

## APÉRITIFS

Arak-Apéritif anisé Libanais	5.500 Fcfa
Whisky- J&B, Cutty sark, Johnnie Walker	4.000 Fcfa
Chivas, Black Label	5.500 Fcfa
Porto, Martini	3.500 Fcfa
Suze, Pastis, Ricard	3.500 Fcfa
Cinzano, Campari	3.500 Fcfa
Gin, Rhum, Vodka	4.000 Fcfa
Accompagnement sodas	1 000 Fcfa
Accompagnement Perrier	1.000 Fcfa
Get 27	5.000 Fcfa
Sirop Menthe, Grenadine	2.500 Fcfa
Jus de fruit, jus d'agrumes	3.000 Fcfa

Sodas (coca, sprite, fanta)	2.000 Fcfa
Thé Glacé	2.000 Fcfa
Coca Light, Coca Zero	2.000 Fcfa

Bière locale	2.000 Fcfa
Bière importée	2.500 Fcfa

Eau de Source	2.000 Fcfa
Eau Minérale Gazeuse	3.500 Fcfa
Eau Minérale Gazeuse 1/2	2.500 Fcfa
Café, Thé a la Menthe	1.500 Fcfa

## COCKTAILS ALCOOLISES

5.500 Fcfa

Caipirinha (Cachaça, citron,sucre)
Mojito (rhum, citron, menthe, soda)
Pina Colada (rhum, jus ananas, lait de coco)
Margarita (tequila, triple sec, citron)
Bloody Mary (vodka, tomates, citrons,Worcestershire, tabasco)
Americano (campari, martini, soda)
Pink Martini (vermouth rose, martini, cinzano, vodka)
Side-car (triple sec ou cointreau, cognac, jus de citrons)
Cosmopolitan (vodka -triple sec ou cointreau citron)
Cointreaupirinha (triple sec, cointreau-citrons verts)
007 (rhum blanc, vermouth rouge, Martini, Cinzano, jus de citrons, oranges, sucre de canne)
Blue Lagoon (vodka, curaçao bleu, jus de citrons)

## COCKTAIL SANS ALCOOL

4.500 Fcfa

Afterglow (orange, ananas, grenadine)
Syracuse (tonic, grenadine, orange)
Virgin Colada (orange, ananas, lait de coco)

# SPÉCIALITÉ

Farid, c'est un gage d'authenticité et de qualité depuis plus de 50 ans.  
Les Mezzes Libanais sont mis en avant au restaurant Farid et vous offrent  
un large éventail de la cuisine emblématique du pays du Cèdre.

## MEZZE LIBANAIS

Commmandez à partir de 2 MEZZES 30.000 Fcfa  
15.000 Fcfa par MEZZE supplémentaire

Taboulé, Fattouche, Labné, Homos, Babaganouge,  
Warak Enab Atteh (feuilles de vigne aux légumes)  
Variétés Salées (kibbi boule, fatayers viande et légumes),  
Falafils, MAKANEK (saucisses) ou Sojok (merguez)  
Mouton farci à l'orientale  
Mixed Grill (brochettes kafta, taouk, filet)

Pour vos évènements  
nous vous créons  
une formule adaptée

# CUISINE LIBANAISE

## ENTRÉES FROIDES

Labné لبننة Fromage blanc nature ou à l'ail	4.500 Fcfa
Chankliche شنكليش Fromage affiné au thym avec émincé de tomates et oignons	5.000 Fcfa
Fromage Halloum ou حلوم مشوي Halloum Grillé Fromage de brebis	6.000 Fcfa
Taboulé تبولة Persil, blé, tomate, menthe, oignons, citron, huile d'olive	5.000 Fcfa
Fattouche فتوش Salade de crudités au summack, huile d'olive, citron, pain grillé	5.000 Fcfa
Salade Orientale سلطة لبنانية Laitue, tomates, persil, menthe, oignons verts, radis	5.000 Fcfa
Salade Tomates سلطة باذنجان Aubergines Aubergines Emincées, laitue, tomates, concombres	5.000 Fcfa
Hindbé (selon saison) هندبة Salade de chicorée, oignon frit	5.000 Fcfa
Warak Enab Atteh ورق عنب قاطع Feuilles de vigne farcies aux légumes	4.500 Fcfa
Lait caillé Concombres خيار باللبن	4.500 Fcfa
Batrakh (poutargue) بطرخ Oeufs de mulet	6.000 Fcfa
Langue vinaigrette لسانات	4.000 Fcfa

# ENTRÉES FROIDES

Homos حمص Purée de pois chiches, huile de sésame, citron, ail	4.500 Fcfa
Homos bi lahmé حمص باللحمة Homos avec viande hachée, pignons de pin	5.000 Fcfa
Homos basilic حمص بالحبق Purée de Pois chiche au basilic	5.000 Fcfa
Homos beirutti حمص بيروت Purée de Pois chiche, à la tomate	5.000 Fcfa
Spicy homos حمص حر Purée de Pois chiche au piment	5.000 Fcfa
Homos snawbar Kousbara Purée de pois chiches, حمص مع صنوبر coriandre, pignons de pin	5.000 Fcfa
Babaganouge بابا غنوج Purée aubergine, crème de sésame, citron, huile d'olive	5.000 Fcfa
Moutabal ajami متبل عجمي Purée d'aubergine, sauce tomates, noix, basilic	5.500 Fcfa
Moutabal Farid متبل فريد Purée d'aubergine sur un lit d'aubergine émincé, noix, vinaigre de grenadine	6.000 Fcfa
Aubergines du moine باذنجان الراهب Emince d'aubergines grillées tomates oignons vert	5.000 Fcfa
Pieds mouton مقادم خروف	4.000 Fcfa

## ENTRÉES CHAUDES

Variétés Salées معجنات مشكلة 6.000 Fcfa  
(8 pièces) Kibbi boule, Fatayer légumes et viande, Rouleaux fromage

Falafils (5 pièces) فلافل 5.000 Fcfa

Makanek (6 pièces) مقانق 4.500 Fcfa  
Saucisses libanaises épicées nappées de jus de citron

Sojok/Sojok tomates سجق 4.500 Fcfa  
Merguez libanaises flambées au citron

Foul Moudamas فول مدّمس 4.000 Fcfa  
Salade de Fèves, ail, citron, huile d'olive

Homos Balila حمص بليلة 4.500 Fcfa  
Salade de pois chiches chauds

Kibbi Potiron كبة اليقطين 5.000 Fcfa

Cup Kibbi (3 pièces) 6.000 Fcfa  
Labné viande, légumes, viande oignons frit

Fatayer labné / Lahmé (5 pièces) 5.000 Fcfa  
Farcis de viande hachée, labné فطائر

Maajouka معجونة 5.000 Fcfa  
Kibbi fourré au fromage, viande hachée, pistache

Foie de mouton قصبه خروف 5.000 Fcfa  
Ail, citron

Foie de Poulet قصبه دجاج 4.000 Fcfa  
Sauté au vinaigre de grenadine

Ailes de Poulet جواخ دجاج 4.000 Fcfa

Kellege Halloum كلاج حلوم 5.000 Fcfa  
Pain libanais farci au fromage Halloum, tomate et menthe

Arayess Kafta عرايس كفتة 4.500 Fcfa  
Pain Libanais farci a la viande hachée, tomate et menthe

Arayess Sojok عرايس سجق 5.000 Fcfa  
Sojok, fromage (mozzarella)

Batata Harra بطاطا حرّة 4.500 Fcfa

Fetta Gratinnée 5.000 Fcfa  
Fromage fetta, tomates, origan

Choco (Supions grillés) 5.500 Fcfa  
Sheches très petites grillées

## TARTARES LIBANAIS

Kibbi Nayé كبة نية 7.500 Fcfa

Lahmé mad'oua لحمه مدقوقة 7.500 Fcfa

Fraké فراكة 7.500 Fcfa

Kafta Nayé كفتة نية 7.500 Fcfa

Supplément Mouhammassa 2.500 Fcfa  
Viande hachée, tomates, pignons

SUR COMMANDE (24H)  
Foie cru, Lahmé 3al sikhein

# MENU FURN

## CHAKHTOURA

(pirogue)

EPINARDS, VIANDE, FROMAGE, OEUF	6.000 Fcfa
LAHM BEAJIN (HAR)	6.000 Fcfa
SOJOK FROMAGE	6.000 Fcfa

## SFIHAS BAALBAKIYE

(5 pièces)	5.000 Fcfa
------------	------------

## VARIÉTÉ MANAKICHE

(5 pièces)	5.000 Fcfa
------------	------------

- LAHM BEAJIN
- KECHIK (FROMAGE DE BREBIS SECHE)
- ZAATAR
- JEBNEH (FROMAGE)
- SOJOK FROMAGE

## CLASSIQUES

Fatté nature <b>فتة</b>	8.000 Fcfa
Pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés	
Fatté d'Aubergine <b>فتة باذنجان</b>	8.000 Fcfa
Aubergines, pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés	
Fatté de poulet <b>فتة دجاج</b>	8.500 Fcfa
Poulet, pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés	
Fatté de langue <b>فتة لسانات</b>	8.500 Fcfa
et/ou pieds	
Langue et/ou pieds, pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés	
Fatté crevettes <b>فتة قريدس</b>	8.500 Fcfa
Lait caillé, pignons de pin, pois chiche, pain grillé, crevettes, coriandre	
Fatté kebab <b>فتة كباب</b>	8.500 Fcfa
Lait caillé, pignons de pin, pois chiche, pain grillé, Boulettes de viande, coriandre	
Shawarma viande <b>شاورما لحمة</b>	7.500 Fcfa
Viande émincée, légumes, frites, sauce tahiné	
Shawarma poulet <b>شاورما دجاج</b>	7.500 Fcfa
Mouton farci <b>خروف محشي</b>	8.500 Fcfa
à l'orientale	
Agneau farci avec riz, viande hachée, amandes, pignons de pin	
Feuilles de vigne <b>ورق عنب باللحمة</b>	6.500 Fcfa
farcies à la viande	

## GRILL

Kafta <b>كفتة</b>	8.500 Fcfa
(2 brochettes viande hachée, persils, oignons)	
Kafta Farid <b>كفتة فريد</b>	8.500 Fcfa
(Kafta et Aubergine en rouleaux de pain pita, sauce tomate, lait caillé)	
kafta orfali <b>كفتة اورفلي</b>	8.000 Fcfa
2 brochettes viande hachée, persils, oignons, aubergine	
kafta poulet fromage <b>كفتة دجاج مع جبنة</b>	7.000 Fcfa
Chiche Taouk <b>شيش طاووق</b>	8.500 Fcfa
(2 brochettes poulet mariné)	
Chiche Taouk Halabi <b>شيش طاووق حليبي</b>	8.500 Fcfa
(Taouk épicés)	
Brochettes de filet grillé <b>لحم مشوي (2)</b>	9.000 Fcfa
Mixed Grill <b>مشاوي مشكلة</b>	10.000 Fcfa
(Taouk, kafta, filet)	
Demi poulet grillé à l'ail <b>دجاج مشوي 1/2</b>	8.000 Fcfa
Demi poulet moussahab <b>1/2 دجاج مسحّب</b>	9.000 Fcfa
(désossé)	
Côtes de Mouton (Importé)	15.000 Fcfa

# CUISINE DU MONDE

## SOUPES

Minestrone 4.500 Fcfa

Harrira 5.000 Fcfa

Soupe traditionnelle du Maroc  
de légumes secs, viande, oignons

Pescatora Fruits de mer 5.000 Fcfa

## SALADES

Carpaccio de boeuf 8.000 Fcfa

Salade Niçoise 6.000 Fcfa

Salade, Oeufs, pommes de terre, tomates,  
concombres, haricots verts, thon

Salade Nordique 8.500 Fcfa

Saumon fumé, pommes vapeur,  
oignons vert, mesclun, crème citron

Salade Caesar 6.000 Fcfa

Poulet grille, salade, fromage parmesan,  
pain à l'ail, sauce Caesar

Salade Grecque 6.000 Fcfa

Laitue, tomates, concombres, fromage fetta,  
olives, sauce méditerranéenne

Salade Asiatique 5.000 Fcfa

Poulet, crevettes, germes de soja, oignons vert, gin-  
gembre, citron, sauce soja

Assiette Italienne 12.000 Fcfa

Jambon serrano, carpaccio, tomates, parmesan

Salade du Chef 6.000 Fcfa

Salade, poulet, mais, tomates, emmenthal, jambon,  
olives

Salade Orientale 5.000 Fcfa

Laitue, tomates, persil, menthe, oignons verts

Taboulé 5.000 Fcfa

Persil, blé, tomate, menthe, oignons, citron, huile d'olive

Fattouche 5.000 Fcfa

Salade de crudités au summack, huile d'olive, citron,  
pain grillé



# GRILL

## VIANDE

Entrecôte choice USA (importée)	22.000 Fcfa
Côte de bœuf choice USA	25.000 Fcfa
Coeur de filet de boeuf Sauce au choix : Roquefort, champignons, poivre vert	12.000 Fcfa
Côtelettes de porc aux pistaches	12.000 Fcfa

## POISSON

Crevettes Camarones	19.000 Fcfa
Gambas grillées	10.000 Fcfa
Filet de Thiof ou Thiof entier	10.000 Fcfa
Sole grillée	9.000 Fcfa
Brochette Océane Crevettes, Calamar, lotte, légumes grillés	10.000 Fcfa
Thiof free style Thiof ouvert sans arrêtes	13.000 Fcfa
Supplément légumes/frites/pâtes	2.500 Fcfa

## CLASSIQUES

Tortilla espagnole	6.000 Fcfa
Calamars à la romana	6.500 Fcfa
Lotte aux crevettes	10.000 Fcfa
Lotte aux crevettes dans sa sauce safran	
Grigliata Mista di Pesce	12.500 Fcfa
Assortiment a la plancha : Poisson, crevettes, calamar, moules	
Sole meunière	9.000 Fcfa
Piccata Marsala	9.500 Fcfa
Médallions de filet bœuf au Vin Rouge	
Fajitas poulet / boeuf / mixte Tex-Mex	7.500 Fcfa
Poulet ou Bœuf mariné, légumes, guacamole, salsa, crème, tortillas	
Gambas à la Cubaine	12.500 Fcfa
Flambées au rhum	
Camarones à la Cubaine	19.000 Fcfa
Flambées au rhum	
Gambas au four	12.500 Fcfa
Sauce Beurre, légume, paprika	

## PÂTES

Penne à l'arrabiata	6.500 Fcfa
Tagliatelle au saumon fumé et Fines herbes	10.000 Fcfa
Tagliatelle Carbonara	8.000 Fcfa
Jambon de bœuf ou jambon de porc, ail,creme,oeuf	
Spaghetti Bolognaise	7.000 Fcfa
Viande hachee,tomates	
Linguini pescatora (fruits de mer)	9.000 Fcfa
Cocktail fruits de mer,sauce tomate	
Supplement Fromage	2.000 Fcfa

## SANDWICHES

Club sandwich	5.500 Fcfa
Salade, pain de mie, tomates, oeufs, poulet, tomates,fromage, jambon	
Club Nordique	6.000 Fcfa
Salade, pain de mie, tomates, concombres, saumon fumé, fromage frais	
Cheeseburger	6.500 Fcfa
Servi avec salade de choux et frites	
(Servi le midi seulement)	
Falafil	3.000 Fcfa
Taouk	3.000 Fcfa

# DESSERTS DU MONDE

Atayefs (2 pièces) قطايف 3.000 Fcfa  
Galette farcie de crème de lait avec sirop de rose

Osmalieh عثمالية 4.000 Fcfa  
Cheveux d'ange recouvert d'un coeur  
de crème de lait, sirop

Knefeh كنافه بالجبن 4.500 Fcfa  
Gâteau à la semoule au coeur fondant de fromage

Verrines de douceur libanaises 3 000 Fcfa  
Mhalabiye, Moghli, Achtaieh

Mi-cuit au chocolat, 5.000 Fcfa  
glace vanille

Crème Brûlée, glace vanille 5.000 Fcfa

Profiteroles au chocolat 5 000 Fcfa

Flan caramel 3.000 Fcfa

Glaces et sorbets (2 boules au choix) 3.000 Fcfa  
Vanille, chocolat, nougat, pistache,  
stratiacella, café, citron, mangue

Salade de fruits frais 3.500 Fcfa

Assiette Gourmandise 5.000 Fcfa  
Atayef, Verrine de douceurs, Osmalieh

Tarte au citron, glace vanille 4.500 Fcfa

Café gourmand 5.000 Fcfa

Osmalieh bouza عثمالية بوظة 5.000 Fcfa  
Cheveux d'ange fourré de glace,  
recouvert d'un coeur de crème de lait, sirop

Mafrouké مفروكة 5.500 Fcfa  
Semoule, Achta, Amandes pignons

Layali Loubnan ليالي لبنان 4.000 Fcfa

## BOISSONS CHAUDES

1.500 Fcfa

Espresso/Décaféiné

Café turc

Café blanc

Thé a la menthe

Nespresso

2.000 Fcfa

Infusion a la citronnelle

2 000 Fcfa

Infusion a l'anis

2 000 Fcfa

## DIGESTIFS

Cognac

6.000 Fcfa

Cognac Martell V.S.O.P.

7.500 Fcfa

Cointreau,Grand Marnier

5.500 Fcfa

Marie-Brizard

5.500 Fcfa

Grand-Armagnac V.S.O.P.

10.000 Fcfa

Calvados

5.500 Fcfa

Arak

5.500 Fcfa

Bailey's

5.500 Fcfa

## VINS ROUGE

3/4

1/2

Costières de Nîmes Languedoc Roussillon  
 Syrah Rouge  
 St Nicolas de Bourgueil Val de Loire  
 Beaujolais Village  
 Brouilly  
 Château Bel Air Lussac Montagne St Emilion  
 Cote du Rhône cuvée prestige  
 Guerouane Rouge

13.000 Fcfa	
13.000 Fcfa	
35.000 Fcfa	
22.000 Fcfa	
30.500 Fcfa	14.500 Fcfa
39.500 Fcfa	
16.500 Fcfa	11.000 Fcfa
9.500 Fcfa	5.500 Fcfa

## VINS ROSE

3/4

1/2

Costières de Nîmes Languedoc Roussillon  
 Syrah Rose  
 Gris de Guerouane  
 Côtes de Provence les Calanques  
 Montaurone Coteaux d'Aix en Provence  
 Estandon Rose Provence

13.000 Fcfa	
13.000 Fcfa	
9.500 Fcfa	5.500 Fcfa
23.000 Fcfa	13.500 Fcfa
20.500 Fcfa	13.000 Fcfa
26.000 Fcfa	

## VINS BLANC

3/4

1/2

Sauvignon blanc  
 Muscadet Sèvre et Maine Loire,pays Nantais  
 Sancerre Melot Loire Centre

12.500 Fcfa	
20.500 Fcfa	13.500 Fcfa
40.500 Fcfa	

## ETRANGERS

3/4

Badger Creek Rouge - Australie  
 Cape Springs Rouge - Afrique du Sud  
 El Emperador Merlot - Chili  
 Ksara Rouge - Liban  
 Chateau Kefraya - Liban  
 Rouge, Blanc, Rosé  
 Ixsir Altitudes 2014 - Liban  
 Rouge, Blanc  
 Ixsir Grande Réserve - Liban  
 Rouge, Rosé  
 Ixsir EL 2013 Rouge - Liban

20.500 Fcfa
20.500 Fcfa
20.000 Fcfa
28.000 Fcfa
28.000 Fcfa
33.000 Fcfa
45.000 Fcfa
60.000 Fcfa