

FARID

RESTAURANT - TERRASSE

Apéritifs

Arak-Apéritif anisé Libanais	5.500 Fcfa
Arak kéfraya-Apéritif anisé Libanais	6.500 Fcfa
Whisky- J&B, Cutty sark, Johnnie Walker	5.000 Fcfa
Chivas, Black Label	6.000 Fcfa
Porto, Martini	4.000 Fcfa
Suze, Pastis, Ricard	4.000 Fcfa
Cinzano, Campari	4.000 Fcfa
Gin, Rhum, Vodka	4.000 Fcfa
Accompagnement sodas	1.500 Fcfa
Accompagnement Perrier	1.500 Fcfa
Get 27	5.000 Fcfa
Sirop Menthe, Grenadine	2.500 Fcfa
Jus de fruit, jus d'agrumes	3.000 Fcfa
Sodas (coca, sprite, fanta)	2.000 Fcfa
Thé Glacé	2.000 Fcfa
Coca Light, Coca Zero	2.000 Fcfa
Bière locale	2.000 Fcfa
Bière importée	3.000 Fcfa
Eau de Source	2.000 Fcfa
Eau Minérale Gazeuse	3.500 Fcfa
Eau Minérale Gazeuse 1/2	2.500 Fcfa
Café, Thé a la Menthe	1.800 Fcfa

Cocktails alcoolises

6.000 Fcfa

Spritz aperol, prosecco

Caipirinha (Cachaça, citron,sucre)

Mojito (rhum, citron, menthe, soda)

Blood Orange Mojito
(rhum, citron, orange pressée, menthe, soda)

Passion fruit Mojito
(rhum, citron, fruit de la passion, menthe, soda)

Ananas Mojito (rhum, citron, ananas, menthe, soda)

Strawberry Mojito (rhum, citron, fraise, menthe, soda)

Pina Colada (rhum, jus ananas, lait de coco)

Margarita (tequila, triple sec, citron)

Ultimate margarita
(Tequila, Cointreau, grand marnier, citron frais)

Bloody Mary
(vodka, tomates, citrons,Worcestershire,tabasco)

Americano (campari, martini, soda)

Pink Martini (vermouth rose, martini, cinzano, vodka)

Side-car (triple sec ou cointreau, cognac, jus de citron)

Cosmopolitan (vodka -triple sec ou cointreau citron)

Cointreaupirinha (triple sec, cointreau-citron vert)

007 (rhum blanc, vermouth rouge, Martini, Cinzano, jus de citron, orange, sucre de canne)

Blue Lagoon (vodka, curaçao bleu, jus de citron)

Cocktail sans alcool

5.000 Fcfa

Afterglow (orange, ananas, grenadine)

Syracuse (tonic, grenadine, orange)

Virgin Colada (orange, ananas, lait de coco)

Virgin Mojito Classic, Passion, Fraise

FARID

SPÉCIALITÉ

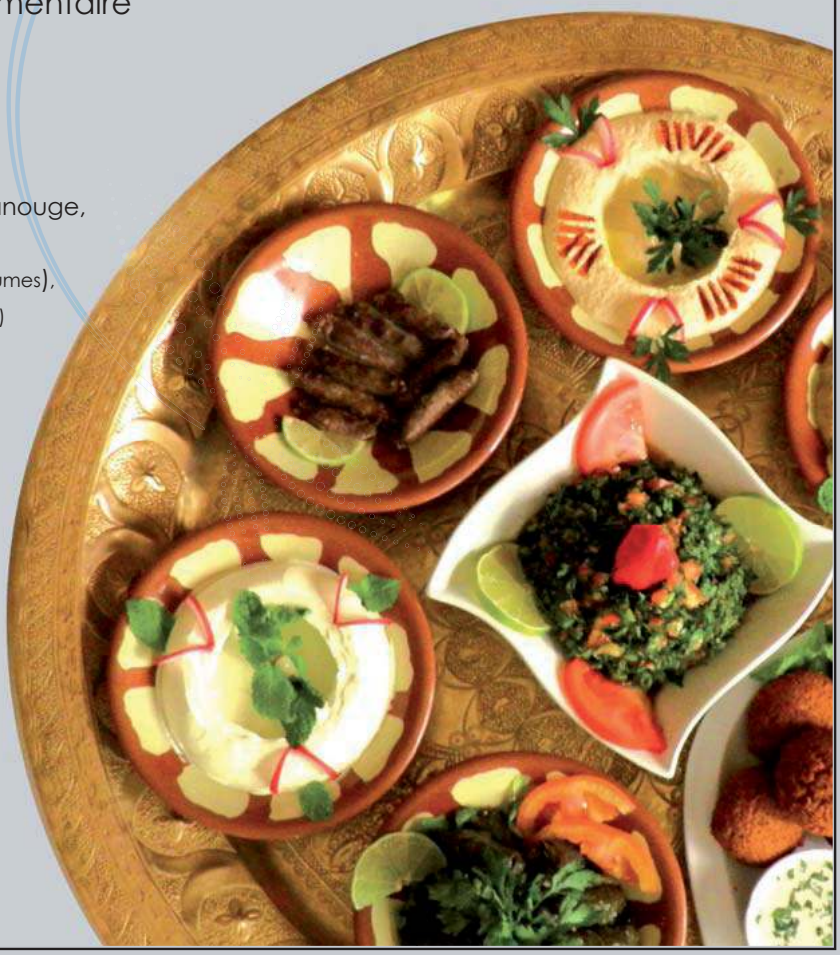
Farid, c'est un gage d'authenticité et de qualité depuis plus de 50 ans.
Les Mezzes Libanais sont mis en avant au restaurant Farid et vous offrent
un large éventail de la cuisine emblématique du pays du Cèdre.

MEZZE LIBANAIS

Commmandez à partir de 2 MEZZES 32.000 Fcfa

16.000 Fcfa par MEZZE supplementaire

Taboulé, Fattouche, Labné, Homos, Babaganouge,
Warak Enab Atteh (feuilles de vigne aux légumes)
Variétés Salées (kibbi boule, fatayers viande et légumes),
Falafils, MAKANEK (saucisses) ou Sojok (merguez)
Mouton farci à l'orientale
Mixed Grill (brochettes kafta, taouk, filet)



Pour vos évènements
nous vous créons
une formule adaptée

FARID

Cuisine Libanaise

Entrées froides



Labné لبنة — 5.000 Fcfa
Fromage blanc nature ou à l'ail

Chankliche شنكليش — 6.000 Fcfa
Fromage affinéau thym
avec émincé de tomates et oignons

Fromage Halloum ou حلوم مشوي — 6.500 Fcfa
Halloum Grillé
Fromage de brebis

Taboulé تبولة — 6.000 Fcfa
Persil, blé, tomate, menthe,
oignons, citron, huile d'olive

Fattouche فتّوش — 5.000 Fcfa
Salade de crudités au summack,
huile d'olive, citron, pain grillé

Salade Orientale سلطة لبنانية — 5.000 Fcfa
Laitue, tomates, persil, menthe,
oignons verts, radis

Salade Tomates سلطة باذنجان — 5.500 Fcfa
Aubergines
Aubergines Emincées,laitue, tomates, concombres

Hindbé (selon saison) هندبة — 5.000 Fcfa
Salade de chicorée, oignon frit

Warak Enab Atteh ورق عنب قاطع — 5.000 Fcfa
Feuilles de vigne farcies aux légumes

Lait caillé Concombres خيار باللبن — 4.500 Fcfa

Batrakh (poutargue) بطرخ — 7.000 Fcfa
Oeufs de mulet

Langue vinaigrette لسانات — 5.000Fcfa

FARID

Entrées froides

Homos حمص — 5.000 Fcfa
Purée de pois chiches,
huile de sésame, citron, ail

Homos bi lahmé حمص باللحمة — 6.000 Fcfa
Homos avec viande hachée,
pignons de pin

Homos basilic حمص بالحبق — 5.500 Fcfa
Purée de Pois chiche au basilic

Homos beiruti حمص بيروتي — 5.500 Fcfa
Purée de Pois chiche, à la tomate

Spicy homos حمص حر — 5.500 Fcfa
Purée de Pois chiche au piment

Homos snawbar Kousbara — 6.000 Fcfa
Purée de pois chiches, حمص مع صنوبر
coriandre, pignons de pin

Babaganouge بابا غنوج — 5.000 Fcfa
Purée aubergine,
crème de sésame, citron, huile d'olive

Moutabal ajami متبل عجمي — 5.500 Fcfa
Purée d'aubergine, sauce tomates,
noix, basilic

Moutabal Farid متبل فريد — 6.000 Fcfa
Purée d'aubergine sur un lit
d'aubergine émincé, noix,
vinaigre de grendine

Aubergines du moine باذنجان الراهب 5.000 Fcfa
Emince d'aubergines grillées
tomates oignons vert

Pieds mouton مقادم خروف — 5.000 Fcfa



FARID

Entrées chaudes

Variétés Salées معجنات مشكلة 6.000 Fcfa
(8 pièces) Kibbi boule,Fatayer légumes et viande, Rouleaux fromage

Falafils (5 pièces) فلافل 5.000 Fcfa

Makanek (6 pièces) مقانق 5.000 Fcfa
Saucisses libanaises épicées nappées de jus de citron

Sojok/Sojok tomates سجق 5.000 Fcfa
Merguez libanaises flambées au citron

Foul Moudamas فول مدمّس 4.500 Fcfa
Salade de Fèves,ail, citron,huile d'olive

Homos Balila حمص بليلة 4.500 Fcfa
Salade de pois chiches chauds

Kibbi Potiron كبة اليقطين 5.000 Fcfa

Cup Kibbi (3 pièces) 6.000 Fcfa
Labné viande, légumes, viande oignons frit

Fatayer labné / Lahmé (5 pièces) 5.000 Fcfa
Farcis de viande hachée, labné فطاير

Maajouka معجوقة 5.000 Fcfa
Kibbi fourré au fromage, viande hachée, pistache

Foie de mouton قصبة خروف 5.000 Fcfa
Ail, citron

Foie de Poulet قصبة دجاج 4.500 Fcfa
Sauté au vinaigre de grenadine

Ailes de Poulet جوانح دجاج 4.500 Fcfa

Kellege Halloum كلّاج حلوم 5.000 Fcfa
Pain libanais farci au fromageHalloum, tomate et menthe

Arayess Kafta عرايس كفتة 4.500 Fcfa
Pain Libanais farci a la viande hachée, tomate et menthe

Arayess Sojok عرايس سجق 5.000 Fcfa
Sojok, fromage (mozzarella)

Batata Harra بطاطا حرّة 4.500 Fcfa

Fetta Gratinnée 5.000 Fcfa
Fromage fetta, tomates, origan

Choco (Supions grillés) 6.000 Fcfa
Sheches très petites grillées

Tartares Libanais

Kibbi Nayé كبة نية 7.500 Fcfa

Lahmé mad'oua لحمة مدقوقة 7.500 Fcfa

Fraké فراكة 7.500 Fcfa

Kafta Nayé كفتة نية 7.500 Fcfa

Supplémént Mouhammassa 2.500 Fcfa
Viande hachée, tomates, pignons

Sur commande (24h)

Foie cru, Lahmé 3al sikhein



FARID

MENU FURN

CHAKHTOURA
(pirogue)

EPINARDS, VIANDE, FROMAGE, OEUF	6.500 Fcfa
LAHM BEAJIN (HAR)	6.500 Fcfa
SOJOK FROMAGE	6.500 Fcfa

SFIHAS BAALBAKIYE
(5 pièces) 5.000 Fcfa

VARIÉTÉ MANAKICHE
(5 pièces) 6.000 Fcfa

LAHM BEAJIN
KECHIK (FROMAGE DE BREBIS SECHE)
ZAATAR
JEBNEH (FROMAGE)
SOJOK FROMAGE



FARID

Classiques

Fatté nature فتة 8.000 Fcfa
Pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés

Fatté d'Aubergine فتة باذنجان 8.000 Fcfa
Aubergines,pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés

Fatté de poulet فتة دجاج 8.500 Fcfa
Poulet, pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés

Fatté de langue et/ou pieds فتة لسانات 8.500 Fcfa
Langue et/ou pieds, pois chiches, Lait caillé, pain grillé, pignons de pin sautés

Fatté crevettes فتة قريدس 10.000 Fcfa
Lait caillé, pignons de pin, pois chiche, pain grillé,crevettes, coriandre

Fatté kebab فتة كباب 8.500 Fcfa
Lait caillé, pignons de pin, pois chiche, pain grillé, Boulettes de viande, coriandre

Shawarma viande شاورما لحمة 8.000 Fcfa
Viande émincée, légumes, frites, sauce tahiné

Shawarma poulet شاورما دجاج 8.000 Fcfa

Shawarma Mixte 8.500 Fcfa

Mouton farci à l'orientale خروف محشي 8.500 Fcfa
Agneau farci avec riz,viande hachée, amandes, pignons de pin

Feuilles de vigne farcies à la viande ورق عنب باللحمة 6.500 Fcfa

Grill

Kafta كفتة 8.500 Fcfa
(3 brochettes viande hachée, persils, oignons)

Kafta Farid كفتة فريد 8.500 Fcfa
(Kafta et Aubergine en rouleaux de pain pita, sauce tomate, lait caillé)

kafta orfali كفتة اورفلي 8.500 Fcfa
2 brochettes viande hachée, persils, oignons, aubergine

kafta poulet fromage كفتة دجاج مع جبنة 8.000 Fcfa

Chiche Taouk شيش طاووق 8.500 Fcfa
(2 brochettes poulet mariné)

Chiche Taouk Halabi شيش طاووق حلبي 9.000 Fcfa
(Taouk épicés)

Brochettes de filet grillé (2) لحم مشوي 9.000 Fcfa

Mixed Grill مشاوي مشكلة 11.000 Fcfa
(Taouk, kafta, filet)

Demi poulet grillé à l'ail ½ دجاج مشوي 8.500 Fcfa

Demi poulet moussahab (désossé) ½ دجاج مسحّب 9.500 Fcfa

Côtes de Mouton (Importées) 20.000 Fcfa

FARID

Cuisine du Monde

Soupes

Minestrone 5.000 Fcfa

Harrira 5.500 Fcfa
Soupe traditionnelle du Maroc
de légumes secs, viande,oignons

Pescatora Fruits de mer 6.000 Fcfa

Salades

Carpaccio de boeuf 9.000 Fcfa

Salade Niçoise 6.000 Fcfa
Salade, Oeufs, pommes de terre, tomates, concombres, haricots verts, thon

Salade Nordique 9.000 Fcfa
Saumon fumé, pommes vapeur, oignons vert, mesclun, crème citron

Salade Caesar 6.500 Fcfa
Poulet grille, salade, fromage parmesan, pain à l'ail, sauce Caesar

Salade Grecque 6.500 Fcfa
Laitue, tomates, concombres, fromage fetta, olives, sauce méditerranéenne

Salade Exotique aux Crevettes 8.000 Fcfa
Crevettes, Avocat, Pamplemousse, Ananas.

Assiette Italienne 13.000 Fcfa
Jambon serrano, carpaccio, tomates, parmesan

Salade du Chef 6.500 Fcfa
Salade, poulet, mais, tomates, ementhal, jambon, olives

Salade Orientale 5.000 Fcfa
Laitue, tomates, persil, menthe, oignons verts

Taboulé 5.000 Fcfa
Persil, blé, tomate, menthe, oignons, citron, huile d'olive

Fattouche 5.000 Fcfa
Salade de crudités au summack, huile d'olive, citron, pain grillé



FARID

Grill

Viande

Entrecôte (importée)	22 000 Fcfa
Côte de bœuf (importée)	25.000 Fcfa
Coeur de filet de boeuf Sauce au choix : Roquefort, champignons, poivre vert	12.000 Fcfa
Côtelettes de porc aux pistaches	12.000 Fcfa
Côtes de mouton (New Zealand)	20.000 Fcfa



Poisson

Crevettes Camarones	19.000 Fcfa
Gambas grillées	12.000 Fcfa
Filet de Thiof ou Thiof entier	12.500 Fcfa
Sole grillée ou Sole Meunière	10.000 Fcfa
Brochette Océane Crevettes, Calamar, lotte, légumes grillés	11.000 Fcfa
Thiof free style Thiof ouvert sans arrêtes	16.500 Fcfa
Supplément légumes/frites/pâtes	2.500 Fcfa



FARID

Classiques

Tortilla espagnole	6.500 Fcfa
Calamars à la romana	6.500 Fcfa
Lotte aux crevettes Lotte aux crevettes dans sa sauce safran	11.000 Fcfa
Grigliata Mista di Pesce Assortiment a la plancha : Poisson, crevettes, calamar, moules	13.000 Fcfa
Sole meunière	10.000 Fcfa
Piccata Marsala Médaillons de filet bœuf au Vin Rouge	12.000 Fcfa
Fajitas poulet / boeuf / mixte Tex-Mex Poulet ou Bœuf mariné,légumes,guacamole,salsa,créme,tortillas	8.000 Fcfa
Gambas à la Cubaine Flambées au rhum	14.000 Fcfa
Gambas au four Sauce Beurre, légume, paprika	13.000 Fcfa

FARID

PÂTES

Penne à l'arrabiata	6.500 Fcfa
Tagliatelle au saumon fumé et Fines herbes	11.000 Fcfa
Tagliatelle Carbonara Jambon de bœuf ou jambon de porc, ail,creme,oeuf	9.000 Fcfa
Spaghetti Bolognaise Viande hachee,tomates	8.000 Fcfa
Linguini pescatora (fruits de mer) Cocktail fruits de mer,sauce tomate	10.000 Fcfa
Supplément Fromage	2.000 Fcfa

SANDWICHES

Club sandwich Salade, pain de mie, tomates, oeufs, poulet, tomates,fromage, jambon	6.000 Fcfa
Club Nordique Salade, pain de mie, tomates, concombres, saumon fumé, fromage frais	7.500 Fcfa
Cheeseburger Servi avec salade de choux et frites	7.000 Fcfa

(Servi le midi seulement)

Falafil	3.000 Fcfa
Taouk	3.000 Fcfa

FARID

Desserts du monde

Atayefs (2 pièces) قطايف 3.500 Fcfa
Galette farcie de crème de lait avec sirop de rose

Osmalieh عثملية 4.500 Fcfa
Cheveux d'ange recouvert d'un coeur de crème de lait, sirop

Knefeh كنافة بالجبن 5.000 Fcfa
Gâteau à la semoule au coeur fondant de fromage

Verrines de douceur libanaises 3 000 Fcfa
Mhalabiye, Moghli, Achtalieh

Mi-cuit au chocolat, glace vanille 5.000 Fcfa

Crème Brûlée, glace vanille 5.000 Fcfa

Profiteroles au chocolat 5 000 Fcfa

Flan caramel 3.500 Fcfa

Glaces et sorbets (2 boules au choix) 4.000 Fcfa
Vanille, chocolat, nougat, pistache, stratiacella, café, citron, mangue

Salade de fruits frais 4.000 Fcfa

Assiette Gourmandise 6.000 Fcfa
Atayef, Verrine de douceurs, Osmalieh

Tarte au citron, glace vanille 5.000 Fcfa

Café gourmand 5.000 Fcfa

Osmalieh bouza عثملية بوظة 5.000 Fcfa
Cheveux d'ange fourré de glace, recouvert d'un coeur de crème de lait, sirop

Mafrouké مفروكة 5.500 Fcfa
Semoule, Achta, Amandes pignons

Layali Loubnan ليالي لبنان 4.000 Fcfa



FARID

Boissons chaudes

	1.500 Fcfa
Espresso/Décaféiné	
Café turc	
Café blanc	
Thé a la menthe	
Nespresso, Illy	2.000 Fcfa
Infusion a la citronnelle	2 000 Fcfa
Infusion a l'anis	2 000 Fcfa

Digestifs

Cognac	6.000 Fcfa
Cognac Martell V.S.O.P.	7.500 Fcfa
Cointreau,Grand Marnier	6.000 Fcfa
Marie-Brizard	5.500 Fcfa
Grand-Armagnac V.S.O.P.	10.000 Fcfa
Calvados	5.500 Fcfa
Arak	5.500 Fcfa
Arak Kefraya	6.000 Fcfa
Bailey's	5.500 Fcfa

FARID

Les Vins Blancs

Sauvignon blanc 13.500F
Vin blanc sec et parfumé

Domaine de la Baume chardonnay 22.000F
La robe est jaune doré avec une belle brillance.
Le nez est frais sur les agrumes

Muscadet sèvre et Maine 21.000F/13.500F(1/2)
Vin blanc sec aux arômes floraux et fruités

Les Vins Rosés

Le Gris Domaine Rose et Paul 22.000F
Nez d'une grande fraicheur tout en délicatesse

Château Montaurone côteaux d'Aix 21.000F/13.500F(1/2)
Le nez est puissant, sur des notes de bonbons
et de berlingots

Les Vins du Monde

Amancaya Argentine 32.000F
Ce vin est issu des meilleurs terroirs de Mendoza

Château Ksara Rouge Liban 28.000F
Bonne puissance et longueur, tanins fondus équilibrés

Château Les Bretèches Rouge Liban 25.000F
Finesse et équilibre avec une finale épicée et fraiche

Château Les Bretèches Blanc Liban 25.000F
Finesse et équilibre avec une finale épicée et fraiche

Ixsir Altitudes blanc, Rouge 25.000F
Vin blanc sec aux notes florales de rose et de jasmin.
Des arômes frais avec des touches d'agrumes

Montepulciano d'Abruzzo - Caelus 25.000F
Très agréable en bouche, fruité sur la cerise,
le cuir et le pruneau

Les Vins Rouges

Cabernet/sauvignon 13.500F
Cépage qui se distingue par sa fraîcheur

Brouilly Beaujeu Millères 28.500F
Nez fin et aromatique, délicates notes
de fruits rouges très murs

Brouilly Pascal Clément 13.000F (1/2)
Nez fin et aromatique, délicates notes
de fruits rouges très murs

Château Lafleur Baudron 16.500F
bordeaux supérieur
Arômes de fruits compotés et d'épices

Château Les Tourelles 25.000F
bordeaux graves
Jolies notes de fruits compotés tanins souples

Côte du Rhône Clavel 20.000F
Bouche juteuse ; puissante ; fruitée tanins délicats

Bourgogne Pinot noir 34.000F
Michel Juillot
Parfums délicats envoûtants et déploient des tannins doux

St Nicolas de Bourgueil 33.000F
Joseph Mellot
Sa robe rouge brillant sont en parfaite harmonie
avec un nez fin et gourmand

NOTRE SÉLECTION DE VINS LIBANAIS AU VERRE :

Ixsir Altitude Rouge, Ixsir Altitude Blanc
6.500F

Les Bretèches Château Kefraya Blanc et Rosé
5.000F

Le Coin du Sommelier

Château Bel Air Lussac bordeaux Saint Emilion 34.500F
Attaque souple et veloutée, notes de prunes et d'épices

Estandon Zenith rosé 33.500F
Robe limpide et brillante, bouche ample et fluide

Sancerre blanc Joseph Mellot 40.500F
Frais et subtil, arômes de fruits blancs et d'agrumes



فريد

Restaurant - Terrasse

58, rue Vincens
Dakar - Sénégal
Tél : 33 823 89 89
Fax : 33 821 08 94
contact@restaurantfarid.com
www.restaurantfarid.com