



Traiteur, épicerie fine et restaurant libanais, arménien et grec
Halles de Lyon Paul Bocuse (entrée Lafayette – allée de droite)

102 Cours Lafayette – 69003 – Lyon
04 78 60 72 17 - contact@armelys.com
www.armelys.com - facebook.com/armelys.lyonhalles

Pour les Apéritifs (en verrine, en saladier ou dans nos plateaux)

Taboulé libanais

Tarama

A base d'oeufs de cabillaud de Grèce

Houmous

Purée de pois chiche frais

Moutabel libanais

Caviar d'aubergine

Caviar d'aubergine arménien

Aubergines et poivrons cuits au feu

Tzatziki

A base de yaourt grec

Feuilles de vigne au riz

Servies froid

Feuilles de choux au riz

Servies froid

Beureg

Chausson farci à la viande, épinard ou fromage

Kébbés libanais (ou Bombas)

Boulettes de boulghour farci à la viande

Lahmadjoun

Pizza arménienne à base de viande

Salade d'aubergines et poivrons grillés

Au feu

Salade de poivrons rouges grillés

Salade Armelys

Recette secrète :)

Mini-Keüfté au soudjoukh

Boulettes de viande aux épices

Aubergines à la crème et aux noix

Sous forme de roulés

Plats Chauds

Aubergines farcies à la grecque

Farcies à la viande

Iman Baiendi

Aubergines farcies aux légumes

Feuilles de vigne à la viande

Servies chaud dans son jus

Feuilles de choux à la viande

Servies chaud dans son jus

Dolma légumes

Courgette, Aubergine, Poivron, Tomate farcis

Moussaka grecque

Bamia

Légume orientale en sauce tomate

Keüfté en sauce

Boulettes de viande aux épices

Pâtisseries

Bourma

Aux noix et sirop de sucre

Kadayif

Cheveux d'ange aux noix et sirop de sucre

Parlava

A la noix ou à la pistache

Rourébia

Sablés/Cornes de gazelle

Epicerie fine

Bastourma

Charcuterie de boeuf pressée dans une pâte de cumin

Soudjoukh

Saucisse sèche de viande de boeuf, de cumin et de sumac

Olives

Noire ou façon Calamata, importées de Grèce

Lavache

Pain traditionnel arménien fait main (farine, sel et eau)

*Tous nos plats sont fabriqués exclusivement à la main et avec des produits frais
Notre viande nous est fournie par la boucherie TROLLIET ou Boucherie CENTRALE des Halles
Nos plats sont donc 100% "fait maison"*

Liste non-exhaustive des mets et plats que nous réalisons