



# Dessert

## Douceurs

CHF

### Muhallabieha 🌿

Flan rafraîchissant à la fleur d'oranger

8.00

### Notre fameux moelleux au chocolat et noisettes 🌿 9.00

Crêpes croustillantes aux noisettes,  
amandes et raisins de Corinthe

9.00

### Café gourmand

12.00

### Salade Oasis 🌿

Oranges, dattes, amandes grillées, cannelle  
et fleur d'oranger

9.00

### Baklawa gourmand

2 baklawas accompagnés d'un thé ou d'un café

9.00

### Baklawa à la pièce

3.00/3.50

## Thés et cafés

### Thé à la menthe

4.50

### Thé Tchaï

Thé noir, cardamome, gingembre, cannelle,  
clous de girofle, poivre, sucre et lait

4.50

### Thé des Dunes

Thé vert, fleur d'oranger, sucre et cannelle

5.00

### Thé Caravane

Thé noir, clous de girofle et sucre

4.50

### Café turc

Café traditionnel à la cardamome ou nature

5.50

### Café blanc

Infusion sucrée à l'eau de fleur d'oranger

4.50

### Café, espresso

3.80

### Cappuccino

5.50



## Bienvenue dans notre univers libano-genevois !

Découvrez une cuisine saine et équilibrée, préparée maison avec des produits frais, sans additifs ni conservateurs. Nos recettes familiales marient les saveurs de l'Orient et de l'Occident.

Nous utilisons des produits locaux et des emballages 100% écologiques.

Notre service traiteur est disponible pour toutes vos célébrations : familiales, entre amis, apéritifs, lunch boxes au bureau et plus encore.

Invitez, nous nous occupons du reste !  
Contactez-nous pour une offre personnalisée.



LA CARAVANE PASSE...

RESTAURANT - TRAITEUR

LIBANAIS

MENU

# Mezzés



## Les Trios d'apéro CHF 14

- Houmous, Labné, Caviar d'aubergines
- Labné, Feuilles de vigne, Aubergines à l'ail
- Trio de houmous saveurs subtiles

Servi avec pain pita traditionnel & chips de pita

## Mezzés froids CHF 12.50

Caviar d'aubergines 

Houmous 

Aubergines à l'ail et labneh 

Feuilles de vigne (5 pces) 

Tzaziki 

Taboulé

Labneh 

Moussaka libanaise 

Salade de lentilles, tomates séchées et grenade 

Salade fatouche ; tomates, concombres, oignons rouges, grenade, citron chips de pita



## Mezzés chauds CHF 13.50

Kebbes (3 pces)

Kebbes végétariennes (3 pces)

Poulet Chiche taouk grillé, labneh à l'ail 

Houmous lahmé (à l'effilochée de boeuf)

Falafels, sauce tahine (4 pces) 

Fatayers aux épinards et sumac (3 pces)

Fatayers au bœuf et mélasse de grenade (3 pces)

Fatayers à la feta et menthe (3 pces)

Ailes de poulet croustillantes, citron et cannelle (5 pces) 

Boulettes de keftah grillées en sauce tomate (3 pces)

## Accompagnements CHF 8

Riz aux vermicelles 

Riz aux lentilles 

Couscous beurre et raisins

Batata Hara 

Pommes de terre croustillantes aux épices



# Plats

## Plats CHF 28

Brochettes de poulet et keftah boeuf agneau, sauce à l'ail, batata hara et salade

Tajine ou couscous du jour

## Assiettes d'assortiments CHF 28

Traditionnelle

Kafta, kebbe, houmous, caviar d'aubergines, poulet chiche taouk, aubergines à l'ail, falafel, tzaziki, couscous aux raisins

Végétarienne 

Aubergines à l'ail, kebbes, végétarienne, fatayer feta, caviar d'aubergines, feuilles de vigne, houmous, taboulé, tzaziki, falafel

Égyptienne 

Falafel, moussaka libanaise, riz aux lentilles, salade de tomates et aubergines, houmous, fatayer épinards et sauce taratore

Gluten-free 

Houmous, falafel (friture non différenciée) ou feuilles de vigne, poulet chiche taouk, aubergines à l'ail, tzaziki, riz aux lentilles, ailes de poulet, salade grecque

Végétalienne 

Feuilles de vigne, houmous, falafel, caviar d'aubergines, riz aux lentilles, kebbe végétarien, taboulé, fatayer épinards

Gourmande CHF 29

Houmous, kafta, ailes de poulet au citron, poulet chiche taouk, riz aux lentilles, kebbe, fatouche, fatayer viande, yaourt à l'ail