



Les Entrées Froides

Zakouski aux légumes:

Trilogie d'aubergines, champignons farcis, champignons marinés au vinaigre blanc, carottes, cornichons moutarde.

18€

Zakouski de poissons:

Saumon fumé et mariné, esturgeon et assortiment de harengs.

20€

Platelle de charcuterie Ukrainienne:

Platelle découverte

20€

Tongue cuite au raifort:

Tongue de bœuf accompagnée de légumes sauce raifort.

12€

Assortiment de lard Ukrainien

Pain noir, lard & légumes

14€

Selidzha pod chebboy:

Hareng sous petites.

13€

Hareng "Kozak":

Hareng, pommes de terre, oignons, épices.

11€

Mer Noire:

Salade saumon, orange, huile d'olive

12€

Shopsky:

Salade de tomate, poivron, concombre, oignons, huile d'olive & Brandyza.

10€



Les Entrées Chaudes

Oladouchky au poulet:

Boulettes de poulet haché à la sauce aux champignons.

8€

Lzany:

Boulettes de pommes de terre farcies au poulet et oignons blanchis avec sauce champignons.

8€

Détoung à la Mielienne:

Beignets de pommes de terre accompagnées de Brandyza* et de tomates.

8€

Détoung Ukrainien:

Beignets de pommes de terre au caviar rouge*.

8€

Schevchenko:

Platelle découverte, mix d'entrées chaudes.

15€

Crêpes Ukrainiennes aux légumes

Choux blanc, carotte, oignon & poivron

10€

Crêpes Ukrainiennes à la viande de porc

10€

Crêpes Ukrainiennes au saumon & caviar rouge

14€

Crêpes Ukrainiennes courgettes & champignons

10€

Les Soupes

Borshch:

Soupe traditionnelle Ukrainienne au porc, betterave, choux, pomme de terre, carotte et oignons.

18€

Dubka royale:

Soupe de poisson, saumon & merlu, poireaux au laurier et fines herbes, servie de saupoudrée de persil haché.

18€

Le Poirson

Saumon 1ger:

Saumon en cocotte au vin blanc et sauce raifort.

20€

Filet Monastère:

Filet de Saumon grillé, nappage au fromage râpé et sauce à la crème.

20€

Slavky:

Farce de Saumon en sauce cuite au four sur lit de crevettes et champignons.

22€

Les Viandes

Chachky:

Brochette de porc mariné au jus de citron et à la bière.

24€

Boulettes Ukrainiennes:

Boulettes de bœuf et de porc recouvertes de cèpes et champignons, accompagnées de légumes.

20€

Gouloubay:

Choux farcis de viande hachée de bœuf et de porc, de riz, carottes et oignons, cuits en sauce tomate et crème fraîche.

20€

Bœuf Stroganoff:

Embracé de bœuf sauté et préparé avec des oignons et de la crème fraîche, le tout servi avec bouillie de sarrasin.

20€

Poulet aux aubergines:

Filet de poulet avec son ragoût de légumes sur lit d'aubergines. Servi avec sauce blanche saupoudrée de fromage râpé.

20€

Diande Villageoise:

Beaufort de diande au fromage, crème fraîche Ukrainienne, sauce spéciale de la cancheberge

19€

Pelmeni & Vareniki

Pelmeni:

Boulettes Ukrainiennes juteuses maison, farcies au bœuf et au porc, servies avec fromages fondus.

25€

Vareniki:

Tartar Ukrainien juteux maison!

Servir avec une sauce au fromage

• filet de poulet et champignons
• filet de porc et persil
• filet de porc de terre et oignons blanchis

24€

Servir avec la sauce à la crème

• filet de poulet et champignons
• filet de porc et persil
• filet de porc de terre et oignons blanchis

26€

REMERCIEMENTS

Notre restaurant ukrainien est ouvert tous les jours de 12h à 22h.





Les Apéritifs

Vodka Ukrainienne "Hlibny Dar"

- Blanche
- Miel & Citron
- Caramel
- Miel & Piment
- Prune
- Griottes
- Melon

Recette
Maison

- Blue Lag, n: Vodka, Gin, Curaçao bleu, jus de citron.
- Jungle Fresh: Vodka, liqueur de melon, sirop de kiwi, jus de pomme, jus d'orange.
- Green Eyes: Vodka, Curaçao bleu, jus d'orange.
- James Bond: Vodka, Martini, Olive verte.

à Base de Vodka

Cocktail: 9€

Les Cocktails

Côtes de Provence

- Rouge, Rose, Blanc

Bouteille 75cl: 18€ | Verre 16cl: 7€

Côtes du Rhône

- Rouge, Rose

Bouteille 75cl: 16€ | Verre 16cl: 6€

Bordeaux AOC

- Rouge, Blanc

Bouteille 75cl: 20€ | Demi Bouteille 37.5cl: 14€

Verre 2.5cl: 4€ | Carafon 25cl: 20€ | Bouteille 50cl: 40€

Sans Alcool

- Ukraine: Sirop de Curaçao bleu, Sirop de citron, Limonade.
- Jungle Fresh: sirop de kiwi, jus de pomme, jus d'orange.
- Green Eyes: Sirop de Curaçao bleu, jus d'orange.

Cocktail: 7€

Les Eaux

Plata

- Vinet, Evian, Vittel

Bouteille 1L: 4€

Garcusa

- San Pellegrino, Perrier

Bouteille 1L: 5€

Les Classiques:

Pavlova 5l, Ricard, Whisky, Martini...

6€

Les Softs Drinks:

Coca, Orangina, Ice Tea, Paga, Limonade,
jus de fruits, ...

3.50€

6€

