



les Quatre Cèdres

Bienvenue !

**Les Quatre Cèdres vous accueillent
du mercredi au dimanche de 19h00 à 23h30**

Welcome !

***“Les Quatre Cèdres” is open from Wednesday
to Sunday from 7:00 pm to 11:30 pm***



CARTE FRANÇAISE / FRENCH MENU

Entrées

Starters

"Tataki" d'espardon aux graines de sésame - 16,00€

lit de chou chinois, sauce soja-miel, coriandre fraîche

*Swordfish "Tataki" with sesame seeds, Chinese cabbage bed,
soy-honey sauce, fresh coriander*

"Gravlax" de saumon à la betterave rouge - 18,00€

crème légère aux zestes de citrons vert

"Gravlax" of salmon with red beets, light cream with lime zest

Marbré de foie gras de canard au poivre de "Sichuan" - 20,00€

sa brioche rôtie et son chutney d'abricots à la verveine

*Marbled duck "foie gras" with "Sichuan" pepper,
abricot chutney with verbena, roasted brioche*

Plats

Dishes

Entrecôte de bœuf "Simmental" (300 gr) grillée à la plancha, - 28,00€

beurre aux herbes fines ou sauce au poivre,

accompagnée de pommes frites et bouquet de salade croquante

*Grilled "Simmental" beef entrecote, beurre with fine herbs or pepper sauce,
served with fresh fries a bouquet of crunchy salad*

Côte de veau (300 grs), - 28,00€

cuite en basse température, sauce morilles, croustillants de polenta,

légumes du moment

*Veal chop cooked at low temperature with morel sauce,
crispy polenta, seasonal vegetables*

La sole "Meunière", - 42,00€

pommes vapeurs et légumes frais du marché

"Meunière" sole, steamed potatoes and fresh vegetables from the market



CARTE LIBANAISE / LEBANESE MENU

Entrées

Starters

les Mezzés Froids

Cold mezzes

“Hommos” - 9,00€

Purée de pois-chiches et crème de sésame aromatisée au jus de citron aillé
Chick pea purée and sesame cream with lemon juice and garlic

“Hommos à la betterave” - 9,00€

Purée de pois-chiches et crème de sésame, purée de betterave rouge maison, aromatisée au jus de citron aillé
Chick pea purée and sesame cream, homemade red beetroot puree with lemon juice and garlic

“Moutabal” - 9,00€

Caviar d'aubergines fumées, crème de sésame et jus de citron aillé
Smoked eggplant caviar, sesame cream, lemon juice and garlic

Salade “Fattouche” - 12,00€

Salade composée de légumes frais
(tomate, concombre, coriandre, persil plat),
pain pita croustillant, sumac, huile d'olive et jus de citron
*Raw vegetable salad (tomato, cucumber, coriander, parsley),
pita bread, sumac, olive oil and lemon juice*

Tabbouleh - 12,00€

Mélange de persil plat et menthe fraîche hachés, dés de tomate, blé concassé, oignons, huile d'olive et jus de citron
Mix of chopped parsley and fresh mint, tomato cubes, crushed wheat, onions, olive oil and lemon juice



CARTE LIBANAISE / LEBANESE MENU

les Mezzés Chauds *Hot mezzes*

“Cigares aux fromages” (3 pièces) - 11,00€

Rouleaux de feuilles de brick garnies de fromage fêta et de mozzarella
Brick leaf rolls garnished with feta cheese and mozzarella cheese

“Falafels” (3 pièces) - 11,00€

Beignets de fèves concassées aromatisés à la coriandre et à l'ail
Fritters of broad beans with coriander and garlic

“Arayes” au bœuf - 12,00€

Pain pita garni de bœuf haché aux épices, oignons rissolés
Pita bread garnished with spicy minced beef, fried onions

“Arayes” aux fromages - 12,00€

Pain pita garni de mozzarella, emmental, “Feta”, oignons, sumac et persil plat
Pita bread garnished with mozzarella, emmental, “Feta”, onions, sumac and flat-leaf parsley

“Hommos Lahme” - 12,00€

Purée de pois-chiches et crème de sésame aromatisée au jus de citron aillé,
et ses dès de bœuf grillés
*Chick pea purée and sesame cream with lemon juice and garlic,
garnished with pieces of grilled beef tenderloin*

“Kibbe Blaban” (3 pièces) - 13,00€

Beignets de blé concassé aux épices, farcis de bœuf haché et pignons de pin
Fritters of crushed wheat with spices, stuffed with minced beef and pine seeds

Assortiment de mézzes froids et chauds

(pour 2 personnes) - 52,00€

Salade Fattouche, Hommos, Moutabal, Cigares aux fromages,
Falafels, Kibbe Blaban
*Fattouche salad, Hommos, Moutabal, Cigares au fromages,
Falafels, Kibbe Blaban*



CARTE LIBANAISE / LEBANESE MENU

Grillades libanaises

Lebanese grilled meats

“Chiche-Taouk” - 26,00€

Brochettes de filet de poulet mariné à l'ail et au citron, servies avec légumes frais au citron, accompagnées de sa crème d'ail et de son riz safrané
Marinated chicken on skewers with garlic cream and saffron rice

“Kafta” - 26,00€

Brochettes de viande de bœuf hachée, servies avec légumes frais au citron, accompagnées de son riz “Di-Capsi”
Minced beef skewers served with lebanese rice

“Lahme Michwi” - 28,00€

Brochettes de faux filet d'agneau épicé, servies avec légumes frais au citron, accompagné de son riz safrané
Lamb sirloin skewers served with saffron rice

“Castaletta” (15min de préparation) - 28,00€

Côtelettes d'agneau grillées, accompagnées de légumes frais au citron, son riz “Di-Capsi” et crème d'ail maison
Grilled lamb chops, served with fresh vegetables with lemon, “Di-Capsi” rice and homemade garlic sauce

“Mouchakal” (pour 1 personne) - 30,00€

Brochettes de filet de poulet mariné à l'ail et au citron, de viande de bœuf hachée et de faux filet d'agneau épicée, servies avec légumes frais au citron, accompagnées de sa crème d'ail et de son riz “Di-Capsi”
Skewers of garlic and lemon marinated chicken, spicy minced beef and lamb sirloin served with fresh vegetables, homemade garlic cream and “Di-Capsi” rice

“Mix-grill” libanais (pour 2 personnes) - 60,00€

Brochettes de filet de poulet mariné à l'ail et au citron, de viande de bœuf hachée et de faux filet d'agneau épicée, côtelettes d'agneau grillées, merguez et saucisses d'agneau de boeuf, servies avec légumes frais au citron, accompagnées de sa crème d'ail, de son riz “Di-Capsi” et de son riz safrané
Skewers of garlic and lemon marinated chicken, spicy minced beef and lamb sirloin, grilled lamb chops, merguez sausages and lamb and beef sausages served with fresh vegetables, homemade garlic cream, “Di-Capsi” rice and saffron rice

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.*

Prix nets en euros / Net prices in euros.



CARTE LIBANAISE / LEBANESE MENU

Poisson

Fish

“Filet de daurade grillé à la libanaise” - 26,⁰⁰€

Filet de daurade grillé servi avec ses légumes frais au citron
et son riz safrané, accompagné de crème sésame

*Grilled sea-bream fillet with fresh vegetables and saffron rice,
served with sesame cream*

Plat végétarien

Vegetarian dish

“Moussaka” libanaise - 20,⁰⁰€

Aubergines grillées et ses pois chiches à la tomate,
ail et oignons rissolés, riz safrané

*Grilled eggplant cooked with tomatoes and chick peas,
garlic and fried onions, served with saffron rice*

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.*

Prix nets en euros / Net prices in euros.



Desserts

Desserts

Salade d'oranges aux épices et au miel - 7,00€

accompagnée de son pain d'épices et son sorbet mandarine

Orange salad with spices and honey, homemade ginger cake, mandarin sorbet

La véritable "Crème caramel" - 7,00€

Homemade "Crème caramel"

Le "Café gourmand" du Casino - 8,00€

Assortiment de trois mini-dessert accompagné d'un café ou d'un thé

Gourmet coffee with three small-dessert with a tea or a coffee

Succès praliné et sauce noisette - 8,00€

"Success" praline and hazelnut sauce

Le "Palet" cassis et citron vert - 8,00€

(biscuit aux amandes aromatisé au citron vert, mousse de fromage blanc entourant une gelée maison cassis-citron vert, coulis de cassis et zestes de citron vert)

The "Palet" blackcurrant - lime

(almond biscuit flavoured with lime, white cheese mousse surrounding a homemade blackcurrant jelly-lime, blackcurrant sauce and lime zest

Le "Mille-feuille" chocolat-exotique - 9,00€

(Pâte feuilletée croustillante, crème diplomate exotique, ganache montée au chocolat noir, coulis de fruit de la passion et chips d'ananas)

The chocolate "Mille-feuille" - exotic

(Crispy puff pastry, exotic diplomate cream, whipped dark chocolate ganache, passion fruit coulis and pineapple crisps)



les Quatre Cèdres

Menu Hôtel

proposé uniquement à notre
clientèle en demi-pension

Hotel menu

only for resident people in half-pension



MENU DEMI-PENSION / HALF-BOARD MENU

Menu

(du mercredi au dimanche)

Le saumon fumé

fromage battu aux herbes, toasts tièdes

Smoked salmon, fresh cream cheese with herbs, grilled bread

ou / or

Assortiment de mezzés froids

“Hommos”, “Moutabal”, salade “Fattouche”

Assortment of cold mezzes

Le suprême de volaille « Fermier »

Polenta croustillante à l’Emmental

Free-range chicken, crispy polenta with Emmental cheese

ou / or

Filet de daurade grillé à la libanaise

accompagné de riz safrané, de crème de sésame et des légumes frais au citron

Grilled sea bream fillet served with saffron rice, sesam cream and vegetables

La véritable “Crème caramel”

Hommemade “Crème caramel”

ou / or

Salade d’oranges aux épices et au miel

accompagnée de son pain d’épices “Maison” et son sorbet mandarine

Orange salad with spices and honey, homemade ginger cake, mandarin sorbet