

Sardé

MENU DÉCOUVERTE

SARDÉ DU CHEF

Après consultation, le chef Elie élabore un menu unique, entrée chaude et froide, salade et plat chaud

After consultation, Elie the chef prepares a complete menu

40 EUR

DÉCOUVERTE

Assortiment d'entrées chaudes et froides, assiette de grillade (min 2 personnes)

Selection of hot and cold starters, salad, grilled platter (for minimum 2 people)

30 EUR

DÉCOUVERTE VÉGÉ

Assortiment d'entrées chaudes et froides (min 2 personnes)

Selection of hot and cold starters and salad (for minimum 2 people)

25 EUR



SALADE

FATTOUCH

Laitue, mâche, tomate, concombre, menthe, radis, citron, huile d'olive, pain frit, vinaigre rouge, sumac, mélasse de grenade

Lettuce, lamb's lettuce, tomato, cucumber, mint, radish, lemon, olive oil, fried bread, red vinegar, sumac, pomegranate molasses

12 EUR

TABBOULÉ

Persil, tomate, boulgour, citron, huile d'olive

Parsley, tomato, bulgur, lemon, olive oil

12 EUR

SALADE DU MOINE

Lade libanaise d'aubergine grillée, oignon, poivron et persil, assaisonnée de citron et d'huile d'olive

Lebanese grilled eggplant salad, onion, bell pepper and parsley, dressed with lemon, olive oil

10 EUR

ROCCA & FETA SALAD

Feta, roquette, salade, concombre, olive, vinaigrette à base d'huile d'olive et citron

Feta, arugula, salad, cucumber, olive, an olive oil and lemon dressing

12 EUR

SHAWARMA CÉSAR

Laitue, crouton, shawarma poulet, sauce césar

Lettuce, crouton, chicken shawarma, caesar dressing

14 EUR

Sardé

ENTRÉES FROIDES

HOUMOUS

Purée de pois chiche, tahini, huile d'olive

Chickpea purée, tahini, olive oil

6.5 EUR

MOUTABBAL

Caviar d'aubergine fumée, tahini citronnée

Smoked eggplant caviar, with lemon tahini

6.5 EUR

TRIO LABNÉ

Labné à l'olive en trois façons: nature, aux cheveux d'ange, au zaatar

Olive labné three ways: plain, angel hair pastry and zaatar

10 EUR

MJADARA

Lentilles au blé concassé, oignon caramélisé

Lentils with cracked wheat, caramelised onion

8 EUR

FATTEH BATENJEN

Aubergines rôties, yaourt, pain croustillant, amande, mélasse de grenade

Roasted eggplants served with yogurt, crispy bread, almond, pomegranate molasses

10 EUR

HOUMOUS SHAWARMA

Houmous garni de viande shawarma, oignon, persil, mélasse de grenade

Creamy houmous topped with beef shawarma, onion parsley and pomegranate molasses

12 EUR

TRIO MOUTABAL

Moutabal en trois façons: nature, épicé, pesto, servi avec du pain croustillant

Moutabal three ways: regular, spicy, pesto, served with crispy bread

10 EUR

MOUSSAKA

Aubergine, poivron, olive, oignon, pois chiches mijotés à la tomate

Eggplant, bell pepper, onion, olive and chickpeas simmered in tomato sauce

9.5 EUR

SHANKLISH ASSIETTE

Fromage fermenté, tomate, oignon, poivron, huile d'olive

Fermented cheese with tomato, onion, bell pepper, olive oil

6.5 EUR

FATTEH KEBBE

Mini kebbés, yaourt, pain croustillant, amande, mélasse de grenade

Mini kebbés served with yogurt, crispy bread, almond, pomegranate molasses

10 EUR



Sardé

ENTRÉES CHAUDES

ASSORTIMENT DE MINI MAN'OUCHÉS

Zaatar, fromage, lambajin, shanklish, falafel servis avec du labné
Zaatar, cheese, lambajin, shanklish, falafel served with labneh

10.5 EUR

RIKAKAT (3P)

Feuilletés libanais croustillants au fromage, herbes, zaatar
Crispy Lebanese pastries with cheese, herbs, zaatar

7.5 EUR

HALLOUM STICKS (3P)

Bâtonnets de halloum croustillants, servis avec sauce moutarde miel
Crispy halloum sticks, served with honey mustard sauce

8.5 EUR

FALEFEL (4P)

Boulettes de fève croustillantes servies avec du tarator
Crispy fava bean balls, served with tarator sauce

7 EUR

KEBBÉ "TÊTE" (3P)

Coques de blé farcies à la viande
Wheat shells stuffed with meat

8.5 EUR

CHICKEN HALLOUM

Poulet grillé, halloum fondant garni de roquette, d'amande
Grilled chicken with melted halloum, topped with arugula, almonds

14 EUR

BROCHETTE HALLOUM (3P)

Brochettes de halloum grillé avec tomate cerise, sur un lit de roquette
Halloumi and cherry tomato skewers, served on a bed of arugula

9.5 EUR

FATAYER ÉPINARDS (3P)

Chaussons libanais farcis d'épinard, oignon, tomate
Lebanese pastries stuffed with spinach, onion, tomato

7.5 EUR

MSAKHAN (3P)

Feuilletés libanais croustillants au poulet, oignon caramélisé, sumac
Crispy Lebanese pastries with chicken, caramelized onion, sumac

8.5 EUR

CHICKEN TENDERS (3P)

Chicken tenders croustillants, servis avec sauce moutarde miel
Crispy chicken tenders, served with honey mustard sauce

8.5 EUR

CROQUETTE SARDÉ (2P)

Croquettes de shawarma poulet
Chicken shawarma croquettes

7 EUR

RAS ASFOUR

Viande de bœuf ciselée et grillée avec de l'oignon dans une sauce à base de mûlasse de grenade
Finely chopped grilled beef cooked with onions in a pomegranate molasses sauce

12.5 EUR

BATATA HARRA

Pommes de terre en cube sautées dans de la purée de piment, ail, coriandre
Diced sautéed potatoes seasoned with chili paste, garlic, coriander

7 EUR

FRITES

Assaisonnées au paprika fumé
Seasoned with smoked paprika

6 EUR



Sardé

ASSIETTES

ASSIETTE FALAFEL

6 pièces de falafel, légumes frais, frites, sauce tarator
6 pieces of falafel, fresh vegetables, fries, tarator sauce

16 EUR

SHAWARMA POULET

Lamelle de poulet marinée, salade, cornichon, frites, toum
Marinated chicken slices with lettuce, pickles, fries, toum

20.5 EUR

SHAWARMA VIANDE

Lamelles de bœuf marinées, tomate, oignon, persil, cornichon, frites, tarator
Marinated beef slices with tomato, onion, parsley, pickles, fries, tarator

22 EUR

POULET GRILLÉ

Poulet grillé à la marinade maison, salade fraîche, frites, sauce maison
Grilled chicken with house marinade, served with fresh salad, fries, our signature house sauce

23 EUR

TAOUK

Poulet mariné façon taouk, coleslaw, frite, toum épicé
Taouk-style marinated chicken, served with coleslaw, fries, spicy toum

22 EUR

ASSIETTE SHAWARMA MIX

Shawarma bœuf et poulet avec frites, légumes frais, sauce maison
Beef and chicken shawarma with fries, fresh vegetables, house sauce

25 EUR

ASSIETTE KAFKA

Brochettes de kafka, crudités, frites, tarator
Kafta skewers, vegetables, fries, tarator

23 EUR

GRILLADE MIXTE

Taouk et kafka, persil oignon, cornichons, tomate grillée, frites, toum
Taouk and kafka with parsley, onion, pickles, grilled tomato, fries, toum

27.5 EUR

KEBBÉ ROYALE

Croquettes de boulgour et de viande épicée, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, yaourt concombre, salade
Bulgur and spiced meat croquettes, crispy on the outside and tender on the inside, served with cucumber yogurt, fresh salad

20 EUR

KAFKA CORDON BLEU

Kafka farcie de fromage, dorée à la cuisson, frites, houmous, oignon, persil, cornichons
Juicy cheese-stuffed kafka, golden baked, served with fries, hummus, onion, parsley, and pickles.

27.5 EUR



SARDE SPECIALS

SARDÉ POULET

Poulet mariné façon shawarma, laitue, cornichon, frite, toum
Marinated chicken shawarma, lettuce, pickles, fries, toum

13.5 EUR

SARDÉ TAOUK

Poulet mariné façon taouk, coleslaw, cornichon, frite, toum épicé
Marinated chicken taouk, coleslaw, pickles, fries, spicy toum

13.5 EUR

HALLOUM BACON

Halloum, bacon de bœuf, tomate, mayonnaise
Halloum, beef bacon, tomato, mayonnaise

12.5 EUR

AUBERGINE SOUMAC

Aubergines rôties au sumac avec oignons caramélisés, fromage feta
Roasted eggplants with sumac, caramelized onions, feta cheese

12 EUR

SARDÉ BOEUF

Bœuf mariné façon shawarma, tomate, persil, oignon, cornichon, houmous, tarator
Marinated beef shawarma, tomato, parsley, onion, pickles, hummus, tarator

14 EUR

KAFTA ROLL

Kafta roll sur un lit de houmous, tomate, persil, oignon
Kafta roll on a bed of houmous with tomato, parsley, onion

14 EUR

SMASH FALAFEL

Écrasé de falafel, laitue, tomate, cornichon, menthe, tarator
Mashed falafel, lettuce, tomato, pickles, mint, tarator

10 EUR

MAN'OUCHET MAHBOUB

Man'ouché garnie de tranches de halloum, pesto, olive, roquette, huile d'olive
Man'ouché topped with halloum slices, pesto, olive, arugula, olive oil

16 EUR



BOMBS

FALAFEL

Falafel, salade, cornichons, tomate, tarator
Falafel with salad, pickles, tomato, tarator

18 EUR

KAFTA

Kafta, persil, oignon, tomate, cornichons, houmous, purée de piment, tarator
Grilled kafta with parsley, onion, tomato, pickles, chilli paste, houmous, tarator

18 EUR

POULET GRILLÉ

Poulet grillé, salade, cornichon, frites, toum
Grilled chicken with salad, pickles, fries, toum

18 EUR

HALLOUM

Halloum pané, tomate, roquette, pesto, moutarde miel
Breaded halloum, tomato, arugula, pesto and honey mustard

18 EUR

LIBANAIS

Bœuf, coleslaw, tomate, cornichon, frites, ketchup, mayonnaise
Beef with coleslaw, tomato, pickles, fries, ketchup, mayonnaise

18 EUR

DESSERTS

TIRAMISU HALEWE Tiramisu au halva nappé de mélasse de caroube <i>Halva tiramisu topped with carob molasses</i>	14 EUR
---	---------------

CRÊPE DATE CAKE Crêpe garnie de gâteau aux dattes, nappée de caramel à la datte et chocolat <i>Crepe filled with date cake and drizzled with date caramel and chocolate</i>	13 EUR
--	---------------

CRÊPE HALEWE Halawa fondante, chocolat et pistache <i>Melting halawa and chocolate</i>	11 EUR
---	---------------

DATE CAKE Avec un coulis de caramel aux dattes <i>Served with date caramel sauce</i>	7.5 EUR
---	----------------

MOUHALABIYYE BRULÉE Flan libanais à la fleur d'oranger façon crème brûlée <i>Lebanese orange blossom custard, prepared crème brûlée style</i>	6 EUR
--	--------------

SOFT

BONJUS	2.9 EUR
---------------	----------------

COCA COLA ZERO	2.9 EUR
-----------------------	----------------

LIPTON ICE TEA	2.9 EUR
-----------------------	----------------

SPRITE	2.9 EUR
---------------	----------------

BOISSON MAISON

AYRAN MAISON Boisson à base de yaourt à la menthe	6.5 EUR
---	----------------

LIMONADE MAISON Avec une touche de fleur d'oranger	6.5 EUR
--	----------------

KNÉFÉ Fromage fondant et cheveux d'ange au sirop parfumé à la fleur d'oranger <i>Melted cheese served with angel hair pastry drizzled with orange blossom syrup</i>	13 EUR
--	---------------

CHOCOBA Calzone de nutella banane et cannelle <i>Nutella, banana and cinnamon calzone</i>	12 EUR
--	---------------

CAFE GOURMAND Sélection de mini-desserts accompagnant un café espresso <i>Mini desserts served with an espresso</i>	8 EUR
--	--------------

LAZY CAKE Gâteau au biscuit libanais et chocolat noir <i>Lebanese biscuit and dark chocolate cake</i>	6.5 EUR
--	----------------

BAKLAVA Feuilletage, pistaches, sirop parfumé à la fleur d'oranger <i>Crispy Lebanese pastries with pistachios, drizzled with orange blossom-flavored syrup</i>	5 EUR
--	--------------

COCA COLA	2.9 EUR
------------------	----------------

EVIAN	2.9 EUR
--------------	----------------

PERRIER	2.9 EUR
----------------	----------------

CAFÉ GLACÉ	6 EUR
-------------------	--------------

SARDÉ CHAMPAGNE	7 EUR
------------------------	--------------

ALCOOL

LBEERA	6 EUR	BIERE BLONDE 25 CL	5 EUR
BIERE BLONDE 50 CL	7 EUR	VERRE CHATEAU HERITAGE PINOT NOIR 2022	7 EUR
VERRE ROSE D'UNE NUIT HERITAGE	6 EUR	VERRE CHATEAU HERITAGE SAUVIGNON BLANC 2023	7 EUR
CHATEAU HERITAGE ROUGE 2020 75CL	30 EUR	CHATEAU HERITAGE SAUVIGNON BLANC 2023 75CL	30 EUR
CHATEAU HERITAGE ROSE D'UNE NUIT 2023 75CL	30 EUR	MOET & CHANDON 75CL	90 EUR

BOISSONS CHAUDES

ZHOURAT Infusion libanaise	4 EUR	ZHOURAT À PARTAGER	8 EUR
CANARINO (CAFÉ BLANC) Eau chaude, fleur d'oranger, citron	4.5 EUR	THÉ	3.5 EUR
CAFÉ LIBANAIS	5 EUR	CAFÉ LIBANAIS DOUBLE	7.5 EUR
ESPRESSO	2.5 EUR	CHOCOLAT CHAUD	6 EUR
CAPPUCCINO	4 EUR		

Sardé