

DOMAINE DE DIVONNE

CASINO - GRAND HÔTEL**** - GOLF

Restaurant Les Quatre Saisons
CARTE LIBANAISE

**Le restaurant Les Quatre Saisons est ouvert
tous les soirs de l'année de 20h à minuit (1h le samedi).**

Restaurant open 7/7 all year, only for dinner,
from 8 pm to Midnight (1 am on Saturday).

La carte libanaise est proposée du mardi au samedi.
Libanese menu is served from Tuesday to Saturday.



Conception DDD - 12.2018

Mezzés

Mezzés Froids

Tabouleh 8

Salade de tomate, persil, blé concassé, menthe, oignon, huile d'olive
Salad of tomatoes, parsley, crushed wheat, mint, onion and olive oil

Houmous 9

Purée de pois chiches à la crème de sésame et citron
Chickpea purée with sesame cream and lemon

Moutabal 9

Purée d'aubergines à la crème de sésame, ail et citron
Eggplant purée with sesame cream, garlic and lemon

Fatteh 10

Pain grillé, pois chiches et yogourt
Toast with chickpeas and yogurt

Falafels 12

Beignets de fève et pois chiche aux épices et coriandre
Broad bean and chick pea fritters with spices and coriander

Mezzés Chauds

Cigares au fromage 11

Cigares à la féta et persil
Rolls with feta cheese and parsley, mayonnaise, ketchup

Fataya épinard 12

Ravioles aux épinards
Spinach ravioli

Kibbe Blaban 13

Beignets de blé concassé aux épices, farcis de bœuf, pignons et yaourt
Crushed wheat fritters with spices, stuffed with beef, pine seeds and yogurt

€

Assortiment de mezzés

froids et chauds 52

pour 2 personnes (au choix du chef)

Assortment of cold and hot mezzes for 2 people (the Chef's choice)

Grillades et plats chauds

Chiche Taouk 26

Suprême de poulet mariné en brochette
Marinated chicken on a skewer

Kafta 26

Brochettes à la viande hachée de bœuf, persil et oignon
Minced beef on a skewer, parsley and onion

Siyediye samak 28

Filet de daurade grillé, sésame et citron
Grilled fillet of gilt-head bream with sesame and lemon

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant [Décret 2002-1465 du 17/12/2002]. Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager [Décret 2002-1465 du 17/12/2002]. A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.