



Em Sherif Monte-Carlo : la gastronomie libanaise Continue de se réinventer en 2026

Flash Info - Monaco, le 13 mai 2026 – Depuis cinq ans déjà, l'adresse fait voyager les gastronomes. Le 10 avril dernier, Em Sherif Monte-Carlo a rouvert ses portes après sa traditionnelle fermeture saisonnière. Un retour placé, cette année encore, sous le signe de la nouveauté, avec une carte toujours plus savoureuse.

De Beyrouth à Monaco, il n'y a qu'un pas. Le 10 avril dernier, Em Sherif Monte-Carlo a rouvert ses portes au cœur du prestigieux Hôtel de Paris Monte-Carlo, pour une cinquième saison. Fondé par Mireille Hayek en 2011, le groupe Em Sherif n'a cessé de se développer à travers le monde, sublimant toutes les saveurs de la gastronomie libanaise de Beyrouth à Londres, en passant par Doha. En 2022, l'enseigne s'installe à Monaco et c'est Yasmina Hayek, fille de Mireille, qui prend les rênes en tant que Cheffe Exécutive d'Em Sherif Monte-Carlo. Issue de l'Institut Paul Bocuse, elle met tout son talent et son sens aigu de l'excellence au service du restaurant, perpétuant ainsi son histoire familiale. Hautement créative, elle propose chaque saison de délicieuses nouveautés, telles que, cette année, et parmi d'autres grillades, *Le Lobster* (brochettes de queue de homard bleu marinées, condiment fenouil), *Le Lahmeh Black Angus* (brochettes de bœuf mariné Black Angus, chimichurri au zaatar) ou encore le *Shawarma Lahmeh* (souris d'agneau confite, artichauts, coriandre).

On se réglera toujours, bien sûr, avec la belle sélection de mezze chauds et froids, des traditionnels *Hummus* (purée de pois chiche, tahiné, citron, huile d'olive extra vierge) et *Muttabal* (aubergine à la flamme, tahiné, citron, grenade, huile d'olive extra vierge) aux savoureuses *Batata Harra* (pommes de terre épicées, coriandre) et au tout aussi savoureux *Halloumi* (fromage halloumi mariné grillé, tomate rôties). Côté desserts, le célèbre *Baklawa Em Sherif* (baklawa croustillante, déclinaison de pistaches) fait son grand retour, aux côtés d'autres surprises gourmandes, telles que le *Meghli* (pudding à la farine de riz épicé, noix) ou la *Coconut Riz bi halib* (riz au lait à la noix de coco, nougatine au riz soufflé, mangue/passion, sorbet manqué cardamome). Le tout accompagné d'excellents cocktails signatures, tous déclinables sans alcool, comme le *Beirut Mule* (rhum, arak, agrume), *l'Oasis on the rock* (gin, thé vert, gingembre, verveine) ou le *Rose Royale* (Champagne, saint-germain, citron vert, rose). L'on dînera volontiers sur la belle terrasse face à la Méditerranée, pour écouter les concerts de live music, ou les DJ sets (du vendredi au dimanche et tous les soirs en juillet et août), tout en profitant du Chicha Lounge Bar et de ses nombreuses saveurs. Pour les amateurs de football, certains matchs de la Coupe du Monde de la FIFA 2026 seront diffusés au sein de l'espace lounge. Le restaurant sera désormais accessible depuis la nouvelle entrée située Avenue de Monte-Carlo.

Informations pratiques :

Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h15 – Trois services en juillet et août : 19h30, 21h30 et 23h30.

À la carte ou Menu « Beyrouth Mon Amour » : 220 euros (hors boissons et hors mignardises)

Dress Code : Casual Chic (shorts non autorisés)

Les chiens ne sont pas admis au sein du restaurant.

Informations et réservations : +377 98 06 88 75 / [Em Sherif Monte-Carlo - Restaurant Libanais Monaco](#) | [Monte-Carlo Société des Bains de Mer](#)

[Télécharger les photos](#) - @Monte-Carlo Société des Bains de Mer