



LES PINS D'ALEP

TRAITEUR

SPÉCIALITÉS ARMÉNIENNES, LIBANAISES ET SYRIENNES

MENU À EMPORTER



COMMANDES 
04 93 26 18 50

FERMÉ LE MERCREDI ET LE DIMANCHE

40 BOULEVARD STALINGRAD, 06300 NICE



LES PINS D'ALEP

UNE TRAVERSÉE FAMILIALE ENTRE
ORIENT ET OCCIDENT.

Les Pins d'Alep, c'est avant tout un amour inconditionnel pour la cuisine familiale authentique. Fondé en 2003 et incarné par la famille Cheikhoyan, votre traiteur trouve son origine dans une traversée familiale historique entre orient et occident.

Transmises de génération en génération, les recettes arméniennes du Chef Charlie Cheikhoyan ont été imprégnées par les cultures méditerranéennes en particulier celles du Liban et de la Syrie.

Nous vous invitons à (re)découvrir une expérience culinaire originale, un voyage à la croisée des saveurs dans un lieu hautement symbolique: le Port de Nice, point d'arrimage occidental de la famille Cheikhoyan.

A FAMILY'S JOURNEY BETWEEN EAST AND WEST.

Les Pins d'Alep, it's first and foremost an expression of unconditional love for authentic, homemade and family cooking.

Founded in 2003 by the Cheikhoyan family, Les Pins d'Alep is born out of a historical journey between East and West.

Passed on from generation to generation, Chef Charlie Cheikhoyan's Armenian recipes are largely influenced by Mediterranean cuisine and more specifically by Lebanon and Syria's traditional cooking.

We invite you to (re)discover a unique culinary experience, a true journey at the crossroads of countless flavors in a highly symbolic location: the Nice harborside, western homeport of the Cheikhoyan family.





MEZZÉS FROIDS

COLD MEZZES

- **BASTERMA**
Viande de bœuf fumée
Smoked beef filet 45,00 € LE KG
MIN 150GR
- **SOUJOUK**
Saucisse de bœuf
Beef sausage 35,00 € LE KG
- **WARAK INEB**
Feuilles de vigne farcies avec du riz, oignons, menthe
Vine leaves stuffed with rice, onions, mint 30,00 € LE KG
- **HOMMOS BEL TAHINA**
Purée de pois chiches, crème de sésame, épices
Chickpeas puree, sesame cream, spices 25,00 € LE KG
- **MOUTABAL**
Aubergines grillées, crème de sésame, jus de citron, épices
Grilled eggplants, sesame cream, lemon juice, spices 25,00 € LE KG
- **MOHAMMARA**
Purée de poivrons, pignons, noix, oignons, épices
Peppers puree, pine nuts, walnuts, onions, spices 30,00 € LE KG
- **BABA GHANNOUJ**
Purée d'aubergines grillées, tomates, poivrons, jus de citron
Grilled eggplants puree, tomatoes, peppers, lemon juice 25,00 € LE KG
- **LABNE BEL KHYAR**
Yaourt concentré, concombres, aneth
Concentrated yogurt, cucumbers, dill 25,00 € LE KG
- **LABNE**
Yaourt concentré, menthe, ail, huile d'olive
Concentrated yogurt, mint, garlic, olive oil 20,00 € LE KG
- **TABOULÉ**
Persil, tomates, oignons, poivrons, blé concassé
Parsley, tomatoes, onions, peppers, crushed wheat 25,00 € LE KG
- **SALATAT FASSOULIA**
Salade de haricots blancs à la tomate, aneth
Bean salad with tomato, dill 20,00 € LE KG
- **MUJETERA**
Riz aux lentilles et oignons confits
Rice with lentils and confit onions 20,00 € LE KG
- **MSSAKA (RATATOUILLE)**
Aubergines, poivrons, oignons, tomates, ail
Eggplants, peppers, onions, tomatoes, garlic 20,00 € LE KG





MEZZÉS CHAUDS

HOT MEZZES

- **SAMBOUSSEK BEL JIBNE**

Feuilleté aux fromages
Cheeses pastry 1,00 € LA PIÈCE

- **SAMBOUSSEK BEL LAHME**

Feuilleté à la viande de bœuf
Beef meat pastry 1,00 € LA PIÈCE

- **SAMBOUSSEK BEL SELEK**

Feuilleté aux blettes, feta, oignons, pignons
Chard, feta cheese, onions, pine nuts pastry 1,00 € LA PIÈCE

- **IJJEH BEL KHADRA**

Beignets de courgettes, cébettes, menthe
Zucchini, spring onions, mint fritters 20,00 € LE KG

- **FALAFEL**

Pois chiches, fèves, ail, persil, coriandre
Chickpeas, broad beans, garlic, parsley, coriander 1,00 € LA PIÈCE

- **KIBBÉ FRIT**

Boulette de viande de bœuf et blé concassé,
farci à la viande, oignons et pignons
Beef meatball with crushed wheat
stuffed with meat, onions, pine nuts 2,40 € LA PIÈCE

- **LAHMAJUN**

Pizza arménienne avec de la viande et des légumes
Armenian pizza with meat and vegetables 4,50 € LA PIÈCE

- **FATAYERS BEL JIBNE**

Pain libanais grillé farci au fromage, tomates, basilic
Lebanese pita stuffed with cheese, tomatoes, basil 8,50 €

- **FATAYERS BEL KEFTA**

Pain libanais grillé farci à la viande hachée de bœuf, épices
Lebanese pita stuffed with minced beef meat, spices 8,50 €

- **FATAYERS BEL JIBNE WEL KEFTA**

Pain libanais grillé farci au fromage et à la viande hachée, épices
Lebanese pita stuffed with cheese and minced meat, spices 10,00 €

- **FATAYERS BEL KERDIYE**

Pain libanais grillé farci aux poivrons et au fromage, zaahatar
Lebanese pita stuffed with peppers and cheese, zaahatar 8,50 €





SALADES

SALADS

- **SALALAT FATTOUCH**

Salade, tomates, concombres, poivrons, oignons, pain grillé, sumac 9,00 €
Salad, tomatoes, cucumbers, peppers, onions, grilled pita bread, sumac

- **SALATAT FETA**

Salade, tomates, oignons, concombres, poivrons, feta, olives, menthe 9,50 €
Salad, tomatoes, onions, cucumbers, peppers, feta, olives, mint

- **SALATAT AL FALAFEL**

Salade, tomates, oignons, falafel frit, crème de sésame, variantes 9,50 €
Salad, tomatoes, onions, falafel, sesame cream, pickles

- **SALATAT AL KHOUDAR**

Salade, tomates, concombres, oignons, poivrons 8,50 €
Salad, tomatoes, cucumbers, onions, peppers



SANDWICHES

SANDWICHES

- **KEBAB**

Viande de veau grillée sur la broche 6,50 €
Veal meat roasted on a spit

- **KEFTA**

Viande de veau hachée, persil, oignons 6,50 €
Minced veal meat, parsley, onions

- **FALAFEL**

Boules de pois chiches, fèves, coriandre 6,50 €
Chickpeas, broad beans, coriander balls

- **Supplément frites (dans le sandwich)**

Extra french fries 1,50 €

- **Barquette de frites**

French fries 2,00 €

- **Soda (Coca-cola, Orangina, 7up...)** 2,00 €

• **FORMULE** : Sandwich + frites + boisson non alcoolisée 9,00 €
(uniquement le midi / for lunch)





GRILLADES

GRILL

BROCHETTES EN PLAT SKEWERS PLATE (2 brochettes, accompagnement riz et salade libanaise 2 meat skewers with rice and lebanese salad)

- **KEFTA**

Brochettes de viande de veau hachée, oignons, persil
Minced veal meat skewers, onions, parsley 14,00 €

- **CHAWARMA 100% VEAU**

Viande de veau cuite sur la broche
Veal meat roasted on a spit 11,00 €

TIKKA KEBAB

- **BROCHETTES D'AGNEAU** Lamb skewers 16,00 €

CHICH TAOUK

- **BROCHETTES DE POULET** Chicken skewers 14,00 €

BROCHETTE À L'UNITÉ MEAT SKEWER

- **BROCHETTE D'AGNEAU** Lamb skewer 7,00 €

- **BROCHETTE DE POULET** Chicken skewer 7,00 €

- **BROCHETTE DE KEFTA** Kefta skewer 7,00 €



MENU MEZZÉ BEST-SELLER

Assortiments de mezzés froids et chauds, à partir de 10 personnes :

- Hommos, Moutabal, Baba ghannouj, Mohammara, Taboulé, Labne bel khyar, Samboussek bel jibne, Samboussek bel lahme, Kibbés frits
25 € PAR PERSONNE
- Baklavas au choix 25 € PAR PERSONNE

Assortments of cold and hot mezzés for 10 people :

- Hommos, Moutabal, Baba ghannouj, Mohammara, Taboulé, Labne bel khyar, Samboussek bel jibne, Samboussek bel lahme, Fried Kibbés
25 € PER PERSON
- Baklavas of your choice 25 € PER PERSON





PLATS CHAUDS

HOT MEALS

- **KEFTA DE VEAU FRIT**

Viande de veau hachée, oignons, persil
Crushed veal meat, onions, parsley

25,00 € LE KG

- **DOLMA**

Courgettes farcies à la viande de bœuf et riz
Zucchini stuffed with beef and rice

20,00 € LE KG

- **IMAN BAYLDI**

Aubergine farcie aux légumes
Stuffed eggplant with vegetables

8,90 €

- **KARNI YARIK**

Aubergine farcie à la viande de bœuf
Stuffed eggplant with beef meat

8,90 €

- **MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE**

Lamelles d'aubergines superposées avec une farce
aux légumes gratinées au four

Layered eggplants and vegetables, topped with cheese

8,90 €

- **MOUSSAKA**

Lamelles d'aubergines superposées avec une farce aux légumes
et à la viande de bœuf gratinées au four

Layered eggplants, minced beef and vegetables, topped with cheese

8,90 €



DESSERTS

DESSERTS

- **BAKLAVA AUX PISTACHES, NOIX OU AGRUMES**

2,50 €

- **BOURMA CHOCOLAT AMANDES**

2,50 €

- **KADAÏF**

Cheveux d'anges à la crème de lait parsemés de pistaches
(aromatisés à la fleur d'oranger ou à l'eau de rose)

Angel hair with cream and pistachios
(flavored with orange blossom or rose water)

6,50 €

- **MOUHALABIYÉ**

Flan libanais à la fleur d'oranger, et pistaches
Milk pudding with orange blossom and pistachios

3,50 €



SUPPLÉMENTS

- **Paquet de 5 pains libanais**

Pack of 5 lebanese breads

2,00 €

- **Petit paquet de pain libanais**

Small pack of lebanese breads

0,50 €





LES PINS D'ALEP

TRAITEUR

Bon Appétit, Enjoy your meal,
Բարի ախորժակ



LIVRAISONS



LIVREUR CHIC



COMMANDES 
04 93 26 18 50

/LESPINSDALEP



@LESPINSDALEP