



. C A F E .
FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE



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 beef kebab 25

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

Chef: Justin Laferriere

Sous Chef: Corrina Osmar

• 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 Tenderloin

• tahini • pomegranate • pinenuts •

28

main plates

Crusted Lamb Sirloin

• honey spiced carrots • tarator • taro root chips •

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

Beef Lahmajoun

• sumac onions • house pickles • mint •

22

Confit Duck

• warm dates • cheese •

25

Olive Shakshuka

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

20

Sudjuk & Cheese

• cheese • pickled jalapeno •
pomegranate molasses •

22

skewers

Beef Kebab

• beef tenderloin • grilled tomato salad •
pickled red onions • spicy labneh • lavash •

40

Vegetarian Kebab

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

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 de boeuf 25

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 Filet de Boeuf

- tahini • grenade • pignons •

28

plats principaux

Surlonge d'Agneau en Croûte

- carottes épicées au miel • tarator • croustilles de racine taro •

55

Tawook

- poulet mariné • 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

Lahmajoun au Boeuf

- cornichons maison • citron • oignons au sumac • menthe •

22

Canard Confit

- dattes chaudes • fromage •

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 de Boeuf

- filet de boeuf • salade de tomate grillées • oignons rouges marinés • labneh épicé • pain lavash •

40

Kebab Végétarien

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

38