

# LES ENTRÉES ET SALADES

## MERGUEZ FAITES MAISON

La recette maison a le même âge que le restaurant Au Couscous, c'est dire toute la tendresse que l'on porte à sa préparation. Pour comprendre les merguez, il faut les goûter. Ce sont de petites saucisses grillées, à la viande de boeuf et de veau, aromatisées d'épices orientales et relevées par une touche de harissa.

 **MERGUEZ MAISON GRILLÉES** deux pièces  
quatre pièces **8.-**  
**15.-**

## BRIK FAITES MAISON

Ont une forme de crêpe farcie rectangulaire. Un vrai classique tunisien, difficile à préparer, les briks reflètent toute la subtilité et la finesse de la cuisine maghrébine. Un vrai délice.

### À LA VIANDE

16.-

### AUX POIVRONS ET FÊTA

16.-

### À L'OEUF ET AU THON

16.-

 **TABOULÉ MAISON** **11.-**

 **GRANDE ASSIETTE DE CRUDITÉS** **17.-**  
Un vrai choix influencé par la saison

 **SALADE MAROCAINE** en entrée **12.50**  
**21.-**  
Aubergines frites, poivrons, tomates, oignons, ail, coriandre, cumin

 **SALADE MAGHRÉBINE** en entrée **12.50**  
**21.-**  
Salade, croquettes de fêta, purée d'aubergines, tomates, poivrons frais

 végétarien

 un peu relevé

 un peu plus relevé

## LES MEZZÉS\*

Le Mezzé est certainement le plat le plus convivial de notre carte. Il est composé de petits plats que vous pouvez déguster seul ou partager entre plusieurs convives de la table, que ce soit en plat principal ou en entrée.

Vous pouvez découvrir (ou redécouvrir) cette riche cuisine à l'aide de nos assortiments de 4 Mezzés à choix. Dès 2 personnes nous vous conseillons le grand Mezzé de 9 plats ou le Mezzé Royal de 15 plats différents. Bien entendu, vous pouvez également en commander à la pièce.

Ceux qui connaissent le Liban, ce pays du Levant où la mer est bleue et le soleil chaleureux, gardent aussi l'image de ses habitants qui, dès la première poignée de main, le premier sourire, vous esquissent déjà leurs coutumes. Là, inviter le visiteur à un Mezzé, c'est lui offrir en un seul repas les milles et une saveurs qui sont encore pour lui un secret...

Goûtez ! Dégustez ! et surtout profitez, car notre restaurant est le seul de la région à proposer de la cuisine libanaise!

<b>LA PIÈCE</b>		<b>8.-</b>
<b>PETIT MEZZÉ POUR 1 PERSONNE 4 PIÈCES À CHOIX</b>		<b>30.-</b>
<b>GRAND MEZZÉ CLASSIQUE DÈS 2 PERSONNES LES 9 PIÈCES LES PLUS DEMANDÉES [5,7,8,9,11,12,13,14,15]</b>	par pers.	<b>32.-</b>
<b>MEZZÉ ROYAL DÈS 3 PERSONNES TOUTES LES 15 PIÈCES</b>	par pers.	<b>33.-</b>

\*Le terme Mezzé est la transcription dans le système phonétique du français du mot arabe mâza, lequel provient du verbe tamazzaza qui veut dire «déguster par petites bouchées».

# LES MEZZÉS

## 1. BROCHETTES DE POULET *Chich taouk*

Brochette de poulet marinée à l'ail et au jus de citron

## 2. BROCHETTE DE TOFU

Tofu et poivrons grillés, sauce aux poivrons, tomates et oignons

## 3. COURGETTES FRITES *Koussa mickle*

Courgettes frites à l'huile d'olive, persil plat

## 4. CREVETTES FLAMBÉES À L'OUZO *Iraydess mikle bil ouzo*

Crevettes, coriandre, paprika, ail, jus de citron et ouzo

## 5. FEUILLES DE VIGNE *Ourak inib*

Feuilles de vigne farcies de riz et épices

## 6. LENTILLES AU RIZ *Moudjaddara*

Lentilles, riz, oignons

## 7. MINI BRIK *Sambousseks bi lahm*

Feuilles de brik frites farcies de viande, oignons et pignons

## 8. MOUSSAKA

Ratatouille froide libanaise

## 9. POMMES DE TERRE AU CUMIN *Batatas bil kammoûn*

Pommes de terre, cumin, coriandre, échalotte, ail

## 10. PURÉE D'AUBERGINES *Baba ghanouj*

Purée d'aubergines, yaourt, sésame, tomate, ail et jus de citron

## 11. PURÉE DE POIS-CHICHES *Hoummous bi thiné*

Purée de pois-chiches, sésame, ail, huile d'olive et jus de citron

## 12. SALADE DE CAROTTES À LA CORIANDRE *Salat al-djazar bil kozbara*

Carottes, piment, coriandre, ail, huile d'olive, cumin

## 13. TABOULÉ LIBANAIS

Salade de persil plat, bourghoul, tomates, oignons et menthe fraîche

## 14. TOMATES SECHÉES

À l'huile d'olive

## 15. YAOURT AU CONCOMBRE *Labneh*

Yaourt, concombre, huile d'olive, ail et feuilles de menthe séchée

# LES SPÉCIALITÉS ORIENTALES ET VÉGÉTARIENNES

 **AUBERGINE FARCIE AU FROMAGE DE BREBIS** 24.-  
Riz complet et légumes du jour

**BOULETTES DE KEFTA** 32.-  
Le kefta est une préparation à base de viande hachée de boeuf et de veau, finement assaisonnée d'un mélange d'épices choisies d'Orient.  
Sauce et garniture à choix

**CÔTES D'AGNEAU AU GRILL, BEURRE AUX HERBES** 35.-  
Sauce et garniture à choix

 **MÉLI-MÉLO DE TOFU EXTRÊME-ORIENT** 25.-  
Riz complet, ananas, amandes grillées, raisins secs

**TADJINE**  
La tadjine (tajine ou tagine) est une des préparations culinaires les plus anciennes de l'Afrique du Nord. Il s'agit d'un plat mijoté (un peu comme un ragoût) pendant plusieurs heures afin que les ingrédients puissent libérer toute leur saveur. Généralement, la tadjine est présentée dans son plat original reconnaissable grâce à son couvercle en forme de pyramide. La tadjine est habituellement préparée avec de la viande, du poisson ou des légumes.

**TADJINE D'AGNEAU AU MIEL ET PRUNEAUX** 33.-  
Epaule d'agneau, miel, piments, pruneaux, amandes effilées et graines de sésame, le tout accompagné de semoule de couscous

 **TADJINE AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS ET POIS-CHICHES** 27.-  
Pois-chiches, poivrons, aubergines, courgettes, oignons, le tout accompagné de semoule de couscous

**TADJINE DE POISSON** 31.-  
Filet de St-Pierre, calamar, poulpe, sèche, vongoles, crevettes, tomates, le tout accompagné de semoule de couscous.

Garnitures à choix :

- semoule de couscous

- riz complet

- pommes frites croustillantes

Le tout accompagné de légumes de saison

-  **COUSCOUS VÉGÉTARIEN** 29.-  
Semoule de couscous, pois-chiches, carottes, choux, navets, courgettes, poivrons, légumes de saison, cacahuètes, raisins secs et amandes grillées  
avec kebab de tofu supplément 3.-
- COUSCOUS ROYAL** 38.-  
Semoule de couscous, légumes, gigot et côtelette d'agneau, poulet, boulettes de viande, sauce Tamatave, merguez, pois-chiches et bouillon aux épices
- COUSCOUS**  
Semoule de couscous, légumes, merguez, pois-chiches et bouillon aux épices
- AGNEAU** 33.-  
**POULET** 33.-  
 **BOULETTES DE KEFTA** 33.-
-  **GALETTE DE BLÉ INTÉGRAL À LA CITRONNELLE** 26.-  
Légumes du jour et amandes grillées
- KEBAB DU VIZIR** 37.-  
Brochettes d'agneau et merguez à la sauce Camoun et brochettes de poulet à la sauce curry. Garniture à choix

## LES SAUCES MAISON

### SAUCE CAMOUN

Crémeuse, non-piquante, aromatisée de cumin oriental

### SAUCE CITRONNELLE

Fine, non-piquante, parfumée de citron et de poivre doux

### SAUCE KHÉRÉDINE

Crémeuse et relevée, aux senteurs de paprika et d'épices orientales

### SAUCE TUNISIENNE

Crémeuse, à base de tomates et poivrons mijotés, relevée de harissa, d'épices orientales et garnie d'olives noires hachées

### SAUCE TAMATAVE

Relevée et crémeuse à base de poivre vert, du nom du plus grand port de Madagascar. Cette recette maison a été primée en 1971 lors d'un concours culinaire pour la Suisse.

## LES DESSERTS

<b>SALADE DE FRUITS EXOTIQUES</b> Parfumée à la cannelle	12.-
<b>YAOURT AU MIEL ET À LA CANNELLE</b> Miettes d'amandes, un délice, naturel et sain	9.-
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR D'ORANGER</b>	10.-
<b>NOS SORBETS A CHOIX</b> Melon, cassis, pêche de vigne, citron vert, mangue	3.20
	la boule
<b>PALETTE DE SORBETS (5 BOULES)</b>	11.-
<b>CORBEILLE DE FRUITS FRAIS</b>	8.-
<b>RIZ AU LAIT ET CAMEL</b>	9.-
<b>PAIN D'ÉPICES ET SA CRÈME VANILLE BOURBON</b>	10.-
<b>N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOS SUGGESTIONS DE SAISON</b>	

## PÂTISSERIES ORIENTALES

<b>BAKLAVA</b> Feilleté aux amandes moulues, cannelle, miel et sirop de sucre	4.50
<b>BURMA</b> Feilleté roulé aux noisettes, cannelle, miel, sirop de sucre et pistaches	4.50

Et pour terminer votre repas en beauté savourez l'une de nos spécialités de cafés et thés...

## NOS SPÉCIALITÉS DE CAFÉS ET THÉS

### THÉ TUNISIEN AUX PIGNONS

En théière, feuilles de menthe, thé vert, eau de fleur d'oranger, sucre

4.80

### THÉ AU JASMIN

En théière

4.80

### THÉ NOIR A LA CANNELLE

En théière

4.80

### VERVEINE OU CAMOMILLE

En théière

4.80

### THÉ NOIR OU THÉ VERT

En théière

4.80

### CAFÉ TURC

Moulu très fin, sucré et parfumé, à la cardamome

4.80

## LES CLASSIQUES

### CAFÉ - RISTRETTO - EXPRESSO

3.20

### CAFÉ DÉCAFÉINÉ

3.20

### RENVERSÉ

3.50

## LES SPIRITUEUX

ABRICOTINE 40°	2CL.	7.-
AMARETTO 28°	2CL.	7.-
ARAK 40°	2CL.	9.-
BAILEY'S 18°	4CL.	9.-
CALVADOS 40°	2CL.	7.-
COGNAC HENNESSY 40°	2CL.	9.-
COINTREAU 40°	2CL.	7.-
FERNET BRANCA 37.5°	4CL.	8.-
GRAND-MARNIER 40°	2CL.	7.-
GRAPPA DI MOSCATO 40°	2CL.	7.-
GRAPPA NARDINI 50°	2CL.	8.-
MANZANA 20° ( <i>liqueur de pommes</i> )	2CL.	7.-
POIRE WILLIAM 40°	2CL.	7.-
POMME 40°	2CL.	7.-
PRUNEAU 40°	2CL.	7.-

## VENTES À L'EMPORTER ET SERVICE TRAITEUR

<b>MERGUEZ MAISON</b>	100 G.	2.40
<b>MERGUEZ MAISON, DÈS 1 KG</b>	1 KG.	22.-
<b>SAUCES MAISON</b>	1 DL.	5.-
<b>SAUCES À SALADE MAISON</b>	1 DL.	3.-
<b>PAIN DE SEIGLE</b>	1 KG.	8.50
<b>PAIN TURC</b>	LA PIÈCE DE 500 G.	5.50
<b>PAIN LIBANAIS</b>	5 PIÈCES (250 G.)	4.50
<b>GALETTE DE BLÉ COMPLET</b>	LA PIÈCE	9.-

De plus, tous nos mets à la carte sont également disponibles à l'emporter et en service traiteur

## SERVICE TRAITEUR

Pour un repas officiel ou un moment de détente, nous vous proposons des menus adaptés à votre convenance. N'hésitez pas à nous contacter, sans engagement, au 021/321 38 40 ou par email [info@au-couscous.ch](mailto:info@au-couscous.ch) pour une offre adaptée à vos désirs.

**Tous les mercredis dès 20h**  
**Spectacle de danse orientale**



**Restaurant Au Couscous**  
**Spécialités Orientales et Végétariennes**  
depuis 1958

Restauration tardive 7/7  
Rue Enning 2 (au 1er étage)  
1003 Lausanne  
Téléphone : 021/321 38 40  
[www.au-couscous.ch](http://www.au-couscous.ch)  
[info@au-couscous.ch](mailto:info@au-couscous.ch)