



LES PINS D'ALEP

TAKEAWAY - 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

65,00 € LE KG

MIN 200GR

- **SOUJOUK**

Saucisse de bœuf

Beef sausage

45,00 € LE KG

- **WARAK INEB**

Feuilles de vigne farcies avec du riz, oignons, menthe

Vine leaves stuffed with rice, onions, mint

42,00 € LE KG

- **HOMMOS BEL TAHINA**

Purée de pois chiches, crème de sésame, épices

Chickpeas puree, sesame cream, spices

28,00 € LE KG

- **MOUTABAL**

Aubergines grillées, crème de sésame, jus de citron, épices

Grilled eggplants, sesame cream, lemon juice, spices

30,00 € LE KG

- **MOHAMMARA**

Purée de poivrons, pignons, noix, oignons, épices

Peppers puree, pine nuts, walnuts, onions, spices

34,00 € LE KG

- **BABA GHANNOUJ**

Purée d'aubergines grillées, tomates, poivrons, jus de citron

Grilled eggplants puree, tomatoes, peppers, lemon juice

28,00 € LE KG

- **LABNE BEL KHYAR**

Yaourt concentré, concombres, aneth

Concentrated yogurt, cucumbers, dill

28,00 € LE KG

- **LABNE**

Yaourt concentré, menthe, ail, huile d'olive

Concentrated yogurt, mint, garlic, olive oil

24,00 € LE KG

- **TABOULÉ**

Persil, tomates, oignons, poivrons, blé concassé

Parsley, tomatoes, onions, peppers, crushed wheat

30,00 € LE KG

- **SALATAT FASSOULIA**

Salade de haricots blancs à la tomate, aneth

Bean salad with tomato, dill

24,00 € LE KG

- **MUJETERA**

Riz aux lentilles et oignons confits

Rice with lentils and confit onions

24,00 € LE KG

- **MSSAKA (RATATOUILLE)**

Aubergines, poivrons, oignons, tomates, ail

Eggplants, peppers, onions, tomatoes, garlic

28,00 € LE KG





MEZZÈS CHAUDS

HOT MEZZES

- **SAMBOUSSEK BEL JIBNE**

Feuilleté aux fromages

Cheeses pastry 1,50 € LA PIÈCE

- **SAMBOUSSEK BEL LAHME**

Feuilleté à la viande de bœuf

Beef meat pastry 1,50 € LA PIÈCE

- **SAMBOUSSEK BEL SELEK**

Feuilleté aux blettes, feta, oignons, pignons

Chard, feta cheese, onions, pine nuts pastry 1,50 € LA PIÈCE

- **IJJEH BEL KHADRA**

Beignets de courgettes, cébettes, menthe

Zucchini, spring onions, mint fritters 26,00 € LE KG

- **FALAFEL**

Pois chiches, fèves, ail, persil, coriandre

Chickpeas, broad beans, garlic, parsley, coriander 1,50 € 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 3,00 € LA PIÈCE

- **LAHMAJUN**

Pizza arménienne avec de la viande et des légumes

Armenian pizza with meat and vegetables 6,90 € LA PIÈCE

- **FATAYERS BEL JIBNE**

Pain libanais grillé farci au fromage, tomates, basilic

Lebanese pita stuffed with cheese, tomatoes, basil 11,00 €

- **FATAYERS BEL KEFTA**

Pain libanais grillé farci à la viande hachée de bœuf, épices

Lebanese pita stuffed with minced beef meat, spices 11,00 €

- **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 13,00 €

- **FATAYERS BEL KERDIYE**

Pain libanais grillé farci aux poivrons et au fromage, zaahtar

Lebanese pita stuffed with peppers and cheese, zaahtar 11,00 €





SALADES

SALADS

- **SALALAT FATTOUCH**

Salade, tomates, concombres, poivrons, oignons, pain grillé, sumac 12,00 €
Salad, tomatoes, cucumbers, peppers, onions, grilled pita bread, sumac

- **SALATAT FETA**

Salade, tomates, oignons, concombres, poivrons, feta, olives, menthe 13,00 €
Salad, tomatoes, onions, cucumbers, peppers, feta, olives, mint

- **SALATAT AL FALAFEL**

Salade, tomates, oignons, falafel frit, crème de sésame, variantes 13,00 €
Salad, tomatoes, onions, falafel, sesame cream, pickles

- **SALATAT AL KHOUDAR**

Salade, tomates, concombres, oignons, poivrons 11,00 €
Salad, tomatoes, cucumbers, onions, peppers



SANDWICHES

SANDWICHES

- **CHAWARMA KEBAB**

Viande de veau grillée sur la broche 9,00 €
Veal meat roasted on a spit

- **KEFTA**

Viande de veau hachée, persil, oignons 9,00 €
Minced veal meat, parsley, onions

- **FALAFEL**

Boules de pois chiches, fèves, coriandre 9,00 €
Chickpeas, broad beans, coriander balls

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

Extra french fries 2,00 €

- **Barquette de frites fraîches**

French fries 2,70 €

- **Boissons non alcoolisées (sodas, eau...)**

2,50 €

- **Bière libanaise ou arménienne**

3,90 €

- **FORMULE : Sandwich + frites + boisson non alcoolisée**
(uniquement le midi / for lunch)

12,00 €

Supplément bière : +1,50 €





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 15,50 €
Minced veal meat skewers, onions, parsley
- **CHAWARMA 100% VEAU**
Viande de veau cuite sur la broche 15,00 €
Veal meat roasted on a spit

CHICH TAOUK

- **BROCHETTES DE POULET** Chicken skewers 15,50 €

BROCHETTE À L'UNITÉ MEAT SKEWER

- **BROCHETTE DE POULET** Chicken skewer 7,50 €
- **BROCHETTE DE KEFTA** Kefta skewer 7,50 €
- **CHAWARMA 100% VEAU** Veal roasted..... 38 € LE KG



MENU MEZZÉ BEST-SELLER

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

- Hommos, Moutabal, Baba ghanouj, Mohammara, Taboulé, Labne bel khyar,
Samboussek bel jibne, Samboussek bel lahme, Kibbés frits 27 € PAR PERSONNE
- Baklavas au choix

Assortments of cold and hot mezzés for 10 people :

- Hommos, Moutabal, Baba ghanouj, Mohammara, Taboulé, Labne bel khyar,
Samboussek bel jibne, Samboussek bel lahme, Fried Kibbés 27 € PER PERSON
- Baklavas of your choice





PLATS CHAUDS

HOT MEALS

- **KEFTA DE VEAU FRIT**

Viande de veau hachée, oignons, persil

Crushed veal meat, onions, parsley

32,00 € LE KG

- **DOLMA**

Courgettes farcies à la viande de bœuf et riz

Zucchini stuffed with beef and rice

26,00 € 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

9,90 €

- **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

10,90 €

- **PILAF ou BOULGOUR**

Riz ou Blé aux vermicelles / Rice or bulgur wheat with angel hair

20 € LE KG



DESSERTS

DESSERTS

- **BAKLAVA**

PISTACHES, NOIX, AGRUMES OU CHOCOLAT AMANDES

Pistachios, walnuts, citrus or chocolate almonds

3,20 €

- **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)

7,90 €

- **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

2,50 €

- **Petit paquet de pain libanais**

Small pack of lebanese breads

1,00 €





LES PINS D'ALEP

TAKEAWAY - TRAITEUR

Bon Appétit, Enjoy your meal,
Բարի ախորժակ

COMMANDES
04 93 26 18 50



/LESPINSDALEP



@LESPINSDALEP