

ĆAĐMUS

Voyage Culinaire



قَدْمُوس



CADMUS

Héros Phénicien, quitta
sa terre natale pour
chercher sa soeur
Europa, en fondant
Thèbes et unissant
L'Orient à L'Occident

Menu à partager

Notre formule est proposée à 55 CHF par personne
Our set menu is available for 55 CHF per person

Formule pour deux personnes | Formula for two people

Fattouche ou Taboulé | Hoummos | Moutabbal ou Mhammara
Baba Ghannouj ou Salade de poivrons | Yalangi (2p.) | Borek (2p.)
Kebbeh Alepine (2p.) | Roulés au soujouk (2p.) | Batata harra.

Formule pour trois personnes | Formula for three people

Fattouche ou Taboulé | Hoummos | Moutabbal ou Mhammara
Baba Ghannouj ou Salade de poivrons | Labnè | Yalangi (3p.) | Borek (3p.)
Kebbeh Alepine (3p.) | Roulés au soujouk (3p.) | Batata harra.

Formule pour quatre personnes | Formula for four people

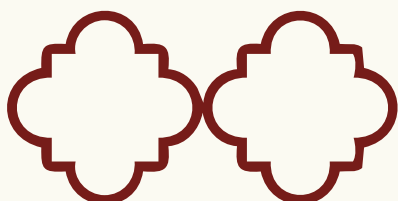
Fattouche ou Taboulé | Hoummos | Moutabbal ou Baba Ghannouj | Mhammara
Shanklish ou Salade de poivrons | Mortadelle alépine | Yalangi (4p.)
Borek (4p.) | Kebbeh Alepine (4p.) | Lahmajoun (alépin ou arménien)
Roulés au soujouk (4p.) | Batata harra.

Formule pour cinq personnes | Formula for five people

Fattouche ou Taboulé | Salade de poivrons ou Salade Zeitoun | Hoummos | Moutabbal
Mhammara | Baba Ghannouj ou Shanklish | Mortadelle alépine | Yalangi (5p.)
Borek (5p.) | Kebbeh Alepine (5p.) | Lahmajoun (alépin ou arménien)
Toshka | Roulés au soujouk (5p.) | Batata harra.

Formule pour six personnes | Formula for six people

Fattouche ou Taboulé | Salade de poivrons ou Salade Zeitoun | Hoummos | Moutabbal
Mhammara | Baba Ghannouj ou Shanklish | Mortadelle alépine | Yalangi (6p.)
Borek (6p.) | Kebbeh Alepine (6p.) | Lahmajoun (alépin ou arménien)
Toshka | Roulés au soujouk (6p.) | Batata harra.



+ Plat au charbon (1 brochette) 15 CHF par personne (en supplément)
+ Charcoal-grilled dish (1 skewer) 15 CHF per person (additional)

Salades

(Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)

Taboulé (V)

Salade à base de persil, tomates et oignons finement hachés avec du boulgour, assaisonné d'huile d'olive et de citron.

Salad made with finely chopped parsley, tomatoes, and onions, with bulgur, seasoned with olive oil and lemon.

15.-

Fattouche (V)

Salade de crudités avec pourpier, tomates et radis, menthe, concombre, garnie de pain au thym fait maison, d'une vinaigrette au sumac et feta.

A fresh salad with purslane and radishes, topped with homemade thyme bread, tangy sumac dressing and feta.

15.-

Salade arménienne (V)

Salade fraîche avec tomates, oignons, persil, épices, huile d'olive et citron.

Fresh salad with tomatoes, onions, parsley, spices, olive oil, and lemon.

15.-

Salade Zeitoun (V)

Une salade rafraîchissante à base d'olives et de légumes, assaisonnée d'une vinaigrette légère et feta.

A refreshing salad with olives and vegetables, dressed in a light vinaigrette and feta.

13.-

Salade de poivrons (V)

Mélange de poivrons grillés colorés avec des épices orientales.

A mix of colorful grilled peppers with oriental spices.

13.-

Les Mezzés Froids

(Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)

Hoummos (V)

Purée de pois chiches, tahini, jus de citron et huile d'olive.

Chickpea purée, tahini, lemon juice, and olive oil.

13.-

Hoummos avec viande

Hoummos garni de morceaux de viande sautés d'agneau et des pignons grillés.

Hummus topped with sautéed pieces of lamb meat and roasted pine nuts.

19.-

Mhammara (V)

Tartinade originaire d'Alep à base de poivrons rouges grillés et de noix agrémentée d'épices orientales.

A dip originating from Aleppo, made with roasted red peppers, walnuts, and seasoned with oriental spices.

16.-

Moutabbal (V)

Caviar d'aubergines grillées au Tahini, relevé au citron.

Grilled eggplant caviar with tahini, seasoned with lemon.

13.-

Labné (V)

Fromage crémeux traditionnel à base de yaourt égoutté, arrosé d'huile d'olive extra-vierge.
Traditionally made soft creamy cheese made from strained yogurt, drizzled with extra virgin olive oil.

12.-

Baba Ghanouj (V)

Une purée d'aubergines grillées et poivrons, mélangée à de l'huile d'olive, du tahini et du jus de citron.

13.-

A smooth smoky puree of roasted eggplant and peppers, blended with olive oil, tahini, and lemon juice.

Yalangi (6 pièces) (V)

Feuilles de vigne farcies d'un mélange savoureux de riz, d'herbes fraîches et d'épices, arrosées d'huile d'olive et de jus de citron, servis froids.

16.-

Vine leaves stuffed with seasoned rice, fresh herbs, and spices, drizzled with olive oil and lemon juice, served cold.

Shanklish (V)

Duo de fromage aromatique à partir de lait fermenté, accompagné de tomates, persil, oignons et huile d'olive.

14.-

Diced cheese made from fermented milk, served with tomatoes, parsley, onions, and olive oil.

Itch (V)

Mezzè arménien à base de boulgour fin, de tomates, d'oignons, de poivrons et d'épices.

14.-

Armenian mezzè made from fine bulgur, tomatoes, onions, peppers, and spices.

Poulet Tarator

Spécialité aleppine avec du poulet tendre rôti dans une sauce crémeuse au sésame, à l'ail et au citron.

16.-

Aleppo's specialty with tender chicken roasted in a creamy sesame, garlic, and lemon sauce.

Fattet Aubergines (V) option avec viande

Mezzè originaire de Syrie composé de pain pita croustillant, d'aubergines fondantes, ainsi que d'un yaourt crémeux et d'une sauce tahine.

25.-

Mezzè made up of crispy pita bread, melting aubergines, as well as a creamy yogurt and a tahine sauce.

35.-

Moussakaa (V)

Plat végétarien mijoté à base d'aubergines, des tomates et des pois chiches.

15.-

Vegetarian dish simmers with a base of eggplants, tomatoes, and chickpeas.

Les Mezzés Chaudes *(Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)*

Batata harra (V)

Dés de pommes de terre frites pimentées et sautées à l'ail et à la coriandre.

Diced potato cubes sautéed with garlic and coriander.

13.-

Borek (4 pièces) (V)

Cigares au fromage frits réalisés avec de la pâte filo.

Cheese cigars made with filo pastry.

14.-

Kebbeh Aleppine kebbeh mehliyé (4 pièces)

Boulettes de viande d'agneau et de bœuf, frites mélangées avec du boulgour, pistaches, farci de viande hachée et pignons.

Fried lamb meatballs mixed with bulgur, stuffed with minced meat and pistachios flavored with spices.

16.-

Kebbeh sajiyé

Galettes de boulgour farcies de viande hachée d'agneau et de bœuf épicée, pistache et noix. Frites jusqu'à obtenir une finition dorée et croustillante.

Bulgur cakes stuffed with spiced lamb meat and pistachios and walnut filling, fried to a golden crispy finish.

17.-

Toshka

Toshka est à l'origine une recette aleppine.

C'est faite avec du pain plat arabe farci de viande de kebab et de fromage blanc désalé.

Ces pains sont ensuite cuits sur le gril au charbon de bois.

Toshka is originally an Aleppian recipe. It is made with Arabic flat bread stuffed with kebab meat and de-salted white cheese. These loafs are then baked over the charcoal grill

19.-

Falafels (4 pièces) (V)

Croquettes végétariennes à base de pois chiches, fèves, oignon, coriandre fraîche, ail et fines herbes, servies avec une sauce au sésame (Tahini).

Crispy fried croquettes made with chickpeas, fava beans, onion, fresh coriander, garlic, and herbs, served with a side of sesame (Tahini) sauce.

13.-

Roulés au soujouk (5 pièces)

Saucisson arménien sec à base de viande d'agneau et boeuf au goût légèrement piquant avec fromage, enveloppé dans du pain pita grillé.

Armenian dry sausage made from beef, with a spicy taste with cheese, wrapped in grilled pita bread.

15.-

Asbet djej

Foies de volaille poêlés et trempés dans une sauce à base de mélasse de grenade et poivrons.

Pan-fried chicken livers dipped in a pomegranate molasses sauce and pepper.

19.-

Jawaneh (8 pièces)

Ailes de poulet marinées dans un mélange d'ail, jus de citron et huile d'olive servies avec une sauce spéciale au citron à l'ail. Cuit au charbon.

Chicken wings marinated in a mixture of garlic, lemon juice and olive oil served with special lemon sauce with garlic.

25.-

Rass Naanaa

Galette de viande de bœuf parfumé à la menthe fraîche et servi dans une sauce à l'ail, au jus de citron et à l'huile d'olive. 21.-

Meat patty flavored with fresh mint and served in a garlic, lemon juice and olive oil sauce

Lahmajoun alépin

Galette alépine garnie de viande hachée de bœuf et agneau mélangée à la mélasse de grenade. 11.-

Aleppine-style pizza topped with minced meat mixed with pomegranate molasses.

Lahmajoun arménien

Galette arménienne garnie de viande hachée de bœuf et agneau et de légumes. 11.-

Armenian-style pizza topped with minced meat and vegetables.

Les Mezzés Chaudes

Spécialités (Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)

Kawerma

Un plat riche et de viande effilochée de bœuf cuit lentement dans la graisse d'agneau, servi avec pain. 24.-

A rich and flavorful dish of shredded beef slowly cooked in lamb fat, served with bread.

Makanek

Saucisses de agneau légèrement épicées, sautées et servies avec une touche de citron. 24.-

Lightly spiced sausages, sautéed and served with a hint of lemon.

Sindwanat (Fawaregh)

Des boyaux farcis d'un mélange savoureux de riz et de viande d'agneau, mijotés avec des épices traditionnelles. 28.-

Stuffed intestines filled with a flavorful mix of rice and lamb meat, slow-cooked with traditional spices.



Charcuterie & Viandes Crues

*(Tous nos plats sont préparés
à la minute et servis ultra frais.)*

Mortadelle alépine

Viande de bœuf finement hachée, assaisonnée de pistaches concassées, servie en tranches.
Finly minced meat, seasoned with crushed pistachios, served in slices.

18.-

Basturma arménienne

Viande de bœuf séchée et assaisonnée, servie en tranches fines.
Dried seasoned beef, served in thin slices.

18.-

Kebbé nayé

Viande de bœuf crue écrasée avec du boulgour et des épices,
servies avec des oignons et menthes.

Raw ground beef mixed with bulgur and spices, served with onions and mint.

33.-

Au Four

*(Tous nos plats sont préparés
à la minute et servis ultra frais.)*

Shabatiyé à la basturma

Pain plat garni de basturma et fromage.

Flatbread topped with basturma (spiced beef) and cheese.

18.-

Shabatiyé au soujouk

Pain plat garni de soujouk (saucisson arménien) et fromage.

Flatbread topped with soujouk and cheese.

18.-

Shabatiyé kurdiye (V)

Pain plat garni d'un mélange de fromage fondant et poivrons rouges, vertes et tomates.

Flatbread topped with a glaze of melting cheese and red, green, and tomato peppers.

16.-

Shabatiyé au fromage (V)

Pain plat garni d'un mélange de fromage fondant.

Flatbread topped with a blend of melted cheese.

15.-

Fakhara Halloum (V)

Fromage halloumi cuit dans un plat en argile appelé "fakhara."

Halloumi cheese cooked in a traditional clay dish called "fakhara."

18.-

Fakhara poulet et fromage

Blanc de poulet cuit avec du fromage dans un plat en argile appelé "fakhara."

Chicken cubes cooked with cheese in a clay dish known as "fakhara."

24.-

Fakhara soujouk et fromage

Saucisson arménien épicé cuit avec du fromage dans un plat en argile appelé "fakhara."

Spicy Armenian sausage cooked with cheese in a clay dish known as "fakhara."

24.-

Les Plats au Charbon de Bois et Spécialités

(Tous nos plats sont préparés à la minute et servis ultra frais.)

En option: un accompagnement de riz ou de frites (prix 7.-)
Optional: a side of rice or fries (price 7.-)

Chiche Taouk (2 brochettes) 250g 27.-
Brochettes de poulet. Servi avec frites et crème d'ail à côté et pain pita.
Skewers of marinated hand-carved chicken cubes. Served with fries and garlic cream on the side and pita bread.

Shkaf mariné (2 brochettes) 250g 31.-
Brochettes de cubes d'agneau. Servi avec Biwaz et pain pita.
Skewers of marinated hand-carved tender lamb cubes. Served with Biwaz and pita bread.

Kebab alépin (3 brochettes) 250g 29.-
Brochettes de viande hachée de bœuf et agneau marinée aux épices traditionnelles d'Alep.
Servi avec Biwaz et pain pita.
Skewers of minced meat marinated with traditional Aleppo spices. Served with Biwaz and pita bread.

Assiette de grillades mixtes (3 brochettes) 39.-
Sélection de brochettes d'agneau, poulet et kebab alépin. Servie avec Biwaz et pain pita.
Selection of lamb, chicken, and Aleppo kebab skewers. Served with Biwaz and pita bread.

Kebab aux cerises 30.-
Boulettes de viande d'agneau et de bœuf mijotées dans une sauce aux cerises et parfumée aux épices orientales. Un équilibre parfait entre saveurs sucrées et salées.
Meatballs simmered in a cherry sauce, flavored with oriental spices.
A perfect balance of sweet and savory flavors.

Kebab khashkhash 250g 29.-
Brochettes de viande hachée de bœuf et agneau, mélangée avec des poivrons. Servi avec Biwaz et pain pita.
Skewers of minced meat, mixed with bell peppers. Served with Biwaz and pita bread.

Kebab Majouka 26.-
Kebab farci de poivrons colorés, oignons, champignons, pistaches et fromage.
Kebab stuffed with colorful bell peppers, onions, mushrooms, pistachios, and cheese.

Kebab Alépin enveloppé dans du lahmajoun 31.-
Viande hachée de kebab grillée, roulée dans un lahmajoun armenien traditionnel garni de viande épicée et de légumes.
Grilled minced kebab meat wrapped in traditional lahmacun with seasoned meat and vegetables.

Kebab Aubergine 30.-
Brochettes de viande hachée et d'aubergines fraîches, montées en alternance et délicatement cuites.
Skewers of ground lamb meat and fresh eggplant slices, layered and gently cooked.

Assiette Végétarienne

Cadmus

*(Tous nos plats sont préparés
à la minute et servis ultra frais.)*

Assiette végétarienne Cadmus (V) (vegan sur demande)	32.-
Un assortiment de salades et de mezzés froids et chauds, accompagné de pain fait maison.	
A selection of salads and cold and hot mezzés, served with homemade bread.	

Accompagnements

Side Orders

Pain maison		
Chaque mezze froid est servi avec un pain maison par personne.		
Du pain supplémentaire est disponible :	panier de 2 pains maison	5.-
Each cold mezze is served with one piece of homemade bread per person.		
Additional homemade bread is available:	basket of 2 pieces	
Sauces offertes Complimentary Sauces		
Crème d'ail - Sauce tahini - Sauce piquante		-
Garlic cream - tahini sauce - spicy sauce		
Frites (V)		
Frites maison croustillantes.		7.-
Homemade crispy fries.		
Riz (V)		7.-
Soupe du jour (V)		7.-



Tous nos plats peuvent contenir des traces de fruit à coque et de sésame.
Nous vous fournirons 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.

All our dishes may contain traces of nuts and sesame.
We will gladly provide detailed information about the possible presence of allergens in the menu items.
In case of allergies or intolerances, please consult our staff, who will be happy to assist you.



- 022 781 10 33 -