



les Quatre Cèdres

RESTAURANT LIBANAIS

Bienvenue !

Les Quatre Cèdres vous accueillent
tous les jours de 20h00 à 23h00
et le samedi jusqu'à 0h00

Welcome !

"Les Quatre Cèdres" is open every day
from 8:00 pm to 11:00 pm
and on Saturday until 0:00 am



Nos Mezzés Froids

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

Hot Mezzes

Cigares aux fromages - 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" - 10,00€

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

"Kibbe Blaban" - 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

"Fatayer" épinards - 10,00€

Rissoles aux épinards, oignons et citron
Spinach, onion and lemon rissoles

Assortiment de mezzés chauds et froids - 52,00€

(à partir de 2 personnes / au choix du Chef)
(starting from 2 persons / Chef's choice)



Nos Grillades

“Chiche-Taouk” - 26^{,00€}

Brochettes de filet de poulet mariné à l’ail et au citron
accompagnées de crème d’ail et de riz libanais

Grilled marinated chicken fillet
garnished with garlic cream and libanese rice

“Kafta” - 26^{,00€}

Brochettes de viande de bœuf hachée accompagnées de riz libanais
Minced beef skewers garnished with libanese rice

“Lahme Michwi” - 28^{,00€}

Brochettes de filets d’agneau épicé, servi avec ces légumes sautés au citron frais, accompa-
gné de son riz safrané

Fillet of lamb skewers served with sauted vegetables, garnished with safran rice

Notre Poisson

“Siyediye” - 28^{,00€}

Filet de daurade grillé

servi avec ses légumes et son riz aux oignons

Grilled bream fillet served with vegetables and
rice with onions

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

Prix nets en euros / Net prices in euros.

Carte des allergènes sur demande / Allergy card on demande



Nos Desserts

Pâtisserie du jour - 5,00€

Pastry of the day

Salade de fruits frais - 5,00€

Fresh fruit salad

Crème brûlée de saison - 7,00€

Seasonal creme brulée

“Mojito” revisité - 9,00€

Crèmeux citron vert, compotée ananas - mangue, chantilly vanillée au rhum,
biscuit pistache

Creamy lime, mashed pineapple and mango, vanilla and rum whipped cream,
pistachio cookie