

Entrées

MAST O KHIAR

7.00

Yaourt ,concombre et la menthe.
Yogurt with cucumber, and mint.

DOLMEH

7.00

Feuilles de vigne en pot, oignons, ail, , riz, persil, coriandre.
Grape leaves in a pot, onions, garlic, rice, parsley, and coriander.

SALAD SHIRAZI

8.00

Dés de concombres, tomates et oignons assaisonnés aux fines herbes, huile d'olive et citron.
Cucumbers, tomatoes, and onions seasoned to fresh herbs, olive oil, and lemon.

MAST O MOUSSIR

8.00

Yaourt , à l'ail sauvage d'Iran.
Yogurt with wild garlic from Iran.

SOUPE JOU

8.00

soupe à l'orge , carottes ,la crème et persil.
Barley soup with carrots, cream, and parsley.

BOURANI BADEMJAN

8.00

Aubergine au yaourt et d'ail.
Eggplant with yogurt and garlic.

MIRZAGHASSEMI

10.00

Compoté d'aubergine, tomates et ail, l'œuf.
Eggplant compote, tomatoes, and egg.

KASHK BADEMJAN

10.00

Concassé d'aubergine au lait caillé et oignon frite.
Eggplant concassé with curdled milk and fried onion.



Pour garantir une expérience agréable à tous nos invités, nous vous prions de bien vouloir noter qu'un plat par personne est requis dans notre restaurant. Nous vous remercions chaleureusement pour votre compréhension et votre coopération.

Dear clients

To ensure an enjoyable experience for all our guests, we kindly ask you to note that one dish per person is required in our restaurant. We sincerely thank you for your understanding and cooperation.



Nous sommes à votre écoute, n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes de nos plats. En cas de présence d'allergènes, dans la mesure de nos possibilités, nous essayerons de trouver des produits de subs tu on.

We are at your disposal, do not hesitate to ask us for the list of allergens in our dishes. In the presence of allergens, to the best of our abilities, we will try to find substitution products.

Plats

Végétarienne

ADDAS POLO

Riz basmati, lentilles, date, oignons, safran, raisins secs, cannelle.
Basmati rice, lentils, dates, onions, saffron, raisins, and cinnamon.

14.50

BAGHALI GHATOOGH

Mijoté de fèves, d'aneth, d'ail et d'œuf accompagné de riz au safran.
Stewed beans, dill, garlic and egg with saffron rice.

16.50

Viande

GHORMEH SABZI

Mijoté de jarret de veau aux fines herbes et haricots rouges, accompagné de riz au safran.
Stewed veal shank with fine herbs and red beans, accompanied by saffron rice.

20.00

GHEYMEH BADEMJAN

Mijoté d'émincé de bœuf, lentille jaune à la sauce tomate et aux aubergines, de riz au safran.
Simmered sliced beef, yellow lentils with tomato and eggplant sauce, saffron rice.

20.00

GHEIMEH NESAR (spécialité maison)

D'émincé de bœuf avec Riz basmati aux pistaches, amandes, écorces d'orange et Épine-vinette.
Sliced beef with basmati rice with pistachios, almonds, orange peel and barberry

26.00

BAGHALI POLO BA MAHICHEH

Mijoté d'épaule d'agneau à la sauce tomate, accompagné de Riz basmati aux fèves et aneth.
Stewed sliced beef in tomato sauce, accompanied by basmati rice with beans and dill.

28.00

Volaille

POLO MORGH

Cuisse de poulet mariné au safran à la sauce tomate accompagné du riz .
Half-marinated saffron cockerel in tomato sauce, served with Basmati rice.

16.50

BAGHALI POLO MORGH

Cuisse de poulet mariné au safran à la sauce tomate accompagné du Riz basmati aux fèves et aneth .
Half-marinated saffron cockerel in tomato sauce, served with Basmati rice with beans and dill .

19.00

ZERESHK POLO

Cuisse de poulet mariné au safran à la sauce tomate accompagné du riz aux Épinevinette.
Half-marinated saffron cockerel in tomato sauce, served with Basmati rice and barberries.

20.00

ALBALOO POLO

(sucré, salé)

Riz au griotte, Brochette de poulet mariné au citron et safran ,pistaches.
Rice with sour cherries, skewers of lemon and saffron-marinated chicken, and pistachios.

26.00

SHIRIN POLO

(spécialité maison)-(sucré, salé)

Riz aux carotte, amandes, pistaches, Épine-vinette ,accompagné la cuisse de Canard.
Rice with carrots, almonds, pistachios, barberry, accompanied by duck leg.

26.00

FESSENJAN

(spécialité maison)-(sucré, salé)

Mijoté de la cuisse de Canard aux noix et jus grenade d'Iran, accompagné de riz au safran.
Stewed duck leg with walnuts and pomegranate juice from Iran, accompanied by saffron rice.

26.00

Les Grillades Marinées

(Accompagné de Riz au Safran)

KOUBIDEH

Brochettes d'agneau et veau haché.
Lamb and ground veal skewers.

23.00

JOUJEH KABAB

Brochette de poulet mariné au citron et safran.
Chicken skewer marinated in lemon and saffron.

24.00

28.00

BAKHTIARI

Brochette Les morceaux d'agneau et poulet mariné.
Skewer Pieces of lamb and marinated chicken.

28.00

CHENJEH

Brochette de morceaux d'agneau mariné au safran.
Skewer of pieces of lamb marinated in saffron.

28.00

BARGUE

Brochette de filet d'agneau.
Lamb fillet skewer.

32.00

VAZIRI

Brochette de poulet et Brochette de Koubideh.
Chicken skewer and Koubideh skewer.

36.00

MAKHSSOUSSE

Brochette de chenjeh & Brochette de Koubideh.
Chenjeh skewer & Koubideh skewer.

36.00

SOLTANI

Brochette de Bargue & Brochette de Koubideh.
Bargue Skewer & Koubideh Skewer.

36.00

KOOBIDEH SUPPLÉMENTAIRE

10.00

TOMATE GRILLÉ SUPPLEMENTAIRE

2.00

JAUNE D'ŒUF

2.00

Les accompagnements supplémentaires

BOL DE LÉGUMES

carotte, haricots verts, brocoli, courgettes

5.00

POLO

Riz aux safran

5.00

ALBALO POLO

Riz basmati aux griottes.
Basmati rice with morello cherries.

8.00

BAGHALI POLO

Riz basmati aux fèves et aneth.
Basmati rice with beans and dill.

8.00

ZERESHK POLO

Riz aux Épinevinette.

8.00

TAHDIG

Riz croustillant persan et pommes de terre.
Persian rice and crispy potatoes.

2 PERSONNES

10.00

4 PERSONNES

15.00

Desserts

FERENI

7.00

Crème au lait à l'iranienne aux pistaches et la cannelle.

Iranian milk cream with pistachios and cinnamon.

BAKLAWACAKE A LA CARDAMOME

7.00

Gâteaux amandes et pistaches et cardamome et sirop de safran.

Almond and pistachio and cardamom cakes and saffron syrup.

FALOUDEH

10.00

Granita persan au citron vert et à l'eau de rose, nouilles de riz semi-surgelées aux saveurs aigre-douces. Persian Lime and Rose Water Granita, semi-frozen rice noodles with sweet and sour flavors.

BASTANI SONNATI

10.00

2 boules de glace au safran ,pistaches. 2 scoops of saffron ice cream, pistachios.

...CHERS CLIENTS ...

NOUS TENONS À OFFRIR À NOS CLIENTS UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE FRAÎCHE ET SAVOUREUSE. NOS PLATS SONT FAITS MAISON, VUEILLEZ NOTER QUE TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR COMMANDE AFIN DE GARANTIR LA QUALITÉ ET LA FRAÎCHEUR DES INGRÉDIENTS. NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE PATIENCE PENDANT QUE NOUS PRÉPARONS VOTRE REPAS AVEC SOIN.

TORANJ ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT DE PASSER UN AGRÉABLE MOMENT ET TRÈS HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR.

Condiments

TORSHI LITEH

5.00

Aubergines et légumes mariné au vinaigre persans.

Eggplants and vegetables marinated in Persian vinegar.

TORSHI SIR

5.00

Ail mariné au vinaigre.

Garlic marinated in vinegar.

ZEITON PARVARDEH

5.00

Olives, noix, jus de grenade, fnes herbes, ail.

Olives, nuts, pomegranate juice, herbs, garlic.

