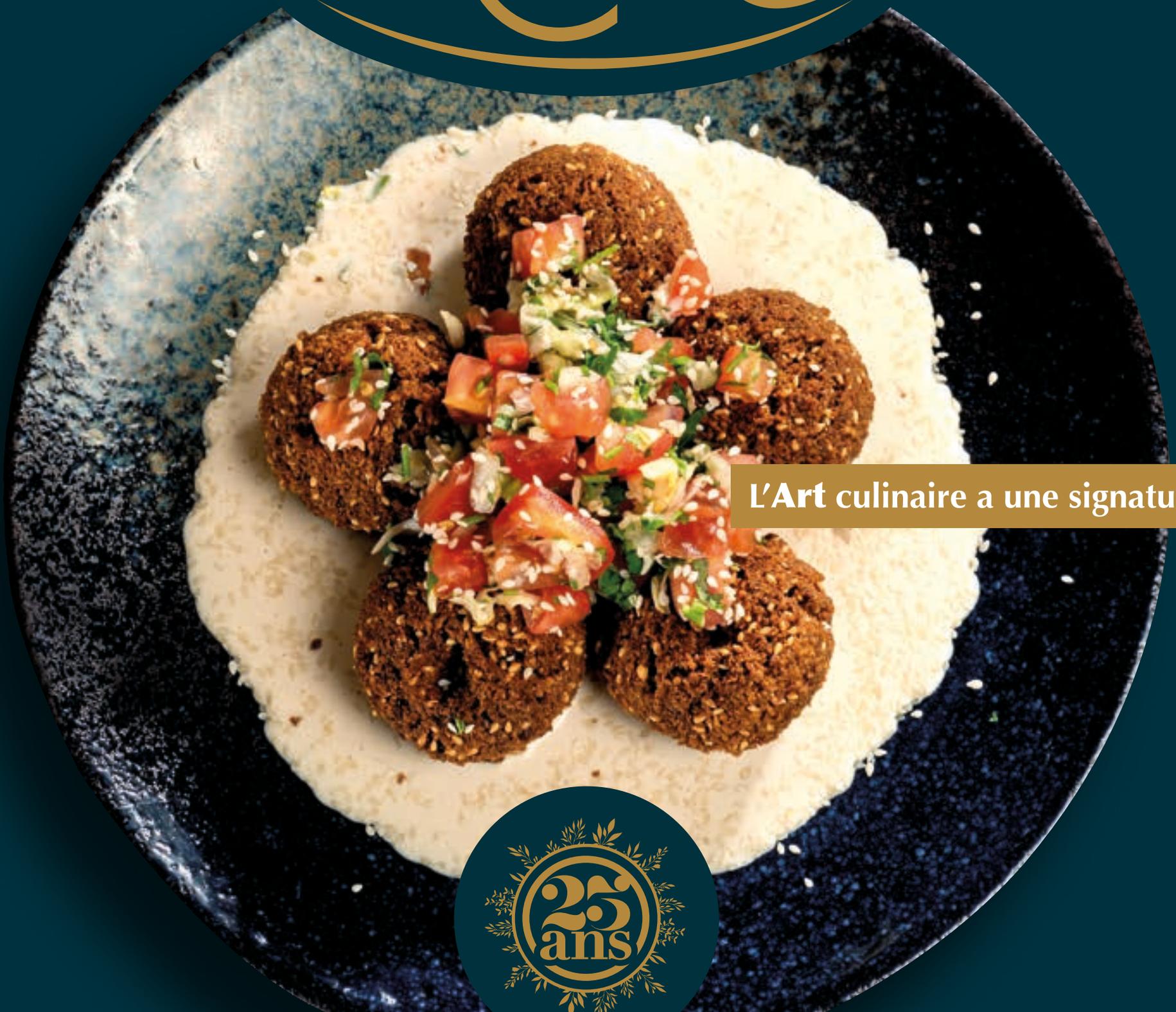




au Cèdre



L'Art culinaire a une signature !



25
ans



Les plats "Faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Certains de nos mets contiennent du lait, des œufs, des céréales, des pignons & graines de sésame.

SUGGESTION DU MIDI GRILLED SPECIALITIES

Servi uniquement à midi

ASSIETTE LIBANAISE SUGGESTION OF THE CHEF

6 variétés de mezzeh froids et chauds
6 varieties of cold and hot mezzeh

Hommos, Tabbouleh, Moutabbal, Ailes de poulet, Samboussek Bi Lahm, Falafel

Option végétarienne & vegan

14,00

ASSIETTE DE GRILLADES GRILL PLATE

1 brochette de poulet mariné et 1 brochette de bœuf persillé, bourghoul et Hommos
1 grilled Taouk (Chicken), 1 grilled Kafta (beef) with tomato crushed wheat and Hommos

17,00

ASSIETTE FALAFEL FALAFEL PLATE

3 Falafels, Hommos, Moutabbal et sa garniture sauce sésame

14,00

ASSIETTE LIBANAISE + DESSERT DU JOUR

ASSIETTE FALAFEL + DESSERT DU JOUR

17,50

UN CLIN D'ŒIL LEXICAL... POUR UN COUP DE FOURCHETTE !

Ou l' **Art de se régaler**, tout en étant informé !



Taouk : Tendre filet de volaille finement mariné



Lahm : Tendre brochette de gigot d'agneau



Kafta : Viande de bœuf hachée et persillée



: La griffe de nos mets "Signature"

LES ASSIETTES GOURMANDES DU CEDRE GOURMET DISHES OF AU CEDRE

ASSIETTE DU CHEF SUGGESTION OF THE CHEF

Tabbouleh, Hommos, Moutabbal, 1 brochette Taouk et Kafta
Tabbouleh, Hommos, Moutabbal and 1 Grilled Taouk (chicken), 1 grilled Kafta (beef)

21,00

ASSIETTE DU CEDRE SUGGESTION OF "AU CEDRE"

8 variétés de mezzeh froids et chauds
8 varieties of cold and warm mezzeh

Hommos, Tabbouleh, Moutabbal, Moussakka, Ailes de poulet, Samboussek Bi Lahm, Falafel, Fatayer

Option végétarienne & vegan

23,00

ASSIETTE DU PATRON SUGGESTION OF THE FOUNDER

3 variétés de mezzeh froids et 2 de mezzeh chauds
3 varieties of cold and 2 varieties of warm Mezzeh

Tabbouleh, Hommos, Moutabbal, Falafel, Fatayer

+

1 brochette de Taouk et de Kafta

1 grilled Taouk (Chicken), 1 grilled Kafta (beef)

26,00

ASSIETTE DE MEZZEH EXTRA SUGGESTION OF EXTRA MEZZEH

8 variétés de mezzeh froids et chauds et son assortiment de grillades
8 varieties of cold and warm Mezzeh accompanied by mixed grill

Hommos, Tabbouleh, Moutabbal, Moussakka, Ailes de poulet,

Samboussek Bi Lahm, Falafel, Fatayer

+

Grillades mixtes

Mixed grill

32,00

NOS MEZZEH FROIDS

COLD STARTER

TABBOULEH | VEGAN |

Salade de persil, menthe, tomates, oignons, citron, huile d'olive
Salad with parsley, mint, tomato, onions, lemon juice, olive oil

7,00

MOUTABBAL | VEGAN |

Purée d'aubergines à la sauce sésame
Mashed eggplant, sesam cream, lemon juice, olive oil

7,00

CHANKLICHE

Fromage de brebis émietté épicé au thym, dés de tomate et oignons
Cheese crumbs spiced with thyme, onions and tomato dices

8,00

MOUSSAKAA | VEGAN |

Ratatouille libanaise aux pois chiches et aubergines
Eggplant stew studded with onions, chick peas, olive oil in tomato sauce

8,00

✱ ARNABITE MICKLI ✱ | VEGAN |

Chou fleur rissolé, sauce sésame
Sauteed cauliflower, sesam cream

8,50

HOMMOS | VEGAN |

Purée de pois chiches à la sauce sésame
Mashed chick peas, sesam cream, lemon juice, olive oil

7,00

✱ HOMMOS BASILIC ✱ | VEGAN |

Hommos signature au basilic

8,00

✱ EMINCE DE POULET A L'AIL ✱ MINCED CHICKEN WITH LIGHT GARLIC SAUCE

8,50

LABNE

Fromage blanc libanais, menthe, huile d'olive
Lebanese creamy cheese, mint, olive oil

6,50

LABAN BI KHIAR

Yaourt libanais aux concombres, menthe, huile d'olive
Lebanese yoghurt with cucumbers, mint, olive oil

7,00

BAMIEH BI ZEIT | VEGAN |

Gombos aux tomates, huile d'olive
Okra with tomato sauce, olive oil

7,50

WARAK ENAB

Feuilles de vigne farcies au riz accompagnée de son Labné
Stuffed vine leaves

9,50

FATTOUCHE | VEGAN |

Salade libanaise, sumac, jus de citron, huile d'olive,
pain libanais grillé
*Lebanese salad, sumac, lemon juice, olive oil,
roasted bits of lebanese bread*

12,00

NOS MEZZEH CHAUDS

WARM STARTERS

* JAWANEH D'JAJ *

Ailes de poulet marinées à l'ail, jus de citron et coriandre
Sauteed wing sof chicken, garlic, coriander, lemon juice

9,00

KIBBEH KIBEIBAT

Boulettes de gigot d'agneau et de bœuf au blé concassé (2 pièces) et son labné
Deep fried balls of mashed lamb and beef in crushed wheat, stuffed with meat

9,00

HOMMOS AWARMA

Purée de pois chiches à la viande de bœuf et pignons de pins
Mashed chick peas topped up with minced meat and pine nut

10,50

FATAYERS | VEGAN |

Triangles farcis aux épinards (4 pièces)
Stuffed puff pastry with spinach

8,80

SAMBOUSSEKS BI LAHM

Chaussons farcis à la viande de bœuf et pignons de pins (4 pièces)
Stuffed puff pastry with beef meat

8,80

SAMBOUSSEKS BI JIBEN

Rissoles farcies au fromage (4 pièces)
Stuffed puff pastry with cheese

8,80

* MAKANEK *

Petites saucisses libanaises épicées
Small Lebanese spiced sausages, lemon juice

9,00

FOUL MOUDAMMAS | VEGAN |

Salade de fèves, oignons, jus de citron, huile d'olive
Broad beans salad with onions, lemon juice and olive oil

7,50

KAFTA BOULETTES

Boulettes de viande hachée, persillée à la sauce tomate et les condiments du Chef
Beef meatball with parsley and spices, tomato sauce

8,50

SOUJOUK

Tranches épicées de saucisse de bœuf à la libanaise, jus de citron et poivrons
Spicy lebanese sausage slices, lemon juice and pepper

8,00

SAWDA DJAJ

Foies de volailles poêlés à la libanaise
Sauteed chicken livers

8,50

BATATA HARRA | VEGAN |

Pommes de terres poelées relevées à la coriandre, ail et piment
Sauteed spicy potatoes with coriander and garlic.

7,00

FALAFEL | VEGAN |

Beignets de céréales «pois chiches», coriandre, épices, sauce sésame (4 pièces)
Cereal fritters «chick peas», coriander, spices, sesam sauce

8,50

* HALLOUMI *

Fromage de chèvre et de brebis grillé, aromatisé au zaatar, huile d'olive, et salade (env.100g)
Grilled cheese made from sheep and goat milk, zaatar, olive oil

9,00



MEZZE A PARTAGER

MEZZE TO SHARE

Le Mezzé c'est l'art d'une table festive ; cette déclinaison de délicieux hors-d'œuvres décorant une table tout en exaltant les papilles est un signe de générosité de l'hôte pour ses convives et l'expression de considération à travers cette farandole gourmande...

The Mezze is the art of festive table, to this collection of cold and hot appetizers decorating a table with a variety of rich flavor signs the generosity of the host for his guests and the love he has for them, through this festival of colors which decorates a well-filled table...

TOUT LES MEZZÉS SONT SERVIS À PARTIR DE 2 PERS.

MEZZÉ ② Pers.

Assortiment de 8 variétés froides et chaudes
Assortment of 8 cold and warm varieties

48,00

MEZZÉ ③ Pers.

Assortiment de 10 variétés froides et chaudes
Assortment of 10 cold and warm varieties

72,00

MEZZÉ ④ Pers.

Assortiment de 12 variétés froides et chaudes
Assortment of 12 cold and warm varieties

92,00

MEZZÉ ⑤ Pers.

Assortiment de 14 variétés froides et chaudes
Assortment of 14 cold and warm varieties

115,00

MEZZÉ ⑥ Pers.

Assortiment de 16 variétés froides et chaudes
Assortment of 16 cold and warm varieties

138,00

MEZZÉ VÉGÉTARIEN ② Pers.

Assortiment de 8 variétés froides et chaudes
Assortment of 8 cold and warm varieties

48,00

MEZZÉ VÉGÉTARIEN ③ Pers.

Assortiment de 10 variétés froides et chaudes
Assortment of 10 cold and warm varieties

72,00

MEZZÉ SIGNATURE DU CEDRE

Assortiment de variétés froides suivis de grillades mixtes,
falafel et bourgoul

Varieties of cold mezzeh served with mixed grill skewers, lamb, beef and chicken breast, falafel, garnish to share

27,00 par pers.

MEZZÉ EXTRA

Assortiment de variétés froides et chaudes et son assortiment
de grillades mixtes et ses garnitures

Assortment of cold and warm mezzeh varieties served with mixed grill

34,00 par pers.

MEZZÉ A VOLONTÉ MEZZÉ ALL YOU CAN EAT

Par personne

Per person

Sans Grillades

Without mixed grill

42,00

MEZZÉ A VOLONTÉ EXTRA MEZZÉ ALL YOU CAN EAT

Par personne

Per person

Avec Grillades

With mixed grill

65,00

Les "Mezzeh" à volonté sont proposés uniquement par table entière,
sur la base des Mezzeh II à VI.

Mezzeh all you can eat are available only per whole table. Based on Mezzeh II on VI.



Tous nos plats sont servis accompagnés de blé concassé ou de pommes frites. Le Kibbe au four est accompagné de yaourt libanais avec concombre.

All dishes are served with tomato crushed wheat, or French fries, upon request. Oven Kibbeh is served with lebanese yogurt and cucumbers.



LES GRILLADES & SPECIALITES

GRILLED & SPECIALITIES

LAHM MECHOUI

Brochettes grillées de gigot d'agneau et Hommos
Lamb skewers, served with Hommos

23,50

KAFTA MECHOUI

Brochettes grillées de bœuf haché persillé, épicé et Hommos
Minced beef skewers, parsley, spices, served with Hommos

20,00

CHICH TAOUK

Brochettes de blanc de poulet mariné grillées avec sauce à l'ail et Hommos
Chicken breast skewers, garnish with garlic sauce and Hommos

21,00

MECHOUI MIXTE

Brochettes de Lahm Mechoui, de Kafta, de Taouk et Hommos, crème à l'ail
Mixed grill skewers, lamb, beef, and chicken breast served with Hommos, garlic sauce

24,00

KIBBEH AU FOUR

Tourte de gigot d'agneau haché, au blé concassé, aux épices et aux pignons
+ Laban Bi Khiair "Yaourt libanais"
Mashed lamb pie with crushed wheat, spices and pine kernels

19,50

KIBBEH NAYEH

Tartare de bœuf au blé concassé (Selon arrivage)
Hashed beef tartare (raw) with crushed wheat and spices

19,50

CHAWARMA Poulet

Emincé de poulet mariné et épicé avec sa sauce à l'ail
Minced chicken pickled with spices, served with garlic sauce

21,00

CHAWARMA Bœuf

Emincé de bœuf mariné et épicé avec sa sauce sésame allégée
Minced beef pickled with spices, served with light sesam sauce

22,00

ARAYESS

Galette de pain libanais farcie au bœuf haché persillé et épicé
Lebanese bread stuffed with spicy hashed beef

18,00

* ARAYESS Fromage *

Galette de pain libanais farcie au boeuf haché persillé, épicé et fromage
Lebanese bread stuffed with spicy hashed beef and cheese

19,50

BIZZAK

Escargots à la libanaise poêlé à la sauce sésame
Snails to the Lebanese art with sesam sauce

18,50

AU CEDRE... UN SERVICE TRAITEUR SUR MESURE !

Notre équipe est à votre disposition pour vous apporter une solution unique et personnalisée, clé en main pour magnifier **vos Events**.

De la décoration, à la conception des menus, nous serons à vos côtés, pour préparer et servir vos convives de la plus belle des manières.

Pour plus d'informations complémentaires n'hésitez pas à vous connecter sur notre site au-cedre.com

Le sens de la convivialité ! **Depuis plus d'un ¼ de siècle ...**



Au Cèdre le restaurant libanais de Strasbourg



[au_cedre_strasbourg](https://www.instagram.com/au_cedre_strasbourg)



NOS DESSERTS

DESSERTS

ATAYEF

Crêpes fourrées au mascarpone, pistaches arrosées à l'eau de fleurs d'oranger
(2 pièces)

Crepes filled with mascarpone, pistachio with orange blossoms water

7,00

MOUHALLABIEH TRADITIONNEL

Flan libanais parfumé à l'eau de fleurs d'oranger et pistaches

Lebanese traditional pudding with a dash of orange blossoms water

6,00

MOUHALLABIEH DU CEDRE

Flan libanais parfumé à l'eau de fleurs d'oranger garni avec un coulis
de pétales de roses et ses fruits frais de saison en brunoise

Lebanese pudding garnished with fresh fruit salad

9,50

BAKLAWA

Pâtisseries libanaises feuilletées fourrées aux noisettes, pistaches et amandes

Lebanese pastries stuffed with hazelnuts, pistachio nuts and almonds

7,00

ASSIETTE DE BAKLAWA

Pour 2 personnes

For 2 persons

12,50

SALADE DE FRUITS à la libanaise

Parfumées à l'eau de fleurs d'oranger

Lebanese fruit salad perfumed with orange blossoms water

7,50

FONDANT CHOCOLAT

Et sa boule de glace à la vanille

LAVA CAKE

7,50

COUPE FRAICHEUR

Salade de fruits avec sorbet citron vert, sorbet passion

Fresh fruit salad with lime sherbet, passion fruit sherbet

8,50

DAME BLANCHE

Crème glacée à la vanille (3 boules), chocolat chaud et chantilly
3 scoops vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly cream

8,50

COUPE GLACEE

3 parfums au choix

3 flavours of your choice

7,50

COUPE GLACEE ARROSEE

1 parfum au choix & Eau de vie au choix

1 flavour of your choice with alcohol

7,00

Parfums glaces & sorbets | Vanille | Chocolat | Pistache | Citron Vert | Passion |

GOURMANDISES DU CEDRE LEBANESE SWEETS OF AU CEDRE

Pour 2 personnes

For 2 persons

Mouhallabieh, Baklawa, Salade de fruits

15,00

IRISHCOFFEE

9,50

CAFE OU THE GOURMAND

Et sa sélection de mignardises libanaises

With a selection of lebanese sweets

7,50

EXPRESSO MARTINI

9,00

Pudlo
ALSACE

Au Cèdre
Meilleure Table
Etrangère



AU CEDRE... UN ART CULINAIRE CHEZ VOUS !

Afin de satisfaire votre Épicure, le Dr Elias Tachy et ses chefs ont élaboré une **offre gourmande à partager chez vous !**

Que ce soit un tête-à-tête improvisé, une soirée entre amis ou un repas familial, ces suggestions gourmandes sauront ravir vos papilles...

Offre en Click & Collect ou en livraison

Des saveurs remplies de soleil et gourmandise ! **A votre service ...**



03 88 251 469