



les Quatre Cèdres





# les Quatre Cèdres

---

## Bienvenue !

**Les Quatre Cèdres vous accueillent  
du mercredi au dimanche de 19h00 à 23h30**

(jusqu'à minuit le samedi)

## Welcome !

***"Les Quatre Cèdres" is open from Wednesday to  
Sunday from 7:00 pm to 11:30 pm***

*(till midnight on Saturday)*

---



## CARTE FRANÇAISE / FRENCH MENU

### Nos Entrées

#### *Our starters*

##### **Foie gras maison mi-cuit mariné au porto blanc - 19,<sup>00€</sup>**

sa brioche toastée et sa confiture d'oignons rouges

*Half-cooked homemade "foie gras" marinated in white porto,  
its toasted brioche and red onion jam*

##### **Tomate et mozzarella "Burrata" - 18,<sup>00€</sup>**

salade de roquette, copeaux de parmesan et son pesto maison

*Mozzarella "Burrata" and tomato with homemade pesto, rocket salad*

##### **Berlingot de saumon mariné à l'aneth - 16,<sup>00€</sup>**

crème acidulée et salade mêlée

*Salmon packet marinated in dill, sour cream and mixed salad*

##### **Salade fraîcheur - 8,<sup>00€</sup>**

composition du chef servi avec sa vinaigrette au balsamique

*Fresh mixt salad of the Chef with balsamic sauce*



## CARTE LIBANAISE / LEBANESE MENU

### Nos Mezzés Froids *Our cold mezzes*

#### **Salade “Fattouche” - 12,00€**

Salade composée de légumes frais (tomate, concombre, coriandre, persil plat), pain pita croustillant, sumac, huile d’olive et jus de citron  
*Raw vegetable salad (tomato, cucumber, corainder, parsley),  
pita bread, sumac, olive oil and lemon juice*

#### **Tabbouleh - 12,00€**

Mélange de persil plat et menthe fraîche hachés, dés de tomate, blé concassé, oignons, huile d’olive et jus de citron  
*Mix of chopped parsley and fresh mint, tomato cubes,  
crushed wheat, onions, olive oil and lemon juice*

#### **“Hommos” - 9,00€**

Purée de pois-chiches et crème de sésame aromatisée au jus de citron ailé  
*Chick pea purée and sesame cream with lemon juice and garlic*

#### **“Moutabal” - 9,00€**

Caviar d’aubergines fumées, crème de sésame et jus de citron ailé  
*Smoked eggplant caviar, sesame cream, lemon juice and garlic*

### Nos Mezzés Chauds *Our hot mezzes*

#### **“Cigares aux fromages” (3 pièces) - 11,00€**

Rouleaux de feuilles de brick garnies de fromage fêta et de mozzarella  
*Brick leaf rolls garnished with feta cheese and mozzarella cheese*

#### **“Falafels” (3 pièces) - 9,00€**

Beignets de fèves concassées aromatisés à la coriandre et à l’ail  
*Fritters of broad beans with coriander and garlic*

#### **“Kibbe Blaban” (3 pièces) - 13,00€**

Beignets de blé concassé aux épices, farcis de bœuf haché et pignons de pin  
*Fritters of crushed wheat with spices, stuffed with minced beef and pine seeds*

#### **Assortiment de mézzes froids et chauds (pour 2 personnes) - 52,00€**

Salade Fattouche, Hommos, Moutabal, Cigares aux fromages, Falafels, Kibbe Blaban  
*Fritters of crushed wheat with spices, stuffed with minced beef and pine seeds*



## CARTE FRANÇAISE / FRENCH MENU

### Nos Viandes *Our meats*

#### Tartare de bœuf "Charolais" (180 gr) coupé au couteau, façon estivale - 19,00€

pignons de pin torréfiés, tomates séchées, accompagné de son mesclun au vinaigre de balsamique, frites fraîches et toasts

*"Charolais" beef tartare knife cutting, roasted pine nuts, sun-dried tomatoes served with mesclun in balsamic vinegar, french fries and toast*

#### Entrecôte de bœuf "Montbéliard" (250 gr) poêlée - 27,00€

sauce poivre vert ou roquefort, accompagnée de frites fraîches et légumes poêlés

*Pan-sautéed "Montbéliard" beef entrecote, green pepper or Roquefort sauce, accompanied by fresh fries and pan-fried vegetables*

#### Suprême de volaille cuit basse température - 23,00€

jus court à la cardamome verte et sa déclinaison de céleri

*Low temperate cooked poultry, green cardamon juice and declination of celery*

### Nos Poissons *Our fishes*

#### Filet de daurade rôti - 22,00€

beurre blanc citronné, accompagné de riz pilaf et légumes poêlés

*Roasted sea bream fillet, white lemon butter served with pilaw rice and pan-fried vegetables*

#### Filets de perche meunière - 19,00€

sauce tartare, frites fraîches

*Filets of perch "meunière", tartar sauce, fresh fries.*

### Nos plats végétariens *Our vegetarian dishes*

#### Rigatoni "al Arrabiatta" - 16,00€

sauce tomate, persil haché, piment, ail, parmesan

*Rigatoni "Al Arrabiatta": tomato sauce, chopped parsley, chili, garlic, Parmesan*

#### Rigatoni "pesto al Genovese" - 16,00€

persil, ail huile d'olive, parmesan

*Rigatoni "pesto Al Genovese": parsley, garlic, olive oil, parmesan*

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant. Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating traceability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.

Prix nets en euros / Net prices in euros.



## CARTE LIBANAISE / LEBANESE MENU

### Nos Grillades

*Our grilled meats*

#### **“Chiche-Taouk” - 23,<sup>00</sup>€**

Brochettes de filet de poulet mariné  
accompagnées de crème d'ail, de riz safrané  
*Marinated chicken on skewers with garlic cream and safran rice*

#### **“Kafta” - 25,<sup>00</sup>€**

Brochettes de viande de bœuf hachée servies avec son riz libanais  
*Minced beef skewers served with lebanese rice*

#### **“Lahme Michwi” - 28,<sup>00</sup>€**

Brochettes de filets d'agneau mariné,  
servies avec son riz libanais  
*Fillet of lamb skewers served with lebanese rice*

### Notre Poisson

*Our fish*

#### **Filet de daurade grillé à la libanaise - 22,<sup>00</sup>€**

accompagné de riz safrané et de sa crème de sésame  
*Sea bream fillet served with safran rice and sesam cream*

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant. *Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.*



## CARTE FRANÇAISE & LIBANAISE / FRENCH & LEBANESE MENU

### Nos Desserts

#### *Our desserts*

**Tarte au citron maison et sa meringue italienne,  
coulis de citron à la menthe - 8,00€**

*Homemade lemon meringue tart with a lemon and mint coulis*

**Crème brûlée à la vanille - 7,00€**

*Vanilla crème brûlée*

**“Mojito” revisité - 9,00€**

(Crémeux citron vert, compotée ananas-mangue, chantilly vanillée au rhum).

*Revisited “Mojito”*

*(Lime cream, pineapple-mango puree, vanilla whipped cream with rhum).*

**“Finger” nougat-chocolat - 8,00€**

*Nougat and chocolate “finger”*

**Salade de fruits frais maison - 7,00€**

et son sorbet à la mangue

*Fresh homemade fruit salad with mango sorbet*



# les Quatre Cèdres

---

## Menu demi-pension

proposé uniquement  
aux personnes résidant à l'hôtel

## Half-board menu

*only for resident people*

---



## MENU DEMI-PENSION / HALF-BOARD MENU

### Menu français

(du mardi au samedi)

#### **Tomate et mozzarella "Burrata"**

salade de roquette, copeaux de parmesan et pesto maison  
*Mozzarella "Burrata" and tomato with homemade pesto, rocket salad*

**ou / or**

**Berlingot de saumon mariné à l'aneth**, crème acidulée et salade mêlée  
*Salmon packet marinated in dill, sour cream and mixed salad*

---

#### **Suprême de volaille cuit basse température**

jus court à la cardamome verte et sa déclinaison de céleri  
*Low temperate cooked poultry, green cardamon juice and declination of celery*

**ou / or**

#### **Filet de daurade rôti**

beurre blanc citronné, accompagné de riz pilaf et légumes poêlés  
*Roasted sea bream fillet, white lemon butter served with pilaw rice and pan-fried vegetables*

---

#### **Tarte au citron maison et sa meringue italienne, coulis de citron à la menthe**

*Homemade lemon meringue tart with a lemon and mint coulis*

**ou / or**

#### **Finger" nougat-chocolat**

*Nougat and chocolate "finger"*

---

### Menu libanais

(du jeudi au lundi)

#### **Assortiment de mezzés froids "Hommos", "Moutabal", salade "Fattouche"**

*Assortment of cold mezzes*

---

#### **"Chiche-Taouk"**

Brochette de poulet mariné  
accompagnée de crème d'ail et de riz safrané  
*Marinated chicken on skewer with garlic cream and safran rice*

**ou / or**

#### **Filet de daurade à la libanaise** accompagné de riz safrané et crème de sésame

*Sea bream fillet served with safran rice and sesam cream*

---

#### **Tarte au citron maison et sa meringue italienne, coulis de citron à la menthe**

*Homemade lemon meringue tart with a lemon and mint coulis*

**ou / or**

#### **Finger" nougat-chocolat**

*Nougat and chocolate "finger"*





Avenue des Thermes - 01220 Divonne les bains  
[www.casino-divonne.partouche.com](http://www.casino-divonne.partouche.com)