

Sémiramis

Reine légendaire d'Assyrie et de Babylone, la fondation de Babylone et de ses jardins suspendus lui fut attribuée.

HISTOIRE DE BABYLONE

Ville de l'Antiquité dont les ruines, au bord de l'Euphrate, sont à 160kms au sud-est de Bagdad. Sa fondation doit être attribuée aux Akkadiens (2350-2150 av. J.C). La première dynastie amorrhéenne s'y établit vers 1530 av. J.C. Hammourabis, 6ème roi de cette dynastie, en fit sa capitale. Babylone devint Assyrienne au VIIIème siècle avant J.C.

Nabopolassar prit part, avec les Mèdes, à la ruine de l'Assyrie. Du règne de son fils, Nabuchodonosor II, datent les principaux monuments de Babylone. La ville fut prise plus tard par Cyrus II. Alexandre la choisit plus tard comme capitale de l'Asie. La décadence de Babylone commença quand les Séleucides l'abandonnèrent ...

BOISSONS

Sodas	4€
Jus de fruits / Sirops	3€
Evian / Badoit	5€
1/2 Evian / 1/2 Badoit	3€
Thé	3€
Café	2€

ALCOOLS

Bières 25cl ou 33cl	5€
Verre de vin 15cl	5€
Apéritifs 5cl	6€
Ricard / Pastis 2cl	4€
Digestifs 4cl	8€
Whisky / Rhum 4cl	8€

DESSERTS

Salade d'oranges à la cannelle

Carpaccio d'ananas à la menthe de Cardamome

Figues confites aux noix

Poire marinée au vin, poivre et noix

Assortiment de pâtisseries Orientales
(Baklava/Kadaïf/Namoura)

MENU ENFANT 12€

Chich kebab et Riz
ou Couscous/Merguez
ou Brochette de poulet et Riz

+ BOISSON + DESSERT

Le Mas de la Montille



vous accueille à côté d'Aigues-Mortes
dans un cadre de rêve et son parc de 1 hectare
à SAINT LAURENT D'AIGOUZE

CHAMBRES D'HÔTES

PAR TÉLÉPHONE
06.18.92.63.63 ou 04.66.35.59.43

PAR E-MAIL
masdelamontille@free.fr



Sémiramis

RESTAURANT

NOUS SOMMES HEUREUX
DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LES
SAVEURS ORIENTALES
DANS UN CADRE CHALEUREUX
SUR LES RIVES DU PONANT.



L'abus d'alcool nuit à la santé.
Tous nos prix sont nets et service compris.

les ENTRÉES FROIDES / Cold starters

Taboulé

Salade, persil, tomate, cébette, menthe, blé concassé
Salad, parsley, tomatoes, onion, mint, corn

Foul Fèves en salade / Beans in salad

Labané

Fromage, menthe, huile d'olive / *Cheese, mint, olive oil*

Hommos Beyroutis

Purée de pois chiches, ail, persil, citron
Chickpeas in purée, garlic, parsley, lemon

Moutabal

Caviar d'aubergines à la crème de sésame
Eggplant with sesame cream

Babaganouge

Fumet d'aubergines grillées, tomate et noix
Eggplant fumet roasted, tomatoes, walnut

Fatouch

Tomate, concombre, persil, menthe, fragments de pain grillé, fromage, feta
Tomatoes, cucumber, parsley, mint, roasted bread and feta

Mouhammara

Purée de poivrons rouge pimentée / *Red & chili pepper*

les ENTRÉES CHAUDES / Hot starters

Chich Kebab

Agneau haché en brochettes / *Minced Lamb kebab*

Fataer épinard

Feuilleté aux épinards / *Spinach pie*

Fataer viande

Feuilleté à la viande / *Meat pie*

Samoussa fromage *Cheese samoussa*

Kebbé Hamis

Boulettes d'agneau au blé concassé / *Lamb boulettes corn*

Nos MENUS

MENU MAZZA 10 PLATS 32€

Taboulé, Moutabal, Hommos, Babaganouge, Labané,
Chich kebab, Samoussa fromage, Fataer viande,
Fataer épinards, Kebbé
+ DESSERT AU CHOIX

MENU SEMIRAMIS 29€

ENTRÉE AU CHOIX

Fatouch ou Hommos
ou Babaganouge

PLAT AU CHOIX

Aubergine farcie
ou Chich Taouk
ou Brochettes d'Agneau

DESSERT AU CHOIX

MENU VÉGÉTARIEN 29€

COMPREND 3 ENTRÉES

Foul, Fataer aux Épinards,
Taboulé

PLAT AU CHOIX

Bamias au riz
ou Poisson du jour
ou Couscous Légumes

DESSERT AU CHOIX

MENU DÉGUSTATION 35€

COMPREND 7 ENTRÉES

Taboulé, Kebbé, Samoussa fromage, Fataer viande,
Hommos Moutabal et Babaganouge

PLAT AU CHOIX

Al Machaoui ou Aubergine farcie
ou Poisson du jour ou Ouzi ou Charha ou Lamh bi'laban
ou Chich Taouk

DESSERT AU CHOIX

MENU COUSCOUS ROYAL 35€

COMPREND 3 ENTRÉES

Moutabal
Labané
Taboulé

PLAT

Couscous Royal
Agneau, poulet, boulette

DESSERT AU CHOIX

MENU COUSCOUS POISSONS 42€

COMPREND 3 ENTRÉES

Babaganouge
Hommos
Taboulé

PLAT

Couscous Poissons
Lotte, moules

DESSERT AU CHOIX

les PLATS / Meals

Aubergine farcie accompagnée de riz

Eggplant, meat-rice

Bamias Bi-lahm

Légumes grecs à la viande d'agneau
Greek vegetables with lamb meat

Ouzi

Feuilleté d'agneau aux fruits secs
Lamb and dried fruits pastry

Charha

Emincé d'agneau grillé au citron
Sliced lamb grilled with lemon

Lamh bi'laban

Agneau au lait caillé et menthe
Lamb with curdled milk and mint

Poisson du jour

Day fish

les BROCHETTES / Skewers

Chich Taouk

Brochettes de poulet mariné au safran
Chicken kebab marinated in safran

Brochettes d'agneau

Lamb kebab

Al-Machaoui

Brochettes agneau, kebab, poulet

Lamb, kebab, chicken

les COUSCOUS

Couscous végétarien

Couscous royal

Agneau, poulet, boulettes / *Lamb, chicken, boulettes*

Couscous agneau

Agneau / *Lamb*

Couscous Poisson

Lotte, moules / *Burbot, gambas, mussels*