

Déjeuner • Dîner

Lunch • Dinner

Soupe aux pointes d'asperges 25 000
Asparagus soup

Minestrone 23 000
Minestrone

Soupe Madras au curry et carottes 21 000
GF Madras curry and carrot soup



 Salade de légumes grillés 26 000
Grilled vegetable Salad
Calories 220

Salade d'Endives et Roquefort, noix et cerfeuil 36 000
Endive and Roquefort cheese salad, walnuts and chervil


 *GF* Salade Verte 26 000
Green Salad
Calories 200

Salade Albergò 27 000
Albergò Salad

Steak Salad 52 000
Steak Salad

Burrata, tomates cerise et huile d'olive extra vierge 35 000
Burrata, cherry tomatoes with extra virgin olive oil

GF Salade Niçoise 34 000
Niçoise Salad

 Taboulé de quinoa rouge, crevettes grillées 39 000
Red quinoa taboulé, grilled shrimp
Calories 370

Salade de poulet velvet, mizuna, mangue et coriandre 28 000
Velvet chicken Salad, mizuna, mango and coriander

GF Salade de betteraves croquantes, mâches et labné baladiyé 30 000
Roasted beetroot Salad with mâche and local goat cheese

 *GF* Salade de kale 23 000
Kale Salad
Calories 400



Club Sandwich 31 000
Club Sandwich

Mini Burgers Albergò accompagnés de pommes frites 40 000
Homestyle mini burgers with French fries

Rouleaux de kataifi aux crevettes et légumes, sauce ponzu 35 000
Kataifi shrimp, vegetable summer rolls, ponzu sauce

Assiette de Saumon Fumé 32 000
Smoked Salmon platter

Œufs brouillés aux Truffes 34 000
Scrambled eggs with Truffles

Caviar de la «Mer Caspienne» est disponible en portion de 150 grammes
Caspian Sea Caviar is available in 150 grams servings

GF: Gluten Free



Prix en Livres Libanaises, Toutes Taxes Comprises

Déjeuner • Dîner

Lunch • Dinner

Fusilli aux petits pois, fèves et maïs 27 000
Fusilli with green peas, broad beans and corn

Linguine aux crevettes, pancetta et tomates rôties 42 000
Linguine with shrimps, pancetta and roasted tomatoes

Risotto au potiron, champignons des bois et fromage de chèvre 33 000
Pumpkin Risotto, wild mushrooms and goat cheese

Ravioles farcies de maïs et Taleggio, huile de truffe et beurre au thym 27 000
Corn and Taleggio Ravioli, truffle oil and thyme flavored butter

GF Pâtes sans gluten aux trois tomates 27 000
Gluten free pasta with three tomatoes



 Brochettes de Poulet grillé 36 000
Grilled Chicken skewers
Calories 600

Filet de Bœuf Australien grillé 70 000
Grilled Australian Beef filet

GF Paillard de Veau grillé 58 000
Grilled Veal Paillard

Escalope Milanaise 62 000
Escalope «à la Milanaise»

Saumon à la planchette de Cèdre 58 000
Broiled Salmon on a Cedar plank

GF Coquilles St-Jacques saisies, lardons et pomme purée, vinaigre de Xérès 54 000
Seared scallops, bacon, mashed potatoes, sherry vinegar

Loup de mer entier, façon méditerranéenne 70 000
Whole sea bass Mediterranean style

GF Poulet au curry thai, riz parfumé 38 000
Thai curry chicken, aromatic rice

Kasu cod, chou de chine, riz au jasmin 82 000
Kasu black cod, bok choy, jasmine rice



Glaces et Sorbets 15 000
Albergò ice cream and sorbets

Crème Brûlée 16 000
«Crème Brûlée»

GF Salade de fruits frais 20 000
Fresh fruit Salad

Gâteau Alexandra 17 000
«Alexandra» Cake

Délice Phénicien 17 000
«Phœnician Delight»

Tarte au chocolat fondant, sorbet à la menthe 17 000
Chocolate tart, mint sorbet

Sablé breton fin garni à la fraise et crème chantilly 18 000
Brittany shortbread, strawberries and whipped cream

Prices in Lebanese Pounds, Including All Taxes