



les Quatre Cèdres

Bienvenue !

**Les Quatre Cèdres vous accueillent
les vendredis et samedis de 19h00 à 23h30**

Welcome !

***“Les Quatre Cèdres” is open from Friday to
Saturday from 7:00 pm to 11:30 pm***



CARTE FRANÇAISE / FRENCH MENU

Nos Entrées

Our starters

Foie gras maison mi-cuit mariné au porto blanc - 19,00€

sa brioche toastée et sa confiture d'oignons rouges

*Half-cooked homemade "foie gras" marinated in white porto,
its toasted brioche and red onion jam*

Tomate et mozzarella "Burrata" - 18,00€

salade de roquette, copeaux de parmesan et son pesto maison

Mozzarella "Burrata" and tomato with homemade pesto, rocket salad

Berlingot de saumon mariné à l'aneth - 16,00€

crème acidulée et salade mêlée

Salmon packet marinated in dill, sour cream and mixed salad

Salade fraîcheur - 8,00€

composition du chef servi avec sa vinaigrette au balsamique

Fresh mixt salad of the Chef with balsamic sauce



CARTE LIBANAISE / LEBANESE MENU

Nos Mezzés Froids

Our cold mezzes

Salade "Fattouche" - 12,00€

Salade composée de légumes frais (tomate, concombre, coriandre, persil plat), pain pita croustillant, sumac, huile d'olive et jus de citron
Raw vegetable salad (tomato, cucumber, coriander, parsley), pita bread, sumac, olive oil and lemon juice

Tabbouleh - 12,00€

Mélange de persil plat et menthe fraîche hachés, dés de tomate, blé concassé, oignons, huile d'olive et jus de citron
Mix of chopped parsley and fresh mint, tomato cubes, crushed wheat, onions, olive oil and lemon juice

"Hommos" - 9,00€

Purée de pois-chiches et crème de sésame aromatisée au jus de citron aillé
Chick pea purée and sesame cream with lemon juice and garlic

"Moutabal" - 9,00€

Caviar d'aubergines fumées, crème de sésame et jus de citron aillé
Smoked eggplant caviar, sesame cream, lemon juice and garlic

Nos Mezzés Chauds

Our hot mezzes

"Cigares aux fromages" (3 pièces) - 11,00€

Rouleaux de feuilles de brick garnies de fromage fêta et de mozzarella
Brick leaf rolls garnished with feta cheese and mozzarella cheese

"Falafels" (3 pièces) - 9,00€

Beignets de fèves concassées aromatisés à la coriandre et à l'ail
Fritters of broad beans with coriander and garlic

"Kibbe Blaban" (3 pièces) - 13,00€

Beignets de blé concassé aux épices, farcis de bœuf haché et pignons de pin
Fritters of crushed wheat with spices, stuffed with minced beef and pine seeds

Assortiment de mézzes froids et chauds (pour 2 personnes) - 52,00€

Salade Fattouche, Hommos, Moutabal, Cigares aux fromages, Falafels, Kibbe Blaban
Fritters of crushed wheat with spices, stuffed with minced beef and pine seeds



CARTE FRANÇAISE / FRENCH MENU

Nos Viandes

Our meats

Tartare de bœuf "Charolais" (180 gr) coupé au couteau, façon estivale - 19,00€

pignons de pin torréfiés, tomates séchées, accompagné de son mesclun au vinaigre de balsamique, frites fraîches et toasts

"Charolais" beef tartare knife cutting, roasted pine nuts, sun-dried tomatoes served with mesclun in balsamic vinegar, french fries and toast

Entrecôte de bœuf "Montbéliard" (250 gr) poêlée - 27,00€

sauce poivre vert ou roquefort, accompagnée de frites fraîches et légumes poêlés

Pan-sautéed "Montbéliard" beef entrecote, green pepper or Roquefort sauce, accompanied by fresh fries and pan-fried vegetables

Suprême de volaille cuit basse température - 23,00€

jus court à la cardamome verte et sa déclinaison de céleri

Low temperate cooked poultry, green cardamon juice and declination of celery

Nos Poissons

Our fishes

Filet de daurade rôti - 22,00€

beurre blanc citronné, accompagné de riz pilaf et légumes poêlés

Roasted sea bream fillet, white lemon butter served with pilaw rice and pan-fried vegetables

Filets de perche meunière - 19,00€

sauce tartare, frites fraîches

Filets of perch "meunière", tartar sauce, fresh fries.

Nos plats végétariens

Our vegetarian dishes

Rigatoni "al Arrabiatta" - 16,00€

sauce tomate, persil haché, piment, ail, parmesan

Rigatoni "Al Arrabiatta": tomato sauce, chopped parsley, chili, garlic, Parmesan

Rigatoni "pesto al Genovese" - 16,00€

persil, ail huile d'olive, parmesan

Rigatoni "pesto Al Genovese": parsley, garlic, olive oil, parmesan

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant. *Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.*

Prix nets en euros / Net prices in euros.



CARTE LIBANAISE / LEBANESE MENU

Nos Grillades

Our grilled meats

“Chiche-Taouk” - 23,00€

Brochettes de filet de poulet mariné
accompagnées de crème d'ail, de riz safrané
Marinated chicken on skewers with garlic cream and safran rice

“Kafta” - 25,00€

Brochettes de viande de bœuf hachée servies avec son riz libanais
Minced beef skewers served with lebanese rice

“Lahme Michwi” - 28,00€

Brochettes de filets d'agneau mariné,
servies avec son riz libanais
Fillet of lamb skewers served with lebanese rice

Notre Poisson

Our fish

Filet de daurade grillé à la libanaise - 22,00€

accompagné de riz safrané et de sa crème de sésame
Sea bream fillet served with safran rice and sesam cream

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant. *Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager [Décret 2002-1465 du 17/12/2002]. A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.*

Prix nets en euros / Net prices in euros.



CARTE FRANÇAISE & LIBANAISE / FRENCH & LEBANESE MENU

Nos Desserts

Our desserts

**Tarte au citron maison et sa meringue italienne,
coulis de citron à la menthe - 8,00€**

Homemade lemon meringue tart with a lemon and mint coulis

Crème brûlée à la vanille - 7,00€

Vanilla crème brûlée

“Mojito” revisité - 9,00€

(Crèmeux citron vert, compotée ananas-mangue, chantilly vanillée au rhum).

Revisited “Mojito”

(Lime cream, pineapple-mango puree, vanilla whipped cream with rum).

“Finger” nougat-chocolat - 8,00€

Nougat and chocolate “finger”

Salade de fruits frais maison - 7,00€

et son sorbet à la mangue

Fresh homemade fruit salad with mango sorbet



les Quatre Cèdres

Menu demi-pension

proposé uniquement
aux personnes résidant à l'hôtel

Half-board menu

only for resident people



MENU DEMI-PENSION / HALF-BOARD MENU

Menu français

(du mardi au samedi)

Tomate et mozzarella "Burrata"

salade de roquette, copeaux de parmesan et pesto maison
Mozzarella "Burrata" and tomato with homemade pesto, rocket salad

ou / or

Berlingot de saumon mariné à l'aneth, crème acidulée et salade mêlée

Salmon packet marinated in dill, sour cream and mixed salad

Suprême de volaille cuit basse température

jus court à la cardamome verte et sa déclinaison de céleri
Low temperate cooked poultry, green cardamon juice and declination of celery

ou / or

Filet de daurade rôti

beurre blanc citronné, accompagné de riz pilaf et légumes poêlés
*Roasted sea bream fillet, white lemon butter
served with pilaw rice and pan-fried vegetables*

Tarte au citron maison et sa meringue italienne, coulis de citron à la menthe

Homemade lemon meringue tart with a lemon and mint coulis

ou / or

"Finger" nougat-chocolat

Nougat and chocolate "finger"

Menu libanais

(du jeudi au lundi)

Assortiment de mezzés froids "Hommos", "Moutabal", salade "Fattouche"

Assortment of cold mezzes

"Chiche-Taouk"

Brochette de poulet mariné
accompagnée de crème d'ail et de riz safrané
Marinated chicken on skewer with garlic cream and safran rice

ou / or

Filet de daurade à la libanaise accompagné de riz safrané et crème de sésame

Sea bream fillet served with safran rice and sesam cream

Tarte au citron maison et sa meringue italienne, coulis de citron à la menthe

Homemade lemon meringue tart with a lemon and mint coulis

ou / or

"Finger" nougat-chocolat

Nougat and chocolate "finger"



les Quatre Cèdres

Bienvenue !

**Les Quatre Cèdres vous accueillent
les vendredis de 20h00 à 23h30
et samedis de 20h00 à 00h00**

Welcome !

***“Les Quatre Cèdres” is open
on Fridays from 8:00 pm to 11:30 pm
and Saturdays from 8:00 pm to midnight***
