

Must
HAVE

ما يليق بالطبق اللذيذ



Salade de chèvre chaud
المكونات:

80غ من جبن الماعز، 40غ من البندورة، 20غ من الإجاص،
5غ من الصنوبر، 8 شرائح من الفريز هرويت، 30 مل من
خل البشمبك، وزيت الزيتون، رشة ملح وبهار.



Bavette à l'échalotte
المكونات:

230غ من شرائح الستيك، 15غ من البصل، 30 مل من
مرق اللحم، 15 مل من إكليل الجبل، رشة من الملح والبهار،
بطاطا مقالية للريشة.



Magret de canard
المكونات:

190غ من لحم البط، 30غ من البطاطا، 20غ من
البقدونس، فسان من الثوم، 40غ من القطر، 30 مل من
مرق لحم البط.

تجديد وابتكار



جَدِّدِي أطباقك واستوحدي من خبرات الشيف Alexis، مالك وشيف مطعم
Couquey، أشهر الوصفات الفرنسية التي لم يسبق لك أن تعرّفت إليها.

Steak Tartare (The raw meat)

الوصفة لشخص واحد

160غ من اللحم، 20غ من البقدونس، 20غ من الـ Cornichon، 20 مل من الخردل، 4 قطرات من
الحر السائل (التاباسكو)، 30غ من البصل، 10 مل من زيت الزيتون.



Alexis Couquelet
Executive Chef & Co-owner

- 1 يفرم اللحم جيداً ويوضع على حدة.
- 2 يفرم البقدونس والـ Cornichon والبصل فرماً
ناعماً.
- 3 يخلط الحر مع الخردل وزيت الزيتون جيداً.
- 4 تضاف التوابل إلى المكونات المفرومة ويمزج الخليط
جيداً.
- 5 يقدم الطبق ساخناً وإلى جانبه صحن من السلطة
أو البطاطا.



Couqley

رحلة فرنسية بامتياز

هناك في قلب منطقة الجميزة وعلى بعد أمتار قليلة من وسط مدينة بيروت التي تنبض حياة ليلاً ونهاراً ويحفل حيّ تقليديّ صغير شبيه بالبازارات القديمة في لندن وباريس وميلانو، يمكنك أن تختبر سرّ الأطباق الفرنسيّة الشهيرة وملذاتها. فمطعم Couqley المميّز يعرفك إلى هذه الحضارة من خلال تصميمه

الرائع الذي يضي على أوقاتك راحةً ورقياً ومن خلال مطبخه الذي يعدّ أشهى الأطباق الفرنسيّة على الأصول. لعلّ أكثر ما سيلفت انتباهك في هذا المطعم الفرنسيّ المميّز هو تصميمه الخشبي الذي يتسم بالبساطة ويجمع الرقيّ والعصرية فتشعر بأنك تقوم برحلة قصيرة إلى فرنسا، إذ إنّ كلّ زاوية منه

تروي لك قصّة عن هذه المدينة التي طالما اشتهرت بفخامتها. وإلى جانب الأطباق الرائعة يمكنك أن تتذوق أشهى أنواع النبيذ الراقية. استمتع بأروع الأوقات في ربوع Couqley في ظلّ جلسة تأخذك في رحلة فرنسية بامتياز.

سارة مرتضى