



Le Figuier

مطعم التين



 Avenue de Luserna 32, 1203 Genève, Suisse

 info@restaurant-lefiguier.ch

 www.restaurant-lefiguier.ch

 +41 22 340 76 75

 +41 79 949 73 32

Le Fig

Le repas sans
boissons seront
majorés de 3 chf

Meals without drinks
will be increased
by 3 chf

“Nous vous donnons volontiers des informations
détaillées sur la présence possible d’allergènes dans
les plats du menu. En cas d’allergie ou d’intolérance
veuillez vous adresser à notre personnel qui vous
renseignera volontiers”

uier

L'incontournable Epaule d'agneau

Epaule
d'agneau

« Epaule d'agneau confite au four, une viande tendre
goûteuse et juteuse, moelleuse et savoureuse,
accompagnée de riz, le tout parfumé aux épices
d'orient sélectionnées par le Chef. »



L'incontournable Epaule d'agneau (Mansaf)

Epaule d'agneau mariné 24h, accompagnée du riz épicé cuit avec du raisin sec,
parsemé d'amande et pignon et noix de cajou
(peut être sans les fruits secs, excepté le raisin sec).

CHF 300



Entrées Chaudes



Rissole au fromage (fatayar b'jebneh) *Υ*

Pâte maison et fromage fêta, graines de nigelle et œuf.

CHF 3/pièce



Rissole aux épinards (fatayer b'sabanekh) *Vegan*

Pâte maison, épinards, sumac, épine -vinette, oignons, citron.

CHF 3/pièce



Rissole à la viande (fatayer b'lahmeh)

Pâte maison, viande hachée, oignons.

CHF 3/pièce



Falafels *Vegan*

Croquant à base de pois chiches et un mélange d'épices accompagné de sauce tahini, salade biwase (persil, poivron rouge, oignons, sumac), un pain maison.

CHF 15/5pièces



Kebbeh

Pâte de blé concassé, viande hachée de boeuf, pignons et oignons.

CHF 4/pièce



Kebbeh végétarien *Vegan*

Pâte de blé concassé, noix, sumac et oignons.

CHF 4/pièce



Kebbeh poulet

Pate de blé concassé, poulet, mélange d'èpices, oignons, ails

CHF 4/pièce



Soupe de lentilles *Vegan*

Lentilles rouges, cumin, oignons, citron.

CHF 10



Rouleau aux figues fraîches *V*

Feuilles de brick, les figues de notre figuier, féta et sésame grillé, graine de nigelle, parsemées de pistaches, mélasse de grenade et miel.

CHF 12



Rouleau au poulet

Feuilles de brick, poulet fermier, oignons, sumac, ail, pomme de terre et persil.

CHF 12



Rouleau végétarien *V*

Feuilles de brick, aubergines, féta, tomates, menthe et sumac, oignons.

CHF 12



Rouleau fromage *V*

Feuilles de brick, féta, mozzarella, persil, ail.

CHF 10



Patate piquantes (batata hara) *Vegan*

Frites, ail, coriandre, paprika légèrement piquante.

CHF 15



Frites *Vegan*

Frites maison avec sauce à l'ail.

CHF 7





Arayis

Pain libanais grillé au four, fourré de viande hachée de bœuf (Kafta), persil et oignon. Avec fromage ou sans fromage selon la demande. Accompagné d'un bol de yogourt.

CHF 20

.....
supplément fromage CHF 3



Haloumi *V*

Tranches de fromage haloumi grillé, , un pain maison.

CHF 19



Makanek

Saucisse viande de bœuf et agneau, sauté à la poêle, mélange d'épices, un pain maison.

CHF 22



Kasbe Djaj

Foi de volaille sautée avec de l'ail et citron, coriandre et mélasse de grenadine , un pain maison.

CHF 22



Riz *Vegan*

Riz avec vermicelles ou riz blanc sans gluten.

CHF 8



Pain maison *Vegan*

CHF 2



Entrées Froides



Salade de yaourt *V*

Yaourt nature, concombre, ail et menthe séchée.

CHF 10



Salade orientale *Vegan*

Concombres, tomates et oignons, menthe fraîche et séchée.

CHF 14



Salade d'aubergines fumées *Vegan*

Aubergines fumées, épine-vinette, menthe séchée, ail, persil, oignons, un pain maison.

CHF 16



Salade de figes fraîches *V*

Les fruits de notre figuier, féta et sésame grillé, graines de nigelle, mélasse de grenade miel et pistaches par-dessus.

CHF 26



Fattouche *Vegan*

Salade verte, concombres, tomates, radis, oignons verts et pain libanais frit, épine-vinette, mélasse de grenade, sauce maison.

CHF 15



Tabouleh *Vegan*

Persil, menthe, blé concassé, tomates, oignons, jus de citron, huile d'olive.

CHF 16



Bemye *Vegan*

Okra sauté à l'ail, coriandre, épine-vinette, mélasse de grenade.

CHF 17



Moussakaa *Vegan*

Aubergines, oignons, tomates, pois chiches, poivrons, mélange d'épices, un pain maison.

CHF 16



Feuilles de vignes *Vegan*

Farcies au riz, persil, tomates et menthe.

CHF 17



Feuilles de chou *Vegan*

Farcies au riz, persil, tomates et menthe.

CHF 18



Chankliche *V*

Boule de fromage séché à base de lait de vache, thym sauvage, oignons, tomate, persil, un pain maison.

CHF 18



Kebbeh naye vegetarienne *Vegan*

Blé concassé, oignons, poivron, noix, mélange d'épices, un pain maison.

CHF 17



Moutabal Chamandar *V*

Betterave, ail, sésame pasta, yogourt, un pain maison.

CHF 17





Labneh *V*

Fromage blanc oriental, au thym ou à la menthe au choix, un pain maison.

CHF 15



Houmous *Vegan*

Purée de pois chiches et crème de sésame, huile d'olive, cumin, un pain maison.

CHF 14



Moutabal *V*

Caviar d'aubergines fumées, yaourt et crème de sésame, ail, un pain maison.

CHF 16



Magdous *Vegan*

Aubergine confite, farcie au noix, ail et poivrons rouges un pain maison.

CHF 18



Mhamara *Vegan*

Poivrons rouges grillés, noix, piment rouge et ail, huile d'olive un pain maison.

CHF 19



Salade de lentilles *Vegan*

Lentilles, citron confit, oignons, pomme marinée.

CHF 13



Houmous bel lahme

Purée de pois chiches et crème de sésame, viande d'agneau ras asfour accompagnées de cornichons et un pain maison.

CHF 20



Plats Principaux



Assortiment de mezzeh (petit)

3 variétés de rissoles
(fromage, viande hachée de boeuf, épinard),
houmous, moutabal et tabouleh, et un pain maison.
(version vegan ou végétarienne possible) *Vegan*

CHF 25



Assiette végétarienne

Tabouleh, houmous, moutabal, labneh, feuilles de vigne,
falafels, un pain maison. (version vegan possible) *Vegan*

CHF 33



Assortiment de mezzeh (moyen)

3 variétés de rissoles (fromage,
viande hachée de bœuf, épinard) kebbeh à la
viande hachée de bœuf, houmous, moutabal,
tabouleh, feuilles de vignes et un pain maison.
(version vegan ou végétarienne possible) *Vegan*

CHF 33



Assortiment de mezzeh (grand, une personne)

Trois variétés de rissoles (fromage, viande hachée
de boeuf, épinard), kebbeh viande hachée de
boeuf et kebbeh aux noix, salade de lentilles,
tabouleh, houmous, moutabal, labneh, feuilles
de vignes, et deux pains maison.
(version vegan ou végétarienne possible) *Vegan*

CHF 42



Assortiment de mezzeh (grand, deux personnes)

Trois variétés de rissoles (deux fromage, deux viande
hachée de bœuf, deux épinard), deux kebbeh viande
hachée de bœuf et deux kebbeh aux noix, salade
de lentilles, tabouleh, houmous, moutabal, labneh,
feuilles de vignes, et quatre pains maison.
(version vegan ou végétarienne possible) *Vegan*

CHF 84



Mloukhieh

Feuilles de mloukhia (connue sous le nom de corète), poulet fermier, coriandre citron et ail, accompagnées de riz vermicelles ou riz blanc, un pain maison.

CHF 39



Msakhan

Poulet fermier, sumac, oignons, pignons et pain shrak.

CHF 39



Poulet aux pruneaux

Poulet fermier, pruneaux, accompagné de riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 39



Poulet au citron

Poulet fermier, thym sauvage et citron confit, accompagné de riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 39



Poulet belle-maman

Poulet fermier, oignons, et pois chiche, mélange d'épices, accompagné de riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 39



Friké

Poulet fermier, blé fumé, parsemé de pignon.

CHF 39



Plats
Principaux



Friké bel lahme

Souris d'agneau, Blé fumé, parsemé de pignons accompagné un bol de salade yogourt concombre, ou yogourt nature.

CHF 49



Bemye bel lahme

Okra avec souris d'agneau et, sauce tomate citron, ails et coriandre, accompagné de riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 49



Souris d'agneau aux légumes

Souris d'agneau avec mélange de l'égumes, sauce tomate, parsemé de persil, accompagné de riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 49



Souris d'agneau aux pruneaux

Souris d'agneau, pruneaux, accompagnée de riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 49



Mansaf

Souris d'agneau, jameed (un yogourt seché fabriqué à partir de lait de brebis et de chèvre), pain shrak, pignon.

CHF 55



Suprême d'aubergines (Fattet bazenjane)

Viande de bœuf hachée, sauce tomate, aubergine, sauce blanche à l'ail, pain libanais frit, pignon, persil, épine-vinette.

(Version végétarienne ou vegan possible) *Vegan*

CHF 39



Kafta

viande hachée de bœuf, sept épices, avec une sauce tomate et mélange de légumes, accompagné de riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 39



Filet d'agneau

Filet d'agneau sauté avec de l'ail accompagné de houmous, salade concombre et tomate, frites, et mélange de légumes sautés et un pain maison.

CHF 49



Plat de poisson

Poisson Dorade frit accompagné de frites et tabouleh et houmous et un pain maison.

CHF 41



Poulet aux légumes

Poulet fermier avec mélange de légumes et curry, accompagné, de riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 39



Menu enfant

Brochette poulet accompagnée de frites et salade de chou (chou mélangé avec de la mayonnaise) et un pain maison.

CHF 22



Lsenet

Langue de veau sauté avec citron et coriandre et ails, accompagné avec frites maison ou riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 39



Sabaneekh bel lahme

Epinard, viande hachée de bœuf, épices, ailes et coriandre accompagné avec du riz vermicelles ou riz blanc. (version végétarienne possible) *Vegan*

CHF 39



Assiette végétarienne chaude *Vegan*

Aubergines, oignon, tomates, pois chiches, poivrons, mélanges d'épices, accompagnés du riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 39



Loubia bel zeit *Vegan*

Haricot vert avec sauce tomate, mélange d'épices, ails et oignons, accompagné de riz vermicelles ou riz blanc.

CHF 39



Foul *Vegan*

Fèves avec pois chiche, ails, l'huile d'olive, citron, sésame pasta, persil et tomate, accompagné d'une assiette de légumes et un pain maison.

CHF 25



Fattet Homous *V*

Pois- chiche, ails, cumin, yogourt, sésame pasta, pain pita, pignons, beurre, avec un pain maison.

CHF 28



Hamburger maison

Steak haché maison (viande de bœuf) mélange d'épices, fromage, cornichons, tomate, oignons, moutarde, enveloppé dans une pâte maison grillé au four, accompagné d'une salade et frites maison.

CHF 32



Hamburger maison végétarien

Steak végétarien maison (base de pois chiches), cornichons, tomates, oignons, fromage et crème de sésame accompagné de salade et frites maison. (version vegan possible) *Vegan*

CHF 32



Hambouger à l'agneau

Emincé de viande d'agneau, mélange d'épices, fromage, tomates, oignons, enveloppés dans une pate fait maison grillée au four accompagné d'une salade et frites maison.

CHF 32



Hamburger au poulet

Emincé de poulet marinés, fromage, cornichon, mayonnaise et sauce à l'ail ,enveloppés dans une pate fait maison grillée au four accompagné de salade de choux, sauce et frites maison.

CHF 32



Ailes de poulet

Ailes de poulets panés et frits, accompagnés de mousse à l'ail, salade de choux, frites maison ou riz.

CHF 32

Grillades au charbon



Assiette de grillades mixtes

Assortiment de brochettes (poulet, kafta, et agneau), accompagnées de houmous, moutabal, salade de chou, salade biwaz (persil, oignons, poivrons rouges et sumac), cornichons, sauce mousse à l'ail, frites ou riz sept épices et un pain maison.

CHF 44



Assiette de grillades d'agneau

Deux brochettes de morceaux d'agneau marinés, accompagnées de houmous, moutabal, salade biwaz (persil, oignons, poivrons rouges et sumac), pickles cornichons, frites ou riz sept épices et un pain maison.

CHF 42



Assiette de grillades kefta

Deux brochettes de viande de bœuf hachée, mélange d'épices, persil, oignons, accompagnées de houmous, moutabal, salade biwaz (persil, oignons, poivrons rouges et sumac), cornichons, frites ou riz sept épices et un pain maison.

CHF 41



Assiette de grillades poulet

Deux brochettes de blanc de poulet ou cuisses de poulet désossées et découpées marinés, accompagnées de houmous, moutabal, salade de chou, cornichons, sauce mousse à l'ail, frites ou riz sept épices et un pain maison.

CHF 41

Supplément de brochettes

Brochette de poulet CHF 11

Brochette de kafta CHF 12

Brochette d'agneau CHF 13



Sandwichs



Sandwich à l'agneau

Pain maison, agneau mariné, houmous, salade biwaz (persil, poivron rouge, oignons, sumac), frites maison, et sauce tahiné.

CHF 14



Sandwich kafta

Pain maison, kafta (viande de bœuf hachée), houmous, cornichons, salade biwaz (persil, poivrons rouges, oignons, sumac), tomates sauce tahina, et frites maison.

CHF 13



Sandwich poulet (chich tawouk)

Pain maison, poulet mariné, mousse à l'ail, salade de chou blanc, cornichons et frites maison.

CHF 12



Sandwich falafel *Vegan*

Pain maison, falafel, salade verte, concombres, tomates, cornichons, menthe fraîche, oignons verts, sauce tahini et houmous.

CHF 11



Sandwich labneh *V*

Pain maison, labneh, tomates, concombres, oignons verts, olive noire, huile d'olive, menthe fraîche.

CHF 11



Sandwich frites *V*

Pain maison, frites maison, mousse à l'ail, salade de chou blanc et cornichons.

CHF 10



Sandwich soujouk

Pain maison, viande hachée de bœuf, mayonnaise, cornichon, tomate, salade verte, frites maison.

CHF 14



Sandwich Makanek

Pain maison, saucisses viande de bœuf et agneau, mayonnaise, cornichon, tomate, salade verte, frites maison.

CHF 14



Sandwich mixte

Pain maison, agneau et poulet mariné, houmous, salade biwaz (persil, poivron rouge, oignon, soumac), cornichon, tomate, frites maison et sauce tahina.

CHF 14



Sandwich kasbe

Pain maison, Foie de volaille, ails, tomate, menthe, cornichon, mélasse de grenade, citron, frites maison.

CHF 14



Sandwich Lsenet

Pain maison, Langue de veau, sauce à l'ail, cornichon, tomate, menthe, cornichon et frites maison.

CHF 14





Manaïches (Pizza Orientale)



Falafel *Vegan*

Falafel, tomates, concombres et menthe, salade verte et cornichon, oignons verts, sauce tahina.

sur place CHF 14

à l'emporter CHF 10.50



Zaatar *Vegan*

Thym, sumac, sésame et huile de tournesol.

sur place CHF 11

à l'emporter CHF 6.50



Zaatar et fromage *V*

Thym, sumac, sésame, huile d'olive et fromage. (féta et mozzarella)

sur place CHF 13

à l'emporter CHF 9



Oignons *Vegan*

Sumac, oignons, noix et huile d'olive.

sur place CHF 14

à l'emporter CHF 10



Fromage *V*

Fromage mozzarella et féta, graines de nigelle.

sur place CHF 14

à l'emporter CHF 9



Fromage olive *V*

Fromage mozzarella et féta,
graines de nigelle, olives noires.

..... sur place CHF 14.5
à l'emporter CHF 10.5



Mhamara *Vegan*

Poivrons rouges grillées, piments légers
et graines de nigelle.

..... sur place CHF 13
à l'emporter CHF 9



Mhamara fromage kachkawane *V*

Poivrons rouges grillées, piments légers
fromage et graines de nigelle.

..... sur place CHF 14
à l'emporter CHF 9.5



Epinars (sabanikh) *Vegan*

Epinars, oignons, épine-vinette, citron,
graines de nigelle et sésame.

..... sur place CHF 14
à l'emporter CHF 9.5



Lahm b'ajin

Viande de bœuf hachée, 7 épices, oignons et tomates.

.....
sur place CHF 15
à l'emporter CHF 11.50



Soujouk

Viande de bœuf hachée, épices soujouk, fromage Kachkawane, graines de nigelle et sésame.

.....
sur place CHF 15
à l'emporter CHF 11.50



Zaatar labneh *✓*

Thym, sumac, sésame et huile de tournesol, labneh, tomates, olives noirs, concombres, oignons verts, menthe fraîche.

.....
sur place CHF 14
à l'emporter CHF 10.5



Banadoura w bassal *Vegan*

Tomates, oignons, huile d'olive.t

.....
sur place CHF 14
à l'emporter CHF 10.50



Boissons Sans Alcool

Coca Cola 33 cl	CHF 5.5
Coca cola zéro 33 cl	CHF 5.5
Fanta 33 cl	CHF 5.5
Sprite 33 cl	CHF 5.5
Thé froid pêche 33 cl	CHF 5.5
Thé froid citron 33 cl	CHF 5.5
Schweppes bitter lemon 20 cl	CHF 5.5
Schweppes tonic 20 cl	CHF 5.5
San bitter 10 cl	CHF 5.5
Jus de pomme 33 cl (Ramseier)	CHF 5.5





Boissons Sans Alcool

Eau minérale naturelle 40 cl

Arkina premium.

CHF 5.5

Eau minérale gazeuse 40 cl

Arkina premium.

CHF 5.5

Eau minérale naturelle 80 cl

Arkina premium.

CHF 9

Eau minérale gazeuse 80 cl

Arkina premium.

CHF 9

Jus frais fait maison 50 cl

Pomme Gingembre, Carotte Orange (mélange au choix)

CHF 11

Limonade fait maison 50 cl

Jus de citron, menthe, sirop parfumé à la fleur d'oranger et eau de rose.

CHF 11

Jus de fraise fait maison 50cl

Jus de fraise, sirop parfumé à la fleur d'oranger et eau de rose, menthe.

CHF 11

Ayran fait maison

(yaourt frais à la menthe) 50 cl.

CHF 7

* Eau de fleur d'oranger 25 cl (chaud ou froid)

CHF 4

* Lait Chaud avec miel

CHF 4

* Sirop 50 cl grenadine, menthe, fraise.

CHF 4

* Boissons à prix modérés



Boissons Chaudes

Café

CHF 3.9

Café oriental

Avec cardamome.

CHF 8

Thé infusion

CHF 4

Thé chaud maison (sans théine)

Safran, cardamome, cannelle,
gingembre, clou de girofle.

CHF 5.5

Thé chaud menthe maison (sans théine)

CHF 5.5

Chocolat chaud

CHF 5.5

Renversé

CHF 5.5



Boissons Alcoolisées

Apéritif

Entre 10° et 50°

Martini Rouge 4cl	CHF 10
Martini Blanc 4cl	CHF 10
Ricard	2cl CHF 5
	4cl CHF 8
Kir 10 cl	CHF 12
Kir Royal 10 cl	CHF 15
Prosecco 10cl	CHF 10
Champagne Brut	CHF 12
Baileys	CHF 10
Rhum bacardi blanc	CHF 8
Rhum Bacardi Brun	CHF 10
Rhum Havana Club Anos	CHF 15
Aperol Spritz	CHF 15
Campari	CHF 10
Campari spritz	CHF 15

Boissons
Chaudes

Boissons
Alcoolisées



Aperitif libanais

Entre 45° et 55°

Les Araks

Arak de kefraya	35cl	CHF 75
Elaboré exclusivement à partir de raisins et distillé 4 fois.	70cl	CHF 150

Arak de Ksara	35cl	CHF 75
Aperitif Libanais.	70cl	CHF 150

Arak Brun	35cl	CHF 75
Aperitif Libanais.	70cl	CHF 150

Arak Touma	54cl	CHF 90
Aperitif Libanais.		

Tous nos Araks se vendent au verre :

2cl	CHF 7
4cl	CHF 10





Bières

Entre 4° et 10°

Bière libanaise "Almaza" 33cl	CHF 8
Bière libanaise non filtré "Almaza" 33cl	CHF 9
Bière pression «Feldschlösschen» 33cl	CHF 6
Bière pression «Feldschlösschen» 50cl	CHF 9
Bière panachée 33cl	CHF 7.50
Bière Monaco 33cl	CHF 7.50

Coktail/Moktail

Entre 11° et 40° - 4cl

Mojito	CHF 18
sans alcool	CHF 15
Mojito Figuier	CHF 18
Piñacolada	CHF 18
sans alcool	CHF 15
Sex on the beach	CHF 18
sans alcool	CHF 15
Coktail Figuier	CHF 18
sans alcool	CHF 15
Sammer watermelon	CHF 18
Hugo	CHF 18





Digestifs

entre 17° et 43° - 2cl



Nectar de Château Kefraya	2cl	CHF 9
Mistelle complexe et suave, vieillie en barriques au château durant plusieurs années.		
Afandello	2cl	CHF 9
Liqueur artisanale libanaise aux zestes d'agrumes, fraîche et subtilement fruitée. À déguster sur glace ou en digestif.		
Lacrima d'Oro	2cl	CHF 10
Un vin liquoreux aux vendanges tardives, suave et généreux.		
Château Heritage vinoix	2cl	CHF 9
Vieille Prune	2cl	CHF 10
Get 27	2cl	CHF 8
Grappa	2cl	CHF 8
La valdiere abricot	2cl	CHF 8
Morand williamine	2cl	CHF 8
Meloncello	2cl	CHF 8
Limonciello	2cl	CHF 8
Amaretto	2cl	CHF 10
Dissarono	2cl	CHF 10
Cognac	2cl	CHF 10
Cognac (Hennessy)	2cl	CHF 16





Whiskies

Entre 40° et 45°

Black Label	4cl	CHF 14
.....		
	Bouteille	CHF 180
Red Label	4cl	CHF 12
.....		
	Bouteille	CHF 150
Jackdaniel's	4cl	CHF 12
.....		
	Bouteille	CHF 160
Chivas 12	4cl	CHF 14
.....		
	Bouteille	CHF 180
Chivas 18	4cl	CHF 16
.....		
	Bouteille	CHF 200
Chivas 21	Bouteille	CHF 260
.....		

Champagne

Domperignon	Bouteille	CHF 500
.....		
Moët & Chandon	Bouteille	CHF 150
.....		
Nicolas Feuillatte Brut	coupe	CHF 15
.....		
	Bouteille	CHF 95





Vodka

entre 17° et 43° - 4 cl

Belveder	4cl	CHF 14
.....		
	Bouteille	CHF 200
Greygoos	4cl	CHF 14
.....		
	Bouteille	CHF 200
Absolut	4cl	CHF 12
.....		
	Bouteille	CHF 150
Smirnof	4cl	CHF 12
.....		
	Bouteille	CHF 150

Gin

entre 17° et 43° - 4 cl

Gordon's	4cl	CHF 12
.....		
	Bouteille	CHF 150
Bombay	4cl	CHF 14
.....		
	Bouteille	CHF 180
Handrick's	4cl	CHF 14
.....		
	Bouteille	CHF 200

Tequila

Entre 17° et 43° - 4cl

SELVER	2cl	CHF 8
.....		
	4cl	CHF 16
Patron	2cl	CHF 10
.....		
	4cl	CHF 20





Les Vins

Vins Rouges Sélections Maison



Bretèches de Château Kefraya, 2022

Cinsaut, Syrah, Cabernet, Sauvignon - 75cl, Vol 14%
Emblématique du pays du Cèdre, Bretèches exprime toute la typicité de son terroir avec une très belle rondeur – 92/100 blindtasted.com

..... CHF 54
1 dl CHF 9

Côteaux de Château Kefraya, 2021

Syrah, Cabernet Franc, Marselan - 75cl, Vol 14%
Vin souple et onctueux, marqué en bouche d'un bel équilibre entre fruité et boisé fin - 91/100 Gilbert & Gaillard France.

..... CHF 59
1 dl CHF 9

Château Ksara 2021

Réserve du couvent - 75cl, Vol 13%.

..... CHF 59
1 dl CHF 9

Altitudes Ixsir 2019 75cl

Cabernet Sauvignon, Caladoc, Syrah, Tempranillo - 75cl, Vol 13,8%.

..... CHF 59
1 dl CHF 9

Château Héritage 2019

Vallée de la Békaa Plaisir du vin - 75cl, 13.5%.

..... CHF 69



“ Nos prix s'entendent TVA 8.1% incluse ”

Vins Rouges

Sélections Maison



Château Héritage 2020

Vallée de la Békaa Syrah - 75cl, Vol 13.5%.

CHF 79

Château Héritage Château 2020

Vallée de la Békaa - 75cl, Vol 14.5%.

CHF 90



B-Qã 2019

Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Merlot, Petit Verdot, Syrah - 75cl, Vol 14.5% Vallée de Bekaa.
Rouge structuré, complexe, exquis, harmonieux.

CHF 79

Satyr 2018

Cabernet Sauvignon - 75cl, Vol 15 %.
Vallée de Bekaa.
Rouge structuré, complexe,
croquant, tannique.

CHF 74



Château Héritage 2017 Family 75cl

Vallée de la Békaa Château - 75cl, Vol 14%.

CHF 110

“ Nos prix s'entendent TVA 8.1% incluse ”

Vins Rouges

Grands vins du Liban



Château Kefraya Grand cru, 2020

Cabernet Sauvignon, Syrah,
Cabernet Franc - 75cl, Vol 14% Vin rouge complexe
élevé plus de 12 mois en fûts de chêne, qui exprime
les meilleurs micro-terroirs de la région - 94/100
B+D France, Médaille d'Or Mundus
Vini & AWC Vienna.

1 dl

CHF 79

CHF 12

Château Kefraya – Amphora, 2020

Cinsaut, Syrah, Carignan, Tempranillo - 75cl, Vol 14.5%
Le 1er vin libanais d'amphores depuis les Phéniciens, avec
4 cépages méditerranéens - 95/100 B+D France.

CHF 119



Château Marsyas 2016

Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc,
Petit Verdot, Merlot - 75cl, Vol 14.6%.
Mise en bouteille au château vallée de la Bekaa.
Rouge structuré, charpenté, généreux, intense.

CHF 99



Château Ksara 2020

Cabernet Sauvignon - 75cl, Vol 13%.

CHF 99



Ixsir Grande Réserve 2016

Cabernet Sauvignon - 75cl, Vol 14%.
Vin sec, fort épicé.

CHF 94



“ Nos prix s'entendent TVA 8.1% incluse ”

Vins Rouges

Grands vins du Liban



Château Kefraya – Comte de M, 2008

Cabernet-sauvignon, Syrah - 75cl, Vol 13.5%
D'une grande finesse et élevé plus de 18 mois
en futs de chêne, il porte la richesse de
nos micro-terroirs – 95/100 B+D France.

..... 2008 CHF 190
2019 CHF 149

Château Musar 2018

Cabernet Sauvignon 50%, Cinsault et
Carignan 50% - 75cl, Vol 14%.

..... CHF 159



Cave Kouroum 2013

7 Cépages :14% Pinot Noir, 14% Carignan, 14% Grenache
Noir, 14% Syrah,14% Gamay, 14% Merlot, 14%
Cabernet Sauvignon - 75cl, Vol 14,1%.

..... CHF 99

Château Ksara 2009

Le Souverain, Vallée de la Bekaa - 75cl, Vol 14%.

..... CHF 219



El Ixir 2017

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot - 75cl,
Vol 14,5%, Vin sec, fort épicé.

..... CHF 210

“ Nos prix s’entendent TVA 8.1% incluse ”

Vins Rosés



Bretèche rosé de Château Kefraya, 2024

Syrah, Grenache, Cinsaut - 75cl Vol.13.5%
Robe rose pastel, vin frais et délicat, marqué
par de subtiles notes de fruits rouges typiques
du "Cinsaut du Liban".

1 dl

CHF 54

CHF 9

Myst de Château Kefraya, 2024

Grenache, Syrah - 75cl, Vol 14% Rosé fin et élégant,
dont la générosité aromatique incarne la joie
de vivre des libanais.

CHF 69



Château Héritage, 2023

Syrah, Cabernet Sauvignon
Cuvée Saint Elie - 75cl, Vol 13%.

1 dl

CHF 59

CHF 9

Altitudes Ixsir, 2023

Syrah, Caladoc et Cinsault - 75cl, Vol 13.5%.

1 dl

CHF 59

CHF 9



" Nos prix s'entendent TVA 8.1% incluse "

Vins Blancs



Bretèche de Château Kefraya, 2024

Sauvignon Blanc, Viognier - 75cl, Vol 12%
Vin blanc sec aux fraîcheurs d'agrumes,
offrant une typicité propre au terroir libanais.

.....
1 dl

CHF 54
CHF 9



Blanc de Blanc de Château Kefraya, 2024

Viognier, Muscat - 75cl, Vol 12.5%
Vin blanc sec, fin et élégant, marqué par
l'ample fraîcheur aromatique du Muscat.

.....

CHF 74



Château Kefraya - Cuvée indigènes, 2023

Obeidi, Merwah, Meksessé - 75cl, Vol 12%
Assemblage complexe de 3 cépages blancs
indigènes libanais.

.....

CHF 109



Château Kefraya Grand cru, 2023

Chardonnay, Vermentino - 75cl, Vol 13.5%
Assemblage rare et d'une grande finesse.

.....

CHF 74



Château Héritage, 2023

Chardonnay, Cuvée Saint Elie - 75cl, Vol 12.5%. CHF 59

.....
1 dl

CHF 9

" Nos prix s'entendent TVA 8.1% incluse "

Vins Blancs



B-Qā, 2019

Sauvignon Blanc, Chardonnay - 75cl, vol 13%.
Vallée de Bekaa.
Exotique, complexe, tendre.

CHF 79

Altitudes Ixsir, 2023

Obeidy, Muscat et Viognier - 75cl, Vol 13,5%.

1 dl

CHF 59
CHF 9



Château Marsyas, 2016

Chardonnay Sauvignon Blanc - 75cl, vol 14.25%.
Mise en bouteille au château vallée de la Bekaa.
Complexe, suave, minéral / silex.

CHF 89

Ixsir Grande Réserve, 2023

Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay - 75cl, Vol 14%,
Vin sec, aromatique et frais.

CHF 79

“ Nos prix s’entendent TVA 8.1% incluse ”



DEPUIS 2008

www.restaurant-lefiguier.ch



SPÉCIALITÉS DU LIBAN ET DU MOYEN-ORIENT