

Beirut, mon amour.





Origines de nos viandes

Bœuf : Australie / France

Agneau : Irlande / France

Volaille : France / Belgique

Prix nets en euros, taxes et service inclus

Net prices in euros, taxes and service included

*Le pain et le sel illustrent le rapprochement et l'alliance
entre les personnes qui se retrouvent autour d'un repas partagé,
afin de rompre le pain.*

*Em Sherif, qui se traduit en arabe par 'la maman de Sherif',
est une expérience culinaire libanaise traditionnelle,
raffinée et aux multiples facettes, une expérience conçue
avec amour et faite d'intention.*

*La fondatrice Mireille Hayek, souhaite que ce repas
vous rappelle ceux qu'elle a partagé autour de sa propre table,
un aperçu de 'la vie libanaise'.*

Bienvenue à la maison. Bienvenue à Em Sherif Monte-Carlo !

بيننا خبز وطلع

*Bread and salt depict the rapprochement and alliance
between people that happen over a shared meal,
breaking the bread.*

*Em Sherif, which translate to 'the mother of Sherif' in Arabic,
is a traditional, refined an multifaceted Lebanese culinary
experience - one curated with love, made with intention.*

*The founder Mireille Hayek wants this meal
to remind you of ones shared around her own dinner table,
a glimpse into 'la vie Libanaise'.*

Welcome Home. Welcome to Em Sherif Monte-Carlo !

MENU 'BEYROUTH MON AMOUR'

210

Six mix mezzes froids / Six cold mezzes
Quatre mix mezzes chauds / Five hot mezzes mixes
Grillade mixte / Mixed grill
Quatre desserts / Four desserts
Mignardises

Un voyage culinaire qui rend hommage à la culture traditionnelle libanaise
A culinary journey that pays tribute to traditional Lebanese culture

Menu à partir de 4 personnes hors boissons
Menu from 4 people excluding drinks

A partir de 10 personnes, un menu unique est requis pour l'ensemble de la table
From 10 people, a single menu is required for the entire table

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-nous en informer à la prise de commande
In case of allergies or intolerances, please inform us when ordering

TABEKH | PLATS | MAIN DISHES

Moghrabiyeh Al Bahr	Perles de semoule façon hrissé aux fruits de mer Creamy semolina pearls with seafood	120
Riz Sharki	Épaule d'agneau confite, riz oriental onctueux, mélange de noix grillées Slow cooked lamb shoulder, creamy oriental rice, toasted mixed nuts	76
Ardishawke Bi Lahmeh	Souris d'agneau confite, artichauts, coriandre, riz blanc Slow-cooked lamb shank, artichokes, coriander, white rice	75
Shawarma Lahmeh	Shawarma de boeuf Beef Shawarma	76
Samak Tajin	Loup de Méditerranée entier, tahiné aux agrumes, riz aux oignons caramélisés Whole Mediterranean sea bass, citrus tahini, rice with caramelised onions	95

MECHWI | GRILLADES | GRILLS

Taouk	Brochettes de poulet mariné, crème à l'ail Marinated chicken skewers, garlic cream	50
Lahme Wagyu	Brochettes de bœuf Wagyu 200gr, chimichuri zaatar Wagyu beef skewers 200g, chimichuri zaatar	220
Kebab	Brochettes de bœuf hachée, coulis de griotte Minced beef skewers, cherry coulis	56
Djej Mousahad	Coquelet mariné désossé, sauce piquante Grilled marinated baby chicken, spicy sauce	59
Kefta	Brochettes de boeuf hachée, persil, yaourt menthe-coriandre Minced beef skewers, parsley, mint-coriander yoghurt	56

HOT MEZZE | MEZZE CHAUD

Hummus Lahme	<i>Purée de pois chiche, tahiné, citron, bœuf haché, pignons, cumin, huile d'olive extra vierge</i> <i>Chickpea dip, tahini, lemon, extra virgin olive oil</i>	38
Wagyu Hummus	<i>Purée de pois chiche,tahiné, boeuf wagyu , cébette, piment vert, pignons huile d'olive extra vierge</i> <i>Chickpea dip, tahini, lemon, extra virgin olive oil</i>	95
Fatayer	<i>Chaussons aux blettes, noix, sumac / 2Pcs</i> <i>Spinach and zaatar filled pastry, walnut, sumac / 2Pcs</i>	12
Wagyu Ras Asfour	<i>Bœuf wagyu sauté, mélasse de grenades, pignons</i> <i>Sautéed wagyu beef, pomegranate molasses, pine nuts</i>	96
Kibbeh Sajieh	<i>Kibbeh de boeuf / 2Pcs</i> <i>Beef kibbeh / 2Pcs</i>	14
Arayes	<i>Tartines de Kebab, fromage et pickles</i> <i>Kebab, cheese and pickles toast</i>	35
Halloumi	<i>Halloumi mariné grillé, tomates rôties, olives, basilic</i> <i>Grilled marinated halloumi, roasted tomatoes, olives, basil</i>	27
Arnabeet	<i>Chou-fleur mariné rôti, tarator, pickles</i> <i>Roasted marinated cauliflower, tarator, pickles</i>	29
Falafel	<i>Beignets de pois chiche et herbes, crudités, pickles, sauce tahiné</i> <i>Chickpea and herbs fritters, crudités, pickles, tahini dip</i>	34
Batata Mekliyah	<i>Frites</i> <i>French fries</i>	18
Batata Harra	<i>Pommes de terre épicées, coriandre</i> <i>Spicy potatoes, coriander</i>	20

CAVIAR

Hummus Caviar	<i>Purée de pois chiche, tahiné, citron, huile d'olive extra vierge</i> <i>Chickpea dip, tahini, lemon, extra virgin olive oil</i>	
	Caviar 30g	150
	Caviar 50g	300
Caviar Krystal		50g 300 100g 580
	<i>Servi avec des brioches à l'huile d'olive, chips maison au sumac, labneh à la ciboulette</i> <i>Served with olive oil brioche , homemade sumac chips, chives labneh</i>	

FURN | FOUR | OVEN

Man'ousheh Zaatar	<i>Man'oushe au thym sauvage, sumac</i> <i>Homemade flat bread, wild thyme, sumac</i>	15
Lahmeh Bi Ajeen	<i>Man'oushe de bœuf haché épicé</i> <i>Spicy minced meat on flat bread</i>	21
Bokjat Jebneh	<i>Galette aux fromages libanais, menthe, olive</i> <i>Lebanese cheese mix pie, olive, mint</i>	20



SALATA | SALADES | SALADS

Fattoush	<i>Laitue, roquette, radis, concombre, tomates, pain croustillant, mélasse de grenade</i> <i>Lettuce, rocca, radish, cucumber, tomato, crispy Arabic bread, pomegranate molasses</i>	29
Berghol	<i>Boulgour en salade, tomates confites, radis, cébette, menthe</i> <i>Bulgur salad, candied tomatoes, radish, spring onion, mint</i>	28
Adas	<i>Lentilles du Puy, mélasse de grenade, coriandre, grenade fraîche, oignons croustillants</i> <i>“Puy” lentils, pomegranate molasse, coriander, fresh pomegranate and crispy onions</i>	26



COLD MEZZE | MEZZE FROID

Hummus	<i>Purée de pois chiche, tahiné, citron, huile d'olive extra vierge</i> <i>Chickpea dip, tahini, lemon, extra virgin olive oil</i>	21
Hummus Snoubar	<i>Purée de pois chiche, tahiné, citron, pignons, huile d'olive extra vierge</i> <i>Chickpea dip, tahini, lemon, pine nuts, extra virgin olive oil</i>	24
Muhammara	<i>Crème de poivrons grillés, noix, piment d'Alep</i> <i>Roasted pepper cream, walnut dip, Aleppo pepper</i>	27
Mutabbal	<i>Aubergine à la flamme, tahiné, citron, grenade, huile d'olive extra vierge</i> <i>Flame grilled eggplant dip, tahini, lemon, pomegranate, extra virgin olive oil</i>	28
Loubiyeh bil Zeit	<i>Haricots verts, ail, huile d’olive extra vierge, citron, noix</i> <i>Green beans, garlic, extra virgin olive oil, lemon, walnut</i>	25
Samke Nayye	<i>Séριοle marinée minute, piment vert, pomme granny smith, celeri, agrumes</i> <i>Minute marinated yellowtail, green chili, granny smith apple, lemon</i>	45
Tuna	<i>Thon mariné minute, tomate, basilic, olive, pignons, vinaigrette à la tomate</i> <i>Marinated tuna, candied tomato, basil, olive, pine nuts, tomato vinigrette</i>	48
Fattet Batenjen	<i>Aubergine, yaourt, basilic, pain libanais croustillant</i> <i>Eggplant, yoghurt, basil, crispy lebanese bread</i>	25
Warak Enab Bil Zeit	<i>Feuilles de vignes végétariennes</i> <i>Vegetarian vine leaves</i>	21
Battrakh	<i>Poutargue, huile d'olive infusée à l'ail, thym sauvage</i> <i>Bottarga, garlic infused olive oil, wild thyme</i>	25
Kabis	<i>Assortiment de pickles maison</i> <i>Homemade pickles</i>	19

