

fairouz feast

three course chef's tasting menu
minimum 4 guests

240/60 per guest

cold mezze

Fattoush Salad

- romaine lettuce • tomatoes • radish
• cucumber • peppers • onions
• pita chips • sumac mint vinaigrette •

20

add fried halloumi **8**
add lamb kebab **20**

Hand Rolled Grape Leaves

15

hot mezze

Halloumi

- with seasonal accompaniments •

22

Harissa Shrimp

- labneh • kataifi • sesame •
brakish grapes • lavash • cilantro •

28

Fried Brussel Sprouts

- tahini vinaigrette • black sesame
• sunflower • pomegranate • chilies •

18

Truffle Fries

- truffle oil • nutritional yeast •

12

Roz Asfar

- rice • turmeric • chickpeas
• confit garlic • labneh •

15

• C A F E •

FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE

fairouz dips

Muhammara

- cashew • red pepper • pomegranate •

14

Labneh

- pressed yogurt • dukkah • nuts •

12

Truffle Babaganoush

- eggplant • black sesame • herbs •

24

Hummus With Beef

- tahini • pomegranate • pinenuts • beef •

25

main plates

Flatiron Steak

- grilled cucumber salad • mushrooms
• grilled vegetables • aleppo butter •

55

Tawook

- half chicken • tabbouleh salad • charred vegetables •
house pickles • toum •

54

Meat Platter (for 2-4 people)

- half chicken • beef kofte • pulled lamb
• tabbouleh salad • lavash
• toum • spicy labneh •

100

small bites for the table

Marinated Olives **6**

Za'atar & Olive Oil **5**

Fresh Housemade Pita • 2pc • **2.5**

pide

turkish flatbread

Beef Lahmajoun

- house pickles • sumac onions • mint •

22

Confit Duck

- warm dates • cheese • microgreens •

25

Olive Shakshuka

- quail eggs • spicy tapenade • tomato sauce •
cheese • herbs •

20

Sudjuk and Cheese

- cheese • pickled jalapeno •
pomegranate molasses •

22

skewers

Lamb Kebab

- lamb striploin • grilled tomato ezme •
pickled red onions • spicy labneh • lavash •

40

Vegetarian Kebab

- smoked celeriac • lentil salad • ricotta •
red chermoula • nuts •

38

festin fairouz

table d'hôte - menu dégustation
du chef à trois plats
4 personnes minimum

240/60 par personne

mezzes froids

Salade Fattoush

- laitue romaine • tomates • radis • concombres
• poivrons • oignons • croustilles de pita •
vinaigrette au sumac et à la menthe •

20

ajoute de halloumi frit 8
ajoute de kebab d'agneau 20

Feuilles de Vigne Roulées à la Main

15

mezzes chauds

Halloumi

- avec accompagnements de saison •

22

Crevettes Harissa

- labneh • kataifi • sésame noir •
raisins saumâtres • pain lavash • coriandre •

28

Choux de Bruxelles Frits

- vinaigrette tahini • sésame noir •
graines de tournesol • grenade • piments •

18

Frites à la Truffe

- huile de truffe • levure alimentaire •

12

Roz Asfar

- riz • curcuma • pois chiches
• ail confit • labneh •

15

Chef: Justin Laferriere

Sous Chef: Corrina Osmar

• G A F E • FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE

tremettes Fairouz

Muhammara

- noix de cajou • poivron rouge • grenade •

14

Labneh

- yaourt pressé • dukkah •

12

Babaganoush à la Truffe

- aubergine • sésame noir • herbes •

24

Hummus au Boeuf

- tahini • grenade • pignons • boeuf

25

plats principaux

Paleron de Boeuf

- salade de concombres grillés • champignons
• légumes grillés • beurre au piment d'alep

55

Tawook

- demi-poulet • salade tabbouleh • légumes grillés
• cornichons maison • toum •

54

Plateau de Viandes

(pour 2-4 personnes)

- poulet mariné • kofte de boeuf •
agneau effiloché • salade tabbouleh •
pain lavash • toum • labneh épicé •

100

amuse bouches à partager

Olives Marinées 6

Za'atar & Huile d'Olive 5

Pain Pita Fait Maison • 2mcx • 2.5

pide

pain plat turc

Lahmajoun au Boeuf

- cornichons maison •
oignons au sumac • menthe •

22

Canard Confit

- dattes chaudes • fromage • micropousses •

25

Shakshuka aux Olives

- oeufs de caille • tapenade épicée •
herbes • fromage • sauce tomate •

20

Soudjouk & Fromage

- fromage • jalapenos marinées •
mélasse de grenade •

22

brochettes

Kebab d'Agneau

- contre-filet d'agneau
• ezme de tomate grillées
• oignons rouges marinés
• labneh épicé • pain lavash •

40

Kebab Végétarien

- céleri-rave fumé • salade de lentilles •
ricotta • noix • chermoula rouge •

38