

Apéritifs

APERITIFS

Martini Rouge 3 cl	5,00 €
Martini Blanc 3 cl	5,00 €
Ricard 4 cl	5,00 €
Pastis 4 cl	5,00 €
Tomate 4 cl	5,00 €
Perroquet 4 cl	5,00 €
Vodka Orange 4 cl	6,00 €
Gin 4 cl	6,00 €
Whisky Coca 4 cl	6,00 €
Porto 5 cl	5,00 €
Kir royal 15 cl	7,50 €
Blanc cassis 15 cl	4,50 €
Cynar Bière 25 cl	4,50 €
Amer Bière 25cl	4,50 €
Picon Bière 25 cl	4,50 €
Crémant d'Alsace Muré 15 cl	6,50 €
Coupe de Champagne 15 cl	7,50 €
Apéritif maison 15 cl	5,00 €
Monaco 25 cl	4,00 €
Panaché 25 cl	3,50 €
Apérol Spritz	6,50 €

BIERES

METEOR (blanche)

Bière 40 cl	6,50 €
Bière 25 cl	4,00 €

GANTER (blonde)

Bière 50 cl	7,50 €
Bière 25 cl	4,00 €

BIERER BRUNE

Bière 50 cl	7,50 €
Bière 25 cl	4,00 €

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Jus de fruits 25 cl	3.00 €
Old Farmer	5.00 €
Bergotto	5,00 €
Le Chose (Golfer)	5,00 €
Crodino	4,00 €

EAUX MINERALES

Perrier 33 cl	3,50 €
Carola 50 cl	3,00 €
Carola 1 L	5.00 €

BOISSONS FROIDES

Coca-Cola 33cl	4,00 €
Orangina 2 5cl	3,00 €
Fuze Tea pêche 25cl	3,50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.70 €
Grand café	2,50 €
Thé noir	4,00 €
Thé vert	4,00 €

Vins et digestifs

VACQUEYRAS ROUGE AOP DOMAINE BRUNELY

VERRE 5,50 € - 1/4l 11,00€ - 1/2l 22,00€ - 75cl 27,00€

LUSSAC SAINT EMILION AOP ROC DE GIRAUDON

VERRE 5,00 € - 1/4l 10,00€ - 37,5cl 15,00€ - 1/2l 20,00€ - 75cl 25,00€

PINOT NOIR ALSACE AOP DOMAINE MATERNE HAEGELIN ET SES FILLES

VERRE 4,50 € - 1/4l 9,00€ - 1/2l 18,00€ - 75cl 23,00€

SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU CARTEAU

37,5cl 25,00€ - 75cl 39,00€

PINOT GRIS ALSACE AOP DOMAINE MATERNE HAEGELIN ET SES FILLES

VERRE 5,00 € - 1/4l 10,00€ - 1/2l 20,00€ - 75cl 24,00€

RIESLING AOP DOMAINE ZOELLER(BIO)

VERRE 5,00 € - 1/4l 10,00€ - 1/2l 20,00€ - 75cl 23,00€

PETIT CHABLIS AOP LE FINAGE LA CHABLIENNE

VERRE 7,00 € - 1/4l 14,00€ - 1/2l 28,00€ - 75cl 34,00€

SANCERRE AOP DOMAINE DE LA ROSSIGNOLE

VERRE 7,00 € - 1/4l 14,00€ - 1/2l 28,00€ - 75cl 33,00€

ROSÉ CABERNET D'ANJOU AOP FRANCAIS LANGLOIS

VERRE 4,50 € - 1/4l 9,00€ - 1/2l 18,00€ - 75cl 23,00€

TAVEL AOP DOMAINE LAFOND

VERRE 5,50 € - 1/4l 11,00€ - 37,5cl 17,00€ - 1/2l 22,00 - 75cl 27,00€

CÔTES DE PROVENCE AOP LES HAUTS DE MASTEREL

VERRE 4,00 € - 1/4l 8,00€ - 1/2l 16,00€ - 75cl 20,00€

CALVADOS

5,00 €

COGNAC

5,00 €

POIRE WILLIAMS

5,00 €

EAU DE VIE FRAMBOISE

5,00 €

ARMAGNAC

6,00 €

PINOT NOIR MURÉ CÔTE DE ROUFFACH 37,5 CL AOC (BIO)

21,00 €

PINOT NOIR MURÉ CÔTE DE ROUFFACH 75 CL AOC (BIO)

35,00 €

GEWURZTRAMINER MURÉ CÔTE DE ROUFFACH 37,5 CL AOC (BIO)

15,00 €

GEWURZTRAMINER MURÉ CÔTE DE ROUFFACH 75 CL AOC (BIO)

25,00 €

PINOT GRIS MURÉ LUTZELTAL 75 CL AOC (BIO)

33,00 €

Entrées

INFORMATION:

Un assortiment de toutes les entrées peut être proposé pour minimum 2 personnes,
au tarif de 11.5€ / personne

An assortment of all starters can be offered for minimum 2 people,
at the rate of 11.5€ / person

Ein Sortiment aller Vorspeisen kann für angeboten werden
mindestens 2 Personen zum Preis von 11,5 € / Person

Assortiment de Beignets (pour 2 personnes) 18.00 €

Samoussa aux légumes - Samoussa à la viande – Cou cou Katchaloo
Salade verte

Assortiment de légumes (pour 2 personnes) 18.00 €

Boulani – Samoussa aux légumes - Cou Cou Katchaloo – Salade verte

Assortiment de Salades (pour 2 personnes) 17.00 €

Bourani aux épinards - Boulani -Kachke Banjan -Pain afghan - Salade verte

Boulani 7.50 €

Pâte faite maison farcie de poireaux émincés, accompagnée d'une salade verte

Homemade dough stuffed with chopped peppers, served with a green salad

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit gehackten Lauchschoten, serviert
mit Salat

Samoussa aux légumes 8.50 €

Pâte faite maison farcie de pommes de terre, oignon et ail, accompagnée
d'une salade verte

Homemade dough stuffed with potatoes, onion and garlic, leek, green
peppers served with salad

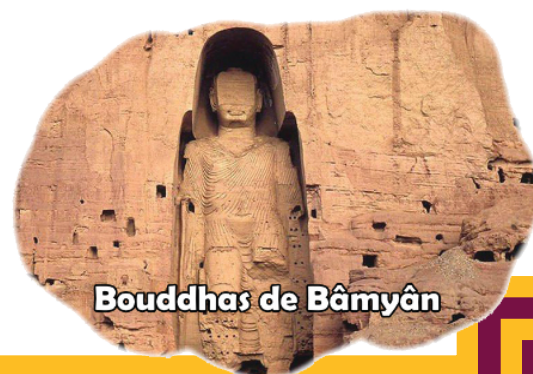
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und
Knoblauch, Lauch, grüner Paprika, mit Salat

Samoussa à la viande 8.50 €

Pâte faite maison farcie de viande hachée de boeuf, oignon et ail,
accompagnée d'une salade verte

Homemade dough stuffed with ground beef, onion and garlic, leek, green
peppers served with salad

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Rinderhack, Zwiebeln, grüner
Paprika und Koriander mit Salat



Bourani aux épinards, accompagné d'un Pain Afghan 7.50 €

Emincé d'épinards et de poireaux, ail , fromage blanc, yaourt

Chopped spinach and leek, garlic, cottage cheese, yoghurt with an afghan bread

Gehackter Spinat und Lauch, Knoblauch, Hüttenkäse, Joghurt mit afghan Brot

Cou Cou Katchaloo 7.50 €

Galette de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois , coriandre et oeufs) accompagnée d'une salade verte

Vegetable pancake (potatoes, carrots, peas, coriander and eggs) with salad

Gemüsekekeln (Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Koriander und Eier) mit grünem Salat

Kachke Banjan, accompagné d'un Pain Afghan 7.50 €

Emincé d'aubergines, confit d'oignons, ail et fromage Afghan

Chopped eggplant, onion confit, garlic and Afghan cheese with afghan bread

Gebratene Auberginenscheiben, Zwiebelconfit, Knoblauch und afghanischer Käse, mit afghan Brot

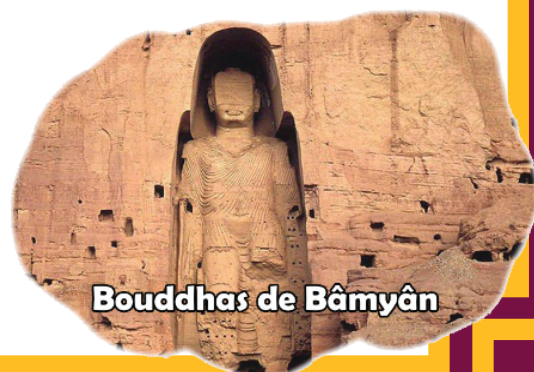
NEW

Beignets de crevettes 8.50 €

Crevettes marinées aux épices, accompagnées de salade verte

Prawns marinated in spices, served with green salad

In Gewürzen marinierte Garnelen mit grünem Salat



Bouddhas de Bâmyân

Plats

VEAU

Ghabeli Palaw

23.00 €

Viande de veau, riz, carottes râpées, raisins secs, pistache, eau de rose, épinards

Veal, rice, grated carrots, raisins, pistachios, rose water, spinach

Kalbfleisch, Reis, geriebene Karotten, Rosinen, Pistazien, Rosenwasser, Spinat

Gheimé Palaw au ragoût de veau

21.50 €

Riz au safran, viande de veau, pois cassés, cannelle, sauce tomate, aubergines

Saffron rice, veal stew, chickpeas, cinnamon, tomato sauce, eggplants

Safranreis, Kalbsragout, Kichererbsen, Zimt, Tomatensosse, Auberginen

AGNEAU

Baghali Palaw et Mahiche

24.50 €

Riz au safran, souris d'agneau dans une sauce avec oignons, ail et épices

Saffron Rice mixed , lamb shanks in a sauce with onions, garlic and spices

Safran Reis, Lammkeulen in einer Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

Collier d'agneau

22.00 €

Riz au safran , 2 morceaux de collier d'agneau

dans une sauce avec oignons, ail et des épices

Saffron Rice, 2 pieces of lamb neck

in a sauce with onions and garlic, spices

Safran Reis, 2 Stück Lammhals

in einer Sauce mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen

POULET

Zereshk Palaw accompagné de poulet mariné

18.00 €

Riz au safran, baies d'épine vinette, blanc de poulet marinée dans une sauce tomate au safran et crème

Saffron rice, barberry, marinated chicken with tomato sauce and saffron

Safranreis, Berberitze, mariniertes Huhn mit Tomatensosse und Safran

Poulet Epinards

18.00 €

Riz au safran, blanc de poulet, épinards, oignons et sauce tomate

Saffron rice, chopped chicken, spinach, onions and tomato sauce

Safranreis, geschnetzelte Hühnerbrust, Spinat, Zwiebeln und Tomatensosse



Grillades

INFORMATION:

Un assortiment de toutes les grillades peut être proposé pour minimum 2 personnes, au tarif de 28€ / personne

An assortment of all grilled meals can be offered for minimum 2 people, at the rate of 28€ / person

Ein Sortiment aller Grilladen kann angeboten werden mindestens 2 Personen zum Preis von 28 € / Person

NEW

Tchelow Kabab

21.50 €

2 brochettes de viande hachée de boeuf et agneau, riz au safran et tomates grillées

2 skewers of minced beef and lamb, saffron rice and grilled tomatoes

2 Hackfleischspieße aus Rind- und Lammfleisch, Safranreis und gegrillte Tomaten

NEW

Djujeh Kabab Zaférani

20.50 €

2 brochettes de blanc de poulet marinées, riz au safran et tomates grillées

2 skewers of marinated chicken breast, saffron rice and grilled tomatoes

2 marinierte Hähnchenbrust-Spieße, Safranreis und gegrillte Tomaten

NEW

Kabab é tikéh (Tchenjeh)

24.50 €

2 brochettes d'agneau (gigot) , riz au safran et tomates grillées

2 lamb kebabs (leg), saffron rice and grilled tomatoes

2 Lammspieße (Lammkeule) , Safranreis und gegrillte Tomaten

RAVIOLIS

Ashak

19.50 €

Raviolis à la vapeur farcis aux poireaux accompagnés d'une sauce au yaourt et d'une sauce de boulettes de bœuf

Dumplings filled with leeks with a yogurth sauce and beef meatballs

Teigtaschen gefüllt mit Lauch mit Rinderhackbällchen und Yoghurthssosse

Mantow

19.50 €

Raviolis vapeur farcis à la viande hachée accompagnés d'une sauce au yaourt et d'une sauce tomate

Dumplings filled with ground beef with yoghurt sauce and tomato sauce

Teigtaschen gefüllt mit Rinderhack und Yoghurthssosse



Citadelle d'Herat

Végétariens

Ghormé Banjan accompagné riz au safran 17.90 €
Aubergines avec riz au safran
Eggplant with saffron rice
Aubergine mit Safranreis

Sabzi Laghatak accompagné riz au safran 16.90 €
Épinards avec riz au safran + pois cassés
Spinach with saffron rice
Spinat mit Safranreis

Ghabeli Palaw 17.90 €
Riz, carottes râpées, raisins secs, pistaches, eau de rose, épinards + pois cassés
Rice, grated carrot, raisins, pistachios and rose water, spinach
Reis, geriebene Karotte, Rosinen, Pistazien und Rosenwasser, Spinat

Ashak 18.90 €
Raviolis à la vapeur farcis aux poireaux accompagnés d'une sauce au yaourt et d'une sauce aux haricots rouges
Dumplings filled with leek with a yogurth sauce and a red bean sauce
Teigtaschen gefüllt mit Lauch, mit Yogurthsoße und rote Bohnen Soße

Lubia Tchalaw 16.90 €
Riz au safran, haricots rouges et sauce tomate
Saffron rice, red beans and tomato sauce
Safranreis, rote Bohnen und Tomatensoße

Crustacés

NEW **Ghorme de Crevettes** 19.50 €
Crevettes marinées dans une sauce tomate, crème et safran
Prawns marinated in a tomato, cream and saffron sauce
Marinierte Garnelen in Tomaten-, Sahne- und Safransauce

NEW **Crevettes sabzi** 19.50 €
Crevettes marinées dans une sauce aux épinards et pois cassés
Prawns marinated in a spinach and split pea sauce
Marinierte Garnelen in einer Spinat-Erbсен-Soße



Qaleh-Ye-Balahissar

Accompagnements

Pain Afghan Afghan bread Afghanisches Fladenbrot	3.00 €
Nan au fromage Cheese nan Fladenbrot mit Käse gefüllt	4.00 €
Nan à l'ail Garlic nan Knoblauch Fladenbrot	4.00 €
Nan à l'ail et fromage cheese and garlic nan Käse und Knoblauch Fladenbrot	5.50 €
Salata Tomates et concombres en dés, oignons Diced tomatoes and cucumber, onions Gewürfelte Tomaten und Gurken, Zwiebeln	6,00 €
Assiette de salade Salade verte, tomates, concombres, olives, feta Lettuce, tomatoes, cucumber, olives and feta cheese Blattsalat, Tomaten, Gurken, Oliven und Schafskäse	7,00 €
Torchi Mélange de légumes au vinaigre (carottes, chou-fleur, aubergine, persil, ail) Pickled vegetables (carrots, cauliflower, eggplant, parsley, garlic) Sauer eingelegtes Gemüse (Karotten, Blumenkohl, Auberginen, Petersilie, Knoblauch)	5,00 €
Mast Khia Fromage blanc, concombre râpé, courgette Yogurth, grated cucumber, zucchini Yogurth, geriebene Gurke, Zucchini	6,00 €



Palais de Darulaman