



# LA TABLE AFGHANE

**UN AUTRE SAVOIR-FAIRE !**

**DES PLATS FAITS MAISON**



LA TABLE AFGHANE STRASBOURG

LATABLEAFGHANE.STRASBOURG

LATABLEAFGHANESTRASBOURG

LATABLEAFGHANES



# NOS MENUS

LES SUPPLÉMENTS NE S'APPLIQUENT PAS SUR LES MENUS.

## MENU DÉCOUVERTE

(Servi au format découverte)

### ENTREE

- Mix bolani / Mantou OU
- Mix Borani badenjan / Ashak

### PLAT

- 2 riz au choix  
+ 2 accompagnements au choix  
+ une viande au choix

### DESSERT AU CHOIX

**39,00 €**

## MENU VÉGÉTARIEN

### ENTREE VEGETARIENNE AU CHOIX

### PLAT

- Riz au choix  
+ 3 accompagnements

### DESSERT AU CHOIX

**29,00 €**

## MENU VEGAN

### ENTREE

Ashak ou Borani

### PLAT

- Riz au choix :  
(Qabuli OU Tchalaw)  
+ 3 accompagnements légumes

### DESSERT

Firni  
**29,00 €**

## MENU ENFANT

(enfants entre 5 et 12 ans) moins de 5 ans gratuit

### PLAT

- Tchalaw  
+ Qorme morgh  
+ Qorme katchalou OU Dal

### DESSERT

Firni

Boisson offerte (SANS COCKTAILS ET JUS PRESSÉS)

**9,00 €**



# JUS DE FRUITS FRAICHEMENT PRESSÉS

NOS COCKTAILS DE FRUITS FRAIS SONT PRÉPARÉS À CHAQUE COMMANDE

**MÉLANGE JUS D'ORANGE PRESSÉ ET JUS DE POMME 6,00 €**

**MÉLANGE JUS DE CAROTTE ET JUS DE POMME 6,00 €**

**MÉLANGE JUS DE CAROTTE ET JUS D'ORANGE PRESSÉ 6,00 €**

**JUS D'ORANGE PRESSÉ 5,00 €**

**JUS DE POMME 5,00 €**

**JUS DE CAROTTE 4,00 €**



# COCKTAILS

TOUS NOS COCKTAILS SONT SANS ALCOOL  
6.00€

## **VIRGIN MOJITO**

CITRON VERT, MENTHE, SIROP MOJITO, GALVE PILÉE, LIMONADE

## **BORA BORA**

JUS D'ANANAS, JUS DE POMME, SIROP FRUIT DE LA PASSION

## **MALIBU**

JUS DE MANGUE, JUS DE CITRON, JUS MULTI FRUITS, SIROP DE MENTHE

## **MIAMI**

JUS DE FRUITS, JUS DE CITRON, JUS D'ANANAS, SIROP DE FRAISE

## **ZORA BAKER**

JUS DE MANGUE, CRÈME DE COCO, SIROP FRUIT DE LA PASSION

## **MISSA**

JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, SIROP DE GRENADINE

# ENTRÉES

**MANTOU** 9,00 €

PÂTE CUITE À LA VAPEUR FARCIE À LA VIANDE HACHÉE ET À L'OIGNON, NAPPÉE D'UNE SAUCE TCHAKA ET PARSEMÉE DE SAUCE AUX FEUILLES DE CORIANDRE

**ASHAK** 9,00 €

RAVIOLES GARNIES AUX POIREAUX, NAPPÉES D'UNE SAUCE À LA VIANDE HACHÉE ET AUX LÉGUMES ET D'UNE SAUCE TCHAKA

**ASHAK VEGETARIEN (VEG)** 8,00 €

RAVIOLES GARNIES AUX POIREAUX, NAPPÉES D'UNE SAUCE AUX LÉGUMES ET D'UNE SAUCE TCHAKA

**BOLANI (VEG)** 7,00 €

PÂTE FRAÎCHE FARCIE AUX LÉGUMES DE SAISON (POMME DE TERRE OU POIREAU) DORÉE À LA POÊLE SERVIE AVEC UNE SAUCE MAISON

**BORANI (VEG)** 7,00 €

AUBERGINES GRILLÉES ET MIJOTÉES DANS UNE SAUCE TOMATE NAPPÉE D'UNE SAUCE TCHAKA

**SAMBOSSA (VEG)** 6,00 €

BEIGNETS GARNIS D'UNE FARCE AUX LÉGUMES ET ÉPICES (3 PIÈCES)

**SAMBOSSA POUET** 7,00 €

BEIGNETS GARNIS D'UNE FARCE AU POULET ET AUX LÉGUMES ET ÉPICES (3 PIÈCES)

**TCHABLI KABOB** 7,00 €

BLANC DE POULET, OIGNON, AIL, CORIANDRE ET ÉPICES, LE TOUT GRILLÉ

# PAIN

**PAIN TCHAPATI** 1,00 €



## PLATS

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE AVEC  
UN RIZ + UN ACCOMPAGNEMENT +  
UN KABOB (BROCHETTES) **OU** QORMA  
(VIANDE MARINÉE)

NOS PRIX SONT NETS ET COMPRENNENT LE SERVICE.  
CONCERNANT LES ALLERGÈNES, VEUILLEZ NOUS CONSULTER.

# RIZ

## **QABULI (VEG)**

**19,00 €**

RIZ BASMATI MARRON LÉGÈREMENT ÉPICÉ AU CUMIN CUIT À LA VAPEUR ET NAPPÉ DE RAISINS SECS, CAROTTES, AMANDES ET PISTACHES CUIITS, LÉGÈREMENT SUCRÉS ET PARFUMÉS À LA CARDAMOME

## **TCHALAW (VEG)**

**15,00 €**

RIZ BASMATI BLANC CUIT À LA VAPEUR NAPPÉ DE RIZ SAFRANÉ

## **SIMIANE PALAW (VEG)**

**17,00 €**

RIZ BASMATI MARRON PARFUMÉ AU CUMIN, CUIT À LA VAPEUR ET GARNI DE PISTACHES ET DE VERMICELLES LÉGÈREMENT SUCRÉES PARFUMÉES À LA CARDAMOME

## **ZERESHK TCHALAW (VEG)**

**16,00 €**

RIZ BASMATI BLANC NAPPÉ DE RIZ SAFRANÉ ET PARSEMÉ D'ÉPINES VINETTE LÉGÈREMENT ACIDULÉES, LE TOUT CUIT À LA VAPEUR

## **SHOLA (VEG)**

**14,00 €**

RISOTTO AFGHAN - RIZ ROND, HARICOTS MUNGO, HARICOTS ROUGES, POIS CHICHES, ANETH, CUIITS DANS UN BOUILLON AUX OIGNONS ET EPICES



## ACCOMPAGNEMENTS

### **DAL (VEG)**

LENTILLES JAUNES PRÉPARÉES DANS UNE SAUCE TOMATE, OIGNON, AIL ET CURCUMA

### **SABZI (VEG)**

EPINARDS AUX OIGNONS, À L'AIL ET AUX ÉPICES

### **QORME KATCHALOU (VEG)**

POMMES DE TERRE MIJOTÉES DANS UNE SAUCE AU CURCUMA ET AUTRES ÉPICES MAISON

## PAIN

**PAIN TCHAPATI**

**1,00 €**

# QORMA (VIANDE MARINÉE)

## **QORMA-E-MORGH**

BLANC DE POULET AU CURRY MIJOTÉ DANS UNE SAUCE MAISON

## **KOFTA**

BOULETTES DE VIANDE HACHÉES ET MARINÉES DANS UNE SAUCE TOMATE ET OIGNONS

# KABOB (BROCHETTES)

## **KABOB-E-MORGH**

BROCHETTE DE POULET PRÉALABLEMENT MARINÉE DANS UNE SAUCE ÉPICÉE

## **KABOB-E-RAN-MORGH**

BROCHETTE DE CUISSÉS DE POULET DÉOSSÉES MARINÉES DANS UNE SAUCE ÉPICÉE

## **KABOB-E-GOSFAND (+3,00€)**

BROCHETTE D'AGNEAU PRÉALABLEMENT MARINÉE DANS UNE SAUCE ÉPICÉE



## DESSERTS

<b>FIRNI</b>	<b>5,00 €</b>
CRÈME AU LAIT ET AMANDES EFFILÉES NAPPÉE DE PISTACHES	
<b>GATEAU GULSEN</b>	<b>7,00 €</b>
GÂTEAU DE SEMOULE MAISON IMBIBÉ DE SIROP, NAPPÉ DE FLAN ET SAUPOUDRÉ DE NOIX DE COCO ET DE PISTACHES	
<b>BAGHLAWA</b>	<b>6,00 €</b>
PÂTE FEUILLETÉE GARNIE D'AMANDES, DE NOIX ET DE PISTACHES CONCASSÉES NAPPÉE DE SIROP	
<b>SHIR YAKH WATANI</b>	<b>8,00 €</b>
GLACE À LA NOIX OU GLACE À LA PISTACHE, PARFUMÉ À LA CARDAMOME (2 BOULES)	



# BOISSONS

<b><u>DOGH</u></b>	<b>4,00 €</b>
BOISSON TRADITIONNELLE AFGHANE À BASE DE YAOURT, CONCOMBRE RÂPÉ ET MENTHE SÉCHÉE	
<b><u>SODAS</u></b>	<b>3,00 €</b>
COCA-COLA (OU ZÉRO) 25 CL	
FANTA 25 CL	
OASIS 25 CL	
ICE TEA 25 CL	
ORANGINA 25 CL	
<b><u>JUS DE FRUITS</u></b>	<b>3,00 €</b>
(ORANGE, POMME, ANANAS OU MANGUE) 25 CL	
<b><u>EAU PÉTILLANTE</u></b> (SAN PELLEGRINO) <b>50CL</b>	<b>3,00 €</b>
<b><u>EAU PÉTILLANTE</u></b> (SAN PELLEGRINO) <b>1L</b>	<b>6,00 €</b>
<b><u>EAU PLATE</u></b> (CAROLA BLEU) <b>50 CL</b>	<b>3,00 €</b>
<b><u>EAU PLATE</u></b> (CAROLA BLEU) <b>1L</b>	<b>6,00 €</b>
<b><u>THÉS &amp; CAFÉS</u></b>	
<b>THÉ SAFRAN D'AFGHANISTAN</b> SERVI AVEC DU MIEL	<b>4,00 €</b>
<b>THÉ À LA MENTHE FRAICHE</b> SERVI AVEC DU MIEL	<b>4,00 €</b>
<b>THÉ NOIR</b>	<b>2,50 €</b>
<b>THÉ VERT PARFUMÉ À LA CARDAMOME</b>	<b>3,00 €</b>
<b>TISANE</b> (CAMOMILLE, VERVAINES, VERVAINES MENTHE)	<b>2,00 €</b>
<b>EXPRESSO</b>	<b>2,00 €</b>
<b>EXPRESSO DÉCA</b>	<b>2,00 €</b>

## LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS

**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales

**Plats contenant de la farine de blé** : mantou, ashak, bolani, pain tchapati, gâteau gulsen, baghlawa

**Oeufs et produits à base d'oeufs**: Gâteau gulsen

**Lait et produits à base de lait** (y compris le lactose): sauce tchaka (la sauce tchaka est servie avec les plats suivants: mantou, ashak, borani).  
ces plats peuvent être servis sans produits laitiers à la demande

Firni, gâteau gulsen, dogh : fabriqués avec des produits laitiers

**Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pinstaches) et produits à base de ces fruits

Qabuli, simiane palaw (peuvent être servis sans fruits à coques à la demande)

Gâteau gulsen, Baghlawa : fabriqués avec des produits laitiers.

Glace Shir Yakh Watani : Oeufs, fruits à coques (noix ou pistache), lactose

## LISTE DES ALLERGÈNES NON SERVIS SUR NOTRE CARTE

Poisson, soja, crustacés, celeri, moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame

**Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L** (exprimés en s02)

**Lupin** et produits à base de lupin

**Mollusques** et produits à base de mollusques



# MENU REVEILLON - 50€

L'INTÉGRALITÉ DES BÉNÉFICES SERONT REVERSÉS AUX  
NÉCESSITEUX EN AFGHANISTAN

## ENTRÉES

**MANTOU :** Pâte fraîche cuite à la vapeur farcie à la viande hachée et à l'oignon, nappée d'une sauce tchaka et parsemée de sauce aux feuilles de coriandre

**ASHAK :** Ravioles garnies aux poireaux, nappées d'une sauce à la viande hachée et aux légumes et d'une sauce tchaka

**BORANI (VEG) :** Aubergines grillées et mijotées dans une sauce tomate nappée d'une sauce tchaka

## PLATS

**QABULI (VEG) :** Riz basmati marron légèrement épicé au cumin cuit à la vapeur et nappé de raisins secs, carottes, amandes et pistaches cuits, légèrement sucrés et parfumés à la cardamome

**TCHALAW (VEG) :** Riz basmati blanc cuit à la vapeur nappé de riz safrané

**SIMIANE PALAW (VEG) :** Riz basmati marron parfumé au cumin, cuit à la vapeur et garni de pistaches et de vermicelles légèrement sucrées parfumées à la cardamome

## ACCOMPAGNEMENTS

**DAL (VEG) :** Lentilles jaunes préparées dans une sauce tomate, oignon, ail et curcuma

**SABZI (VEG) :** Epinards aux oignons, à l'ail et aux épices

**QORME MORGH (VEG) :** Pommes de terre mijotées dans une sauce au curcuma et autres épices maison

## VIANDES

**QORMA-E-MORGH :** Blanc de poulet mijoté dans une sauce maison

**KOFTA :** Boulettes de viande hachées et marinées dans une sauce tomate et oignons



# MENU REVEILLON - 50€

## DESSERTS

**FIRNI** : Crème au lait et amandes effilées nappée de pistaches

**GATEAU GULSEN** : Gâteau de semoule maison imbibé de sirop, nappé de flan et saupoudré de noix de coco et de pistaches

**BAGHLAWA** : Pâte feuilletée garnie d'amandes, de noix et de pistaches concassées nappée de sirop

**SHIR YAKH WATANI** : Glace à la noix OU glace à la pistache, parfumé à la cardamome (2 boules)

## PAIN

**PAIN TCHAPATI**

## BOISSONS

**DOGH** : Boisson traditionnelle afghane à base de yaourt, concombre râpé et menthe séchée

### **SODAS**

COCA-COLA (LIGHT OU ZÉRO) 25CL

FANTA

OASIS

ORANGINA

JUS D'ORANGE 25 CL

**EAUX** (San Pellegrino, Carola) 50CL

## BOISSONS CHAUDES

THÉ AU SAFRAN D'AFGHANISTAN

EXPRESSO