

PLAT DU JOUR SEMAINE 15-17 MAI | DAILY DISH WEEK 15-17 MAY

12h00 - 14h00

* Pour les plats à emporter, veuillez passer votre commande avant 11h00
* For take-away, please place your order by 11h00

LUNDI | MONDAY

Shish Taouk

Poulet aux sauveurs syriennes avec sauce crémeuse et champignons, gratiné au gruyère. Servi avec riz mahmood

Chicken breast, mushrooms and creamy sauce gratinated with gruyere. Served with Mahmood rice

MARDI | TUESDAY

Cauliflower Manchurian

Chou-fleur frit, sauce aigre-douce, chutney de coriandre et chapati maison

Crispy fried cauliflower in a sweet and spicy sauce, coriander chutney and homemade chapati

MERCREDI | WEDNESDAY

Sahkeh Harra

Dorade entière rôtie au four, sauce au tahini syrienne et sauté de légumes

Whole roasted sea bream with tahini sauce and sautéed vegetables

Des desserts traditionnels faits à la main sont disponibles tous les jours, veuillez demander plus d'informations
Handmade traditional desserts are available every day, please ask for details

Plat | Dish: CHF 18.-

Plat + Boisson ou Dessert | Dish + Drink or Dessert: CHF 24.-

Plat + Boisson + Dessert | Dish + Drink + Dessert: CHF 26.-

Allergies: si vous êtes sujet à des allergies ou à des intolérances, nous vous renseignons volontiers sur demande sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats | Allergies: if have any allergies or intolerances, please ask a member of staff if you require information on the ingredients in our food

Provenance de la viande: poulet et agneau (France); boeuf (Suisse) | Meat origin: chicken and lamb (France); beef (Switzerland)

Prix: tous nos prix son TVA et service compris | Prices: our prices are inclusive of VAT and services charges

N.B. Le restaurant sera fermé les 18 et 19 mai.

N.B. The restaurant will be closed on 18 and 19 May.

