oignons

Falafel (la pièce) 3.00
Boulette vegan à base de fèves et pois chiches

Samboussik bel lahmé (la pièce) 4.00
Rissole farcie de viande hachée de boeuf suisse, pignons et oignons

Samboussik bel khodra (la pièce) 4.00
Rissole aux légumes

Mézzé
Mézzés mixtes

Mézzés mixte 28.00
Houmous, caviar d'aubergines, taboulé, rissole à la viande de boeuf, krass kebb, sauce yaourt concombre menthe fraîche

Mézzés mixte végétarien 28.00
Houmous, caviar d'aubergines, taboulé, kebbe végé, labné mtawamé, feuilleté au fromage

Mézzés mixte vegan 28.00
Houmous, caviar d'aubergines, taboulé, rissole aux légumes, chausson aux épinards frais, falafel

Sucré Salé
restaurant libanais
2072 Saint-Blaise

Commandez et profitez d'un
Rabais de 10%*
sur les plats à l'emporter avec la présentation de ce coupon

* le rabais sera appliqué sur place – offre non cumulable
Valeur minimale de commande 20 CHF – Valable jusqu'au 31 janvier 2022

A L'EMPORTER
032 753 05 45

TRAITEUR
076 413 54 52

LIVRAISON
smood.ch
Uber Eats

Sucré Salé
restaurant libanais

Galettes wrap libanaises
possible sans gluten

Galette Taouk 16.00
Galette farcie de blanc de poulet suisse, aux épices libanaises, iceberg, sauce à l'ail vert du moyen orient, navet rose

Galette Shawarma 17.00
Galette farcie de lamelles de boeuf suisse, aux épices libanaises, tomates, persil, sauce à la crème de sésame, cornichons libanais

Galette Kefta 16.00
Galette farcie de viande haché de boeuf suisse, aux épices libanaises, tomates, persil, oignons rouge, sumak, sauce à la crème de sésame, cornichons

Galette Falafel 15.00
Galette végane à base de fèves et pois chiches bio, recette maison

Plat moitié-moitié 32.00
Moitié galette Taouk, moitié galette Shawarma, le tout accompagné de taboulé libanais, purée de pois chiches (houmous) & caviar d'aubergines (moutabal)

Manakiche
Galette végétariennes

Mankouché Labné 14.00
Fromage blanc frais, menthe fraîche, tomates, concombres, olives vertes et noires

Mankouché Zaatar 14.00
Thym, sumak, graines de sésame, tomates, concombres, menthe fraîche, olives vertes et noires

Plat végé-moitié-moitié 28.00
Moitié galette Labné, moitié galette Zaatar, le tout accompagné de taboulé libanais, purée de pois chiches (houmous) & caviar d'aubergines (moutabal)

Plat Falafels 25.00
Boulettes falafels en wrap dans une galette orientale, avec sauce taratore et ses crudités, le tout accompagné de salade fattoush

Menu

Découverte du jour 18.00
Tous les midis du mardi au vendredi

Menu enfant 14.00
Brochette de poulet avec frites et salade

Les Tartares

Tartare de boeuf 35.00
Viande de boeuf suisse aux saveur du Moyen-Orient. Servie avec toasts de pain libanais et frites maison à la Phénicienne

Tartare de poisson 35.00
Poisson selon le jour
Servi avec toasts de pain libanais et frites maison à la Phénicienne

Voyage culinaire libanais
Dès 2 pers.

5 assiettes de mézzé froids
Houmous, moutabal, taboulé, feuille de vigne, makdous

3 pièces de mézzé chauds
Rkakat bel jébné, fatayer bel sabénigh, falafel

Plat principal
Duo de brochettes Kafta et Taouk, servi avec graines de semoule aux légumes

Dessert 45.00
Surprise — Par pers.

Desserts libanais

Baklawa maison 12.00
Pate filo, pistache, noix, amandes et miel

Dessert surprise d'Anthony 15.00

Trilogie du Sucré Salé 18.00
3 desserts selon l'inspiration

Tous nos plats sont élaborés à la minute, fait maison et servi avec du pain libanais

Suivez-nous

Sucré Salé
restaurant libanais
2072 Saint-Blaise

Grand-Rue 8
2072 Saint-Blaise
Tél. 032 753 05 45
www.sucrésalé.ch

Du mardi au samedi non stop de 11h à 21h

Egalement en livraison et traiteur
smood.ch Uber Eats