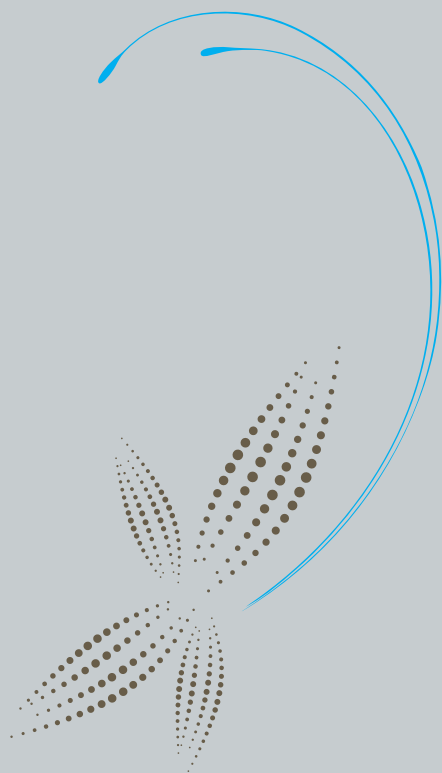




**FARID**

---

RESTAURANT - TERRASSE

## APÉRITIFS

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| Arak-Apéritif anisé Libanais            | 5.500 Fcfa |
| Arak kéfraya-Apéritif anisé Libanais    | 6.500 Fcfa |
| Whisky- J&B, Cutty sark, Johnnie Walker | 5.000 Fcfa |
| Chivas, Black Label                     | 6.000 Fcfa |
| Porto, Martini                          | 4.000 Fcfa |
| Suze, Pastis, Ricard                    | 4.000 Fcfa |
| Cinzano, Campari                        | 4.000 Fcfa |
| Gin, Rhum, Vodka                        | 4.000 Fcfa |
| Accompagnement sodas                    | 1.500 Fcfa |
| Accompagnement Perrier                  | 1.500 Fcfa |
| Get 27                                  | 5.000 Fcfa |
| Sirop Menthe, Grenadine                 | 2.500 Fcfa |
| Jus de fruit, jus d'agrumes             | 3.000 Fcfa |
| Sodas (coca, sprite, fanta)             | 2.000 Fcfa |
| Thé Glacé                               | 2.000 Fcfa |
| Coca Light, Coca Zero                   | 2.000 Fcfa |
| Bière locale                            | 2.000 Fcfa |
| Bière importée                          | 3.000 Fcfa |
| Eau de Source                           | 2.000 Fcfa |
| Eau Minérale Gazeuse                    | 3.500 Fcfa |
| Eau Minérale Gazeuse 1/2                | 2.500 Fcfa |
| Café, Thé a la Menthe                   | 1.800 Fcfa |

## COCKTAILS ALCOOLISES

|                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.000 Fcfa                                                                                |
| Spritz aperol, prosecco                                                                   |
| Caipirinha (Cachaça, citron,sucre)                                                        |
| Mojito (rhum, citron, menthe, soda)                                                       |
| Blood Orange Mojito<br>(rhum, citron, orange pressée, menthe, soda)                       |
| Passion fruit Mojito<br>(rhum, citron, fruit de la passion, menthe, soda)                 |
| Ananas Mojito (rhum, citron, ananas, menthe, soda)                                        |
| Strawberry Mojito (rhum, citron, fraise, menthe, soda)                                    |
| Pina Colada (rhum, jus ananas, lait de coco)                                              |
| Margarita (tequila, triple sec, citron)                                                   |
| Ultimate margarita<br>(Tequila, Cointreau, grand marnier, citron frais)                   |
| Bloody Mary<br>(vodka, tomates, citrons,Worcestershire,tabsco)                            |
| Americano (campari, martini, soda)                                                        |
| Pink Martini (vermouth rose, martini, cinzano, vodka)                                     |
| Side-car (triple sec ou cointreau, cognac, jus de citron)                                 |
| Cosmopolitan (vodka -triple sec ou cointreau citron)                                      |
| Cointreupirinha (triple sec, cointreau-citron vert)                                       |
| 007 (rhum blanc, vermouth rouge, Martini, Cinzano, jus de citron, orange, sucre de canne) |
| Blue Lagoon (vodka, curaçao bleu, jus de citron)                                          |

## COCKTAIL SANS ALCOOL

5.000 Fcfa

Afterglow (orange, ananas, grenadine)  
Syracuse (tonic, grenadine, orange)  
Virgin Colada (orange, ananas, lait de coco)  
Virgin Mojito Classic, Passion, Fraise

FARID

# SPÉCIALITÉ

Farid, c'est un gage d'authenticité et de qualité depuis plus de 50 ans.  
Les Mezzes Libanais sont mis en avant au restaurant Farid et vous offrent  
un large éventail de la cuisine emblématique du pays du Cèdre.

## MEZZE LIBANAIS

Commmandez à partir de 2 MEZZES 32.000 Fcfa

16.000 Fcfa par MEZZE supplémentaire

Taboulé, Fattouche, Labné, Homos, Babaganouge,  
Warak Enab Attah (feuilles de vigne aux légumes)  
Variétés Salées (kibbi boule, fatayers viande et légumes),  
Falafils, MAKANEK (saucisses) OU Sojok (merguez)  
Mouton farci à l'orientale  
Mixed Grill (brochettes kaffa, taouk, filet)

Pour vos évènements  
nous vous créons  
une formule adaptée

**FARID**



# CUISINE LIBANAISE

## ENTRÉES FROIDES



|                                                                                               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Labné لبنه<br>Fromage blanc nature ou à l'ail                                                 | 5.000 Fcfa |
| Chankliche شنكليش<br>Fromage affiné au thym<br>avec émincé de tomates et oignons              | 6.000 Fcfa |
| Fromage Halloum ou حلوم مشوي<br>Halloum Grillé<br>Fromage de brebis                           | 6.500 Fcfa |
| Taboulé تبولة<br>Persil, blé, tomate, menthe,<br>oignons, citron, huile d'olive               | 5.000 Fcfa |
| Fattouche فتوش<br>Salade de crudités au summack,<br>huile d'olive, citron, pain grillé        | 5.000 Fcfa |
| Salade Orientale سلطة لبنانية<br>Laitue, tomates, persil, menthe,<br>oignons verts, radis     | 5.000 Fcfa |
| Salade Tomates سلطة باذنجان<br>Aubergines<br>Aubergines Emincées, laitue, tomates, concombres | 5.500 Fcfa |
| Hindbé (selon saison) هندبة<br>Salade de chicorée, oignon frit                                | 5.000 Fcfa |
| Warak Enab Atteh ورق عنب قاطع<br>Feuilles de vigne farcies aux légumes                        | 5.000 Fcfa |
| Lait caillé Concombres خيار باللبن                                                            | 4.500 Fcfa |
| Batrakh (poutargue) بطرخ<br>Oeufs de mulet                                                    | 7.000 Fcfa |
| Langue vinaigrette لسانات                                                                     | 5.000 Fcfa |

FARID

## ENTRÉES FROIDES

|                                                                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Homos حمص<br>Purée de pois chiches,<br>huile de sésame, citron, ail                                           | 5.000 Fcfa |
| Homos bi lahmé حمص باللحمة<br>Homos avec viande hachée,<br>pignons de pin                                     | 6.000 Fcfa |
| Homos basilic حمص بالحبق<br>Purée de Pois chiche au basilic                                                   | 5.500 Fcfa |
| Homos beirutti حمص بيروت<br>Purée de Pois chiche, à la tomate                                                 | 5.500 Fcfa |
| Spicy homos حمص حر<br>Purée de Pois chiche au piment                                                          | 5.500 Fcfa |
| Homos snawbar Kousbara<br>Purée de pois chiches, حمص مع صنوبر<br>coriandre, pignons de pin                    | 6.000 Fcfa |
| Babaganouge بابا غنوج<br>Purée aubergine,<br>crème de sésame, citron, huile d'olive                           | 5.000 Fcfa |
| Moutabal ajami متبل عجمي<br>Purée d'aubergine, sauce tomates,<br>noix, basilic                                | 5.500 Fcfa |
| Moutabal Farid متبل فريد<br>Purée d'aubergine sur un lit<br>d'aubergine émincé, noix,<br>vinaigre de grendine | 6.000 Fcfa |
| Aubergines du moine باذنجان الراهب<br>Emince d'aubergines grillées<br>tomates oignons vert                    | 5.000 Fcfa |
| Pieds mouton مقادم خروف                                                                                       | 5.000 Fcfa |



**FARID**

## ENTRÉES CHAUDES

|                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------|------------|
| Variétés Salées معجنات مشكلة                                        | 6.000 Fcfa |
| (8 pièces) Kibbi boule, Fatayer légumes et viande, Rouleaux fromage |            |
| Falafils (5 pièces) فلافل                                           | 5.000 Fcfa |
| Makanek (6 pièces) مقانق                                            | 5.000 Fcfa |
| Saucisses libanaises épicées nappées de jus de citron               |            |
| Sojok/Sojok tomates سيجق                                            | 5.000 Fcfa |
| Merguez libanaises flambées au citron                               |            |
| Foul Moudamas فول مدمس                                              | 4.500 Fcfa |
| Salade de Fèves, ail, citron, huile d'olive                         |            |
| Homos Balila حمص بليلة                                              | 4.500 Fcfa |
| Salade de pois chiches chauds                                       |            |
| Kibbi Potiron كبة اليقطين                                           | 5.000 Fcfa |
| Cup Kibbi (3 pièces)                                                | 6.000 Fcfa |
| Labné viande, légumes, viande oignons frit                          |            |
| Fatayer labné / Lahmé (5 pièces)                                    | 5.000 Fcfa |
| Farcis de viande hachée, labné فطائر                                |            |
| Maajouka معجونة                                                     | 5.000 Fcfa |
| Kibbi fourré au fromage, viande hachée, pistache                    |            |
| Foie de mouton قصبة خروف                                            | 5.000 Fcfa |
| Ail, citron                                                         |            |
| Foie de Poulet قصبة دجاج                                            | 4.500 Fcfa |
| Sauté au vinaigre de grenadine                                      |            |
| Ailes de Poulet جواخ دجاج                                           | 4.500 Fcfa |
| Kellege Halloum كلاج حلوم                                           | 5.000 Fcfa |
| Pain libanais farci au fromage Halloum, tomate et menthe            |            |
| Arayess Kafta عرايس كفتة                                            | 4.500 Fcfa |
| Pain Libanais farci a la viande hachée, tomate et menthe            |            |
| Arayess Sojok عرايس سيجق                                            | 5.000 Fcfa |
| Sojok, fromage (mozzarella)                                         |            |

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Batata Harra بطاطا حرّة        | 4.500 Fcfa |
| Fetta Gratinnée                | 5.000 Fcfa |
| Fromage fetta, tomates, origan |            |
| Choco (Supions grillés)        | 6.000 Fcfa |
| Sheches très petites grillées  |            |

## TARTARES LIBANAIS

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Kibbi Nayé كبة نية              | 7.500 Fcfa |
| Lahmé mad'oua لحمة مدقوقة       | 7.500 Fcfa |
| Fraké فراكة                     | 7.500 Fcfa |
| Kafta Nayé كفتة نية             | 7.500 Fcfa |
| Supplément Mouhammassa          | 2.500 Fcfa |
| Viande hachée, tomates, pignons |            |

SUR COMMANDE (24H)  
Foie cru, Lahmé 3al sikhein



FARID

# MENU FURN

## CHAKHTOURA

(pirogue)

EPINARDS, VIANDE, FROMAGE, OEUF  
LAHM BEAJIN (HAR)  
SOJOK FROMAGE

6.500 Fcfa  
6.500 Fcfa  
6.500 Fcfa

## SFIHAS BAALBAKIYE

(5 pièces)

5.000 Fcfa

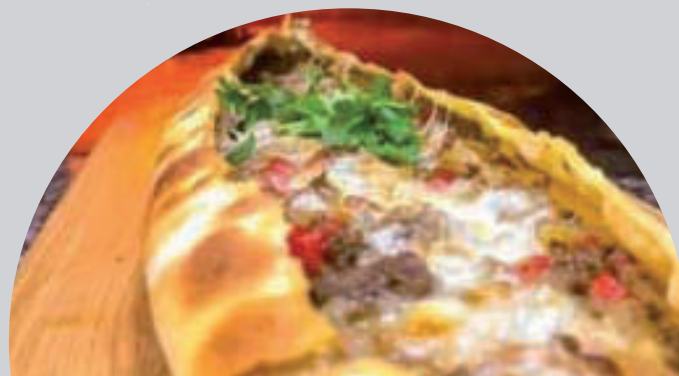
## VARIÉTÉ MANAKICHE

(5 pièces)

LAHM BEAJIN  
KECHIK (FROMAGE DE BREBIS SECHE)  
ZAATAR  
JEBNEH (FROMAGE)  
SOJOK FROMAGE

6.000 Fcfa

FARID



## CLASSIQUES

|                                                                                       |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Fatté nature <b>فتة</b>                                                               | 8.000 Fcfa  |
| Pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés                         |             |
| Fatté d'Aubergine <b>فتة باذنجان</b>                                                  | 8.000 Fcfa  |
| Aubergines, pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés             |             |
| Fatté de poulet <b>فتة دجاج</b>                                                       | 8.500 Fcfa  |
| Poulet, pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés                 |             |
| Fatté de langue <b>فتة لسانات</b>                                                     | 8.500 Fcfa  |
| et/ou pieds                                                                           |             |
| Langue et/ou pieds, pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés     |             |
| Fatté crevettes <b>فتة قريدس</b>                                                      | 10.000 Fcfa |
| Lait caillé, pignons de pin, pois chiche, pain grillé, crevettes, coriandre           |             |
| Fatté kebab <b>فتة كباب</b>                                                           | 8.500 Fcfa  |
| Lait caillé, pignons de pin, pois chiche, pain grillé, Boulettes de viande, coriandre |             |
| Shawarma viande <b>شاورما لحمة</b>                                                    | 8.000 Fcfa  |
| Viande émincée, légumes, frites, sauce tahiné                                         |             |
| Shawarma poulet <b>شاورما دجاج</b>                                                    | 8.000 Fcfa  |
| Shawarma Mixte                                                                        | 8.500 Fcfa  |
| Mouton farci <b>خروف محشي</b>                                                         | 8.500 Fcfa  |
| à l'orientale                                                                         |             |
| Agneau farci avec riz, viande hachée, amandes, pignons de pin                         |             |
| Feuilles de vigne <b>ورق عنب باللحمة</b>                                              | 6.500 Fcfa  |
| farcies à la viande                                                                   |             |

## GRILL

|                                                                          |             |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Kafta <b>كفتة</b>                                                        | 8.500 Fcfa  |
| (3 brochettes viande hachée, persils, oignons)                           |             |
| Kafta Farid <b>كفتة فريد</b>                                             | 8.500 Fcfa  |
| (Kafta et Aubergine en rouleaux de pain pita, sauce tomate, lait caillé) |             |
| kafta orfali <b>كفتة اورفلي</b>                                          | 8.500 Fcfa  |
| 2 brochettes viande hachée, persils, oignons, aubergine                  |             |
| kafta poulet fromage <b>كفتة دجاج مع جبنة</b>                            | 8.000 Fcfa  |
| Chiche Taouk <b>شيش طاووق</b>                                            | 8.500 Fcfa  |
| (2 brochettes poulet mariné)                                             |             |
| Chiche Taouk Halabi <b>شيش طاووق حلي</b>                                 | 9.000 Fcfa  |
| (Taouk épicés)                                                           |             |
| Brochettes de filet grillé <b>لحم مشوي (2)</b>                           | 9.000 Fcfa  |
| Mixed Grill <b>مشاوي مشكلة</b>                                           | 11.000 Fcfa |
| (Taouk, kafta, filet)                                                    |             |
| Demi poulet grillé à l'ail <b>دجاج مشوي</b>                              | 8.500 Fcfa  |
| Demi poulet moussahab <b>دجاج مسحب</b>                                   | 9.500 Fcfa  |
| (désossé)                                                                |             |
| Côtes de Mouton (Importées)                                              | 20.000 Fcfa |

FARID

# CUISINE DU MONDE

## SOUPES

Minestrone 5.000 Fcfa

Harrira 5.500 Fcfa  
Soupe traditionnelle du Maroc  
de légumes secs, viande, oignons

Pescatora Fruits de mer 6.000 Fcfa

## SALADES

Carpaccio de boeuf 9.000 Fcfa

Salade Niçoise 6.000 Fcfa  
Salade, Oeufs, pommes de terre, tomates,  
concombres, haricots verts, thon

Salade Nordique 9.000 Fcfa  
Saumon fumé, pommes vapeur,  
oignons vert, mesclun, crème citron

Salade Caesar 6.500 Fcfa  
Poulet grille, salade, fromage parmesan,  
pain à l'ail, sauce Caesar

Salade Grecque 6.500 Fcfa  
Laitue, tomates, concombres, fromage fetta,  
olives, sauce méditerranéenne

Salade Exotique aux Crevettes 8.000 Fcfa  
Crevettes, Avocat, Pamplemousse, Ananas.

Assiette Italienne 13.000 Fcfa  
Jambon serrano, carpaccio, tomates, parmesan

Salade du Chef 6.500 Fcfa  
Salade, poulet, mais, tomates, emmenthal, jambon,  
olives

Salade Orientale 5.000 Fcfa  
Laitue, tomates, persil, menthe, oignons verts

Taboulé 5.000 Fcfa  
Persil, blé, tomate, menthe, oignons, citron, huile d'olive

Fattouche 5.000 Fcfa  
Salade de crudités au summack, huile d'olive, citron,  
pain grillé



FARID

# GRILL

## VIANDE

|                                                                                |             |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Entrecôte (importée)                                                           | 22 000 Fcfa |
| Côte de bœuf (importée)                                                        | 25.000 Fcfa |
| Coeur de filet de bœuf<br>Sauce au choix : Roquefort, champignons, poivre vert | 12.000 Fcfa |
| Côtelettes de porc aux pistaches                                               | 12.000 Fcfa |
| Côtes de mouton (New Zealand)                                                  | 20.000 Fcfa |



## POISSON

|                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| Crevettes Camarones                                            | 19.000 Fcfa |
| Gambas grillées                                                | 12.000 Fcfa |
| Filet de Thiof ou Thiof entier                                 | 12.500 Fcfa |
| Sole grillée ou Sole Meunière                                  | 10.000 Fcfa |
| Brochette Océane<br>Crevettes, Calamar, lotte, légumes grillés | 11.000 Fcfa |
| Thiof free style<br>Thiof ouvert sans arrêtes                  | 16.500 Fcfa |
| Supplément légumes/frites/pâtes                                | 2.500 Fcfa  |



FARID

## CLASSIQUES

|                                                                                                             |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Tortilla espagnole                                                                                          | 6.500 Fcfa  |
| Calamars à la romana                                                                                        | 6.500 Fcfa  |
| Lotte aux crevettes<br>Lotte aux crevettes dans sa sauce safran                                             | 11.000 Fcfa |
| Grigliata Mista di Pesce<br>Assortiment a la plancha : Poisson, crevettes, calamar, moules                  | 13.000 Fcfa |
| Sole meunière                                                                                               | 10.000 Fcfa |
| Piccata Marsala<br>Médallions de filet bœuf au Vin Rouge                                                    | 12.000 Fcfa |
| Fajitas poulet / bœuf / mixte Tex-Mex<br>Poulet ou Bœuf mariné, légumes, guacamole, salsa, crème, tortillas | 8.000 Fcfa  |
| Gambas à la Cubaine<br>Flambées au rhum                                                                     | 14.000 Fcfa |
| Gambas au four<br>Sauce Beurre, légume, paprika                                                             | 13.000 Fcfa |

## PÂTES

|                                                    |             |
|----------------------------------------------------|-------------|
| Penne à l'arrabiata                                | 6.500 Fcfa  |
| Tagliatelle au saumon fumé et Fines herbes         | 11.000 Fcfa |
| Tagliatelle Carbonara                              | 9.000 Fcfa  |
| Jambon de bœuf ou jambon de porc, ail, creme, oeuf |             |
| Spaghetti Bolognaise                               | 8.000 Fcfa  |
| Viande hachee, tomates                             |             |
| Linguini pescatora (fruits de mer)                 | 10.000 Fcfa |
| Cocktail fruits de mer, sauce tomate               |             |
| Supplement Fromage                                 | 2.000 Fcfa  |

## SANDWICHES

|                                                                       |            |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| Club sandwich                                                         | 6.000 Fcfa |
| Salade, pain de mie, tomates, oeufs, poulet, tomates, fromage, jambon |            |
| Club Nordique                                                         | 7.500 Fcfa |
| Salade, pain de mie, tomates, concombres, saumon fumé, fromage frais  |            |
| Cheeseburger                                                          | 7.000 Fcfa |
| Servi avec salade de choux et frites                                  |            |
| (Servi le midi seulement)                                             |            |
| Falafil                                                               | 3.000 Fcfa |
| Taouk                                                                 | 3.000 Fcfa |

FARID

## DESSERTS DU MONDE

Atayefs (2 pièces) قطايف 3.500 Fcfa  
Galette farcie de crème de lait avec sirop de rose

Osmalieh عثمالية 4.500 Fcfa  
Cheveux d'ange recouvert d'un coeur de crème de lait, sirop

Knefeh كنافة بالجبن 5.000 Fcfa  
Gâteau à la semoule au coeur fondant de fromage

Verrines de douceur libanaises 3 000 Fcfa  
Mhalabiye, Moghli, Ahtalieh

Mi-cuit au chocolat, glace vanille 5.000 Fcfa

Crème Brûlée, glace vanille 5.000 Fcfa

Profiteroles au chocolat 5 000 Fcfa

Flan caramel 3.500 Fcfa

Glaces et sorbets (2 boules au choix) 4.000 Fcfa  
Vanille, chocolat, nougat, pistache, stratiacella, café, citron, mangue

Salade de fruits frais 4.000 Fcfa

Assiette Gourmandise 6.000 Fcfa  
Atayef, Verrine de douceurs, Osmalieh

Tarte au citron, glace vanille 5.000 Fcfa

Café gourmand 5.000 Fcfa

Osmalieh bouza عثمالية بوظة 5.000 Fcfa  
Cheveux d'ange fourré de glace, recouvert d'un coeur de crème de lait, sirop

Mafrouké مفروكة 5.500 Fcfa  
Semoule, Achta, Amandes pignons

Layali Loubnan ليالي لبنان 4.000 Fcfa



FARID

## BOISSONS CHAUDES

1.500 Fcfa

Espresso/Décaféiné

Café turc

Café blanc

Thé a la menthe

Nespresso, Illy

2.000 Fcfa

Infusion a la citronnelle

2 000 Fcfa

Infusion a l'anis

2 000 Fcfa

## DIGESTIFS

Cognac

6.000 Fcfa

Cognac Martell V.S.O.P.

7.500 Fcfa

Cointreau, Grand Marnier

6.000 Fcfa

Marie-Brizard

5.500 Fcfa

Grand-Armagnac V.S.O.P.

10.000 Fcfa

Calvados

5.500 Fcfa

Arak

5.500 Fcfa

Arak Kefraya

6.000 Fcfa

Bailey's

5.500 Fcfa

FARID

## LES VINS BLANCS

|                                                                                      |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| SAUVIGNON BLANC                                                                      | 13.500F              |
| Vin blanc sec et parfumé                                                             |                      |
| DOMAINE DE LA BAUME CHARDONNAY                                                       | 22.000F              |
| La robe est jaune doré avec une belle brillance.<br>Le nez est frais sur les agrumes |                      |
| MUSCADET SÈVRE ET MAINE                                                              | 21.000F/13.500F(1/2) |
| Vin blanc sec aux arômes floraux et fruités                                          |                      |

## LES VINS ROSÉS

|                                                                   |                      |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------|
| LE GRIS DOMAINE ROSE ET PAUL                                      | 22.000F              |
| Nez d'une grande fraîcheur tout en délicatesse                    |                      |
| CHÂTEAU MONTAURONE CÔTEAUX D'AIX                                  | 21.000F/13.500F(1/2) |
| Le nez est puissant, sur des notes de bonbons<br>et de berlingots |                      |

## LES VINS DU MONDE

|                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| AMANCAYA ARGENTINE                                                                                    | 32.000F |
| Ce vin est issu des meilleurs terroirs de Mendoza                                                     |         |
| CHÂTEAU KSARA ROUGE LIBAN                                                                             | 28.000F |
| Bonne puissance et longueur, tanins fondus équilibrés                                                 |         |
| CHÂTEAU LES BRETÈCHES ROUGE LIBAN                                                                     | 25.000F |
| Finesse et équilibre avec une finale épicée et fraîche                                                |         |
| CHÂTEAU LES BRETÈCHES BLANC LIBAN                                                                     | 25.000F |
| Finesse et équilibre avec une finale épicée et fraîche                                                |         |
| IXSIR ALTITUDES BLANC, ROUGE                                                                          | 25.000F |
| Vin blanc sec aux notes florales de rose et de jasmin.<br>Des arômes frais avec des touches d'agrumes |         |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - CAELUS                                                                      | 25.000F |
| Très agréable en bouche, fruité sur la cerise,<br>le cuir et le pruneau                               |         |

## LES VINS ROUGES

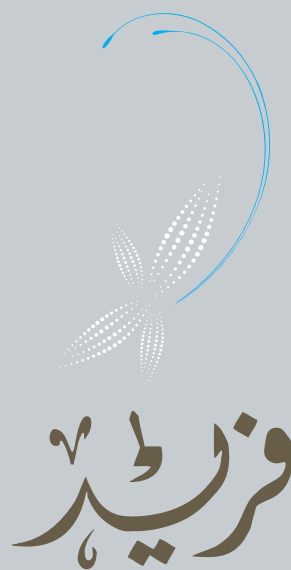
|                                                                                 |               |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| CABERNET/SAUVIGNON                                                              | 13.500F       |
| Cépage qui se distingue par sa fraîcheur                                        |               |
| BROUILLY BEAUJEU MILLÈRES                                                       | 28.500F       |
| Nez fin et aromatique, délicates notes<br>de fruits rouges très murs            |               |
| BROUILLY PASCAL CLÉMENT                                                         | 13.000F (1/2) |
| Nez fin et aromatique, délicates notes<br>de fruits rouges très murs            |               |
| CHÂTEAU LAFLEUR BAUDRON                                                         | 16.500F       |
| BORDEAUX SUPÉRIEUR                                                              |               |
| Arômes de fruits compotés et d'épices                                           |               |
| CHÂTEAU LES TOURELLES                                                           | 25.000F       |
| BORDEAUX GRAVES                                                                 |               |
| Jolies notes de fruits compotés tanins souples                                  |               |
| CÔTE DU RHÔNE CLAVEL                                                            | 20.000F       |
| Bouche juteuse ; puissante ; fruitée tanins délicats                            |               |
| BOURGOGNE PINOT NOIR                                                            | 34.000F       |
| MICHEL JUILLOT                                                                  |               |
| Parfums délicats envoûtants et déploient des tannins doux                       |               |
| ST NICOLAS DE BOURGUEIL                                                         | 33.000F       |
| JOSEPH MELLOT                                                                   |               |
| Sa robe rouge brillant sont en parfaite harmonie<br>avec un nez fin et gourmand |               |

### NOTRE SÉLECTION DE VINS LIBANAIS AU VERRE :

|                                             |
|---------------------------------------------|
| IXSIR ALTITUDE ROUGE, IXSIR ALTITUDE BLANC  |
| 6.500F                                      |
| LES BRETÈCHES CHÂTEAU KEFRAYA BLANC ET ROSÉ |
| 5.000F                                      |

## LE COIN DU SOMMELIER

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| CHÂTEAU BEL AIR LUSSAC BORDEAUX SAINT EMILION           | 34.500F |
| Attaque souple et veloutée, notes de prunes et d'épices |         |
| ESTANDON ZENITH ROSÉ                                    | 33.500F |
| Robe limpide et brillante, bouche ample et fluide       |         |
| SANCERRE BLANC JOSEPH MELLOT                            | 40.500F |
| Frais et subtil, arômes de fruits blancs et d'agrumes   |         |



RESTAURANT - TERRASSE

58, RUE VINCENS  
DAKAR - SÉNÉGAL  
TÉL : 33 823 89 89

CONTACT@RESTAURANTFARID.COM  
**WWW.RESTAURANTFARID.COM**