

Le Cherine

Bienvenue au Cherine, je vous invite à découvrir mon univers, ma vie. Ce restaurant est un message d'amour et de reconnaissance envers mon père, le chef qui nous régale déjà depuis 35 ans de ses mets délicieux.

Je suis fière d'ouvrir les portes de sa cuisine afin de vous faire découvrir son expérience et sa créativité. C'est dans mon enfance que vous allez voyager... Si nous avons adopté la France, le Liban avec ses saveurs et son ambiance survoltée, mélange d'une culture pleine de richesses et de douleurs, reste mon pays de cœur.

Sa cuisine est aujourd'hui l'une de ses meilleures ambassadrices.

Je vous propose de vous accueillir dans un cadre chaleureux et élégant dont les saveurs de la cuisine traditionnelle libanaise sont exploitées et revisitées pour vous emmener en plein cœur des cuisines les plus avant-gardistes de Beyrouth.

Bhebak Ya lebnan.

Chérine

Le Cherine

Nos assiettes complètes

Assiette Varié

Tabouleh, Hommos, moutabal,
sambousek lahmé, sambousek
jebneh, kebbbeh, rikakat fromage,
un falafel (une piece de chaque)
2 Baklavas en dessert

19€

Assiette Végétarienne

Tabouleh, Hommos, Moutabal,
Moussaka, Sambousek jebneh
Nems rekak croustillants,
Fatayer, Falafel
(une pièce de chaque)
2 Baklavas en dessert

18€

-



Tous nos plats sont faits maison.

Prix net en euros, service compris.

Le Cherine

Les Menu Mezzés Découverte

Une sélection des préférés du chef *

(2 pers) 4 Mezzés froids et 4 Mezzés chauds, 1 plat mixte	80
(3 pers) 6 Mezzés froids et 6 Mezzés chauds, 2 plats mixtes	120
(4 pers) 8 Mezzés froids et 8 Mezzés chauds, 3 plats mixtes	160
Supplément/pers : à partir de 4pers	40

Accompagné de : Riz blanc , salade sucrine ou frites
maison

*Option végétarien sur demande

Plat mixte: Brochettes de viandes Grillés sur pierre de lave :
Chiche Taouk de volaille marinée et sa creme d ail , Agneau
en brochette, Kafta oignon et persil.



*Tout nos plats sont fait maison,
prix net en euros.*

Le Cherine

Le Menu Mez zés Le Cherine

39 euros par personne*

Tabouleh persillé , Houmous et Moutabal aubergine fumé

Kafta accompagné de riz ou salade

Mouhalabieh et fleur d'oranger

*Option végétarien sur demande

Le Menu Enfant

15 euros

Chiche Taouk, brochette de volaille marinée et sa crème d ail avec
frites maison ou riz

*

Mouhalabieh, flan a la crème de lait et fleur d'oranger



*Tous nos plats sont faits maison.
Prix net en euros.*

Le Cherine

Mezzés Froids

✱ Tabouleh persillé <i>Salade de persil plat, tomates, et de blé concassé, à l'huile d'olive et au citron</i>	8	Salade fattouche pas touche <i>Salade de crudités, tomates, concombres, radis, sumac avec pain grillé parfumée au thym</i>	7
✱ Houmous <i>Mousse de pois chiches à la crème de sésame</i>	7		
✱ Moutabal <i>Caviar d'aubergines rôties, à la crème de sésame et citron</i>	8	✱ Labné frais avec ou sans ail <i>Crème de yaourt à l'huile d'olive et au thym avec ou sans ail</i>	6
✱ Moussaka libanaise tradition <i>Ratatouille d'aubergines aux pois chiches, tomates et oignons</i>	7	✱ Laban concombre <i>Fromage blanc, concombres et menthe</i>	7
✱ Chanklich de brebis <i>Fromage de brebis affiné au thym, oignons, tomates persil et huile d'olive</i>		✱ Jeunes feuilles de vigne <i>Feuilles de vignes farcies à la végétarienne</i>	7,50
✱ Sucrines de l'orient <i>Salade de tomates, concombre, menthe persil, ail et citron</i>	7	✱ Pasterma <i>Fines tranches de bœuf séché</i>	8

Le Cherine

Mezzés

Chauds

🌱 Hommos lahmé d'agneau et pignons	11	Kebbeh boulettes	8
<i>Mousse de pois chiches à la crème de sésame et agneau</i>		<i>Agneau au blé concassé et oignons</i>	
🌱 Hommos chawarma bœuf ou poulet	10	🌱 Fèves Foul assaisonnées	7
<i>Mousse de pois chiches à la crème de sésame et bœuf ou poulet au choix</i>		<i>Salade tiède de fèves et de pois chiches, ail</i>	
🌱 Falafel tradition	8	Saucisses Makanek du Liban	8
<i>Beignets de fèves et de pois chiches aux épices, coriandre et crème de sésame</i>		<i>Petites saucisses d'agneau aux épices de Jaafar,</i>	
Pain Kellage	9	Saucisses Soujouk, piment et citron	8
<i>Pain grillé farci au fromage halloumi et au thym</i>		<i>Petites saucisses d'agneau aux épices de Jaafar, piment et citron</i>	
🌱 Fromage halloumi grillé	8	🌱 Jawanah de volailles	8
<i>Fromage grillé sur pierre de lave</i>		<i>Ailes de poulet marinés à l'ail, citron et coriandre</i>	
Arayess d'agneau	9	Sfiha bébé pizza du pays	8
<i>Pain grillé farci à l'agneau avec ou sans fromage</i>		<i>Pizza du liban, agneau, tomates et persil</i>	
Sambousek jebneh	8		
<i>Chaussons aux fromages de brebis et ses épices</i>		🌱 Batatahara	7.5
Sambousek lahmé	8	<i>Pommes de terre sautées, ail et fines herbes</i>	
<i>Chaussons farci à l'agneau et ses épices</i>		🌱 Omelette aux pommes de terre	8
Nems rekak croustillants	7		
<i>Feuilleté croustillant au fromage de brebis, menthe et trois épices</i>		🌱 Omlette petits carrés d agneau ou saucisses soujouk	9
Fatayer feuillantine d'épinards	7		
<i>Chaussons d'épinards, oignons et pignons de pin</i>			

Le Cherine

Les Viandes Grillés sur pierres de lave en brochettes

Kafta oignons et persil 17
Agneau haché avec oignons et persil

Agneau en brochettes 19
Agneau mariné aux épices

Chiche Taouk 18
Volaille marinée aux épices et ail en mousseline (a part)

Mixte 20
Kafta , Chiche Taouk et Agneau en brochettes (une de chaque)

Accompagnement compris dans le plat, vous avez le choix entre du Riz ,de la salade de sucrine ou des délicieuse frites maison

Accompagnements en suppléments : 4

Nos viandes marinées

Chawarma de boeuf 18
Emincé de boeuf mariné et sa creme de sésame

Chawarma de poulet 18

Les desserts de Jaafar

Baklava croustillant noix de cajou et pistache 7

Feuilleté roulé a la pistache, noix de cajou

Mouhalabieh a la crème et fleur d 'oranger 7

*Flan libanais a la crème de lait, fleur d' oranger
sompoudré de pistaches*