

# Entrées



## **BOLANI KACHALOU**

Galette de pommes de terre accompagnée aux yaourts aux épices

**7,50€**

## **BOLANI GANDANA**

Galette de poireaux accompagnée aux yaourts aux épices

**7,50€**

## **CHORWA**

Soupe afghane à base de jus de veau et légumes

**7,50€**

## **BORANI**

Tranches d'aubergine cuites à la vapeur accompagnées d'une sauce fromage blanc et sauce tomate aux pois cassés

**8,00€**

## **CHABLI KABOB**

Viande grillée parfumée aux épices afghanes

**8,00€**

# Plats



## **MORGH PALAW**

Blanc de poulet avec des légumes et sauce crème fraîche accompagné de riz doré et cardamome

**17,00€**

## **SABZI CHALAW**

Epinards avec de la Fêta accompagnés de riz blanc au cumin et cardamome

**16,00€**

## **KOFTA PALAW**

Boulette de bœuf avec des légumes et pois cassés en sauce afghane accompagné de riz doré et cardamome

**18,00€**

## **BORANI PALAW**

Tranches d'aubergine cuites à la vapeur, agrémentées d'une sauce au fromage blanc et d'une sauce afghane aux pois cassés, servies avec un riz doré parfumé à la cardamome.

**17,00€**

## **NARANJI**

Veau mijoté avec des légumes en sauce afghane et pois cassés, servi avec un riz légèrement salé et sucré, garni d'oranges confites et de cardamome

**19,50€**

## **MALAR**

Crevettes avec des légumes aux épices, accompagné de riz doré et cardamome

**19,50€**

# Plats



## **KABULI**

Viande de veau avec des légumes en sauce afghane et pois cassés, accompagné de riz doré avec tranche de carottes, raisins secs et cardamome

**19,50€**

## **ZAMAROT PALAW**

Viande de veau avec des légumes en sauce afghane et pois cassés, accompagné de riz blanc cuit avec les épinards et cardamome

**19,50€**

## **TIKKA KABOB**

2 brochettes de poulet et 2 brochettes d'agneau mariné aux épices accompagnés de riz blanc au cumin et cardamome

**20,50€**

## **MANTOU**

Ravioles de bœuf haché cuites à la vapeur, sauce fromage blanc et sauce tomate aux pois cassés

**18,50€**

## **ACHAK**

Ravioles de poireaux cuites à la vapeur avec ou sans viande hachée, sauce blanche et sauce tomate aux pois cassés

**18,50€**

## **DEGUSTATION**

Kofta, Sabzi et Mantou, accompagnés de riz doré et riz blanc et cardamome

**25,00€**

# Desserts



## **FERNI**

Crème onctueuse à base de lait, pistache et cardamome

**6,50€**

## **CHIRYAKH**

2 boules de glaces

Cerise, chocolat, pistache, citron vert ou passion

**5,00€**

## **TCHACKLETTE**

Fondant au chocolat avec un cœur coulant, crème anglaise  
avec un filet de confiture de lait

**6,50€**

## **CREAM ROLL**

Roulés à la pâte feuilletée, fourrés d'une chantilly maison

**8,50€**

## **BAKLAVA**

Mélange de concassé de noix, pistaches et amandes avec  
son sirop de miel

**8,50€**

## **ALWA ZARDAK**

Entremets de carottes aux amandes, pistaches et noix  
parfumés à la cardamome

**7,50€**

## **CAFE ou THE GOURMAND**

Trois mini desserts

**9,00€**

Fait maison

# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

GOURMANDISE 26,00 €  
AOP GriganLes Adhemar le verre 5,00 €

TATIANA VILLA POUS 22,00 €  
IGP OC Carignan Vieilles Vignes le verre 4,00 €

VINHO REGIONAL PORTUGAL 20,00 €  
Insolito le verre 3,50 €

EXCELLENCE DE BOULAOUANE 22,00 €  
Vin du Maroc le verre 4,00 €

## ROSÉ

EXCELLENCE DE SAINT LAURENT 21,00 €  
AOP Saint Chinian le verre 3,50 €

GRIS DE BOULAOUANE 23,00 €  
Vin du Maroc le verre 4,00 €

ROSE SATINE - MAISON LABASTIDE 23,00 €  
AOP Gaillac le verre 4,00 €

## VINS BLANCS

TATIANA VILLA POUS 22,00 €  
IGP Oc Chardonnay le verre 4,00 €

VINHO REGIONAL PORTUGAL 18,00 €  
Insolito le verre 3,50 €

LE POIRENTIN LES COSSES 26,00 €  
SEBASTIAN VAILLANT le verre 4,50 €  
AOP Valencay

## CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT 55,00 €  
GREMILLET  
Blanc de Noirs Grande Réserve

Verre 10 Cl





# APERITIF

## Boissons Alcoollisée

<b>Cocktail Maison avec rhum</b>	<b>7,50€</b>
Orange – Sirop de Framboise- schweppes ou Orange – sirop de curacao- schweppes	
<b>Bières</b>	
Leffe (25 CL)	<b>4,00€</b>
Coreff Blonde	<b>5,00€</b>
<b>KIR</b>	<b>4,00€</b>
Pêche, Cassis ou Mûre	
<b>Ricard 4CL</b>	<b>4,50€</b>
<b>Whisky Chivas 12 ans</b>	<b>7,00€</b>
<b>Whisky Yshan Blended Malt</b>	<b>8,90€</b>

## Boissons Sans Alcool

<b>Cocktail Maison</b>	<b>7,50€</b>
Orange – Sirop de Framboise- schweppes ou Orange – sirop de curacao- schweppes	
<b>Breizh Cola ou Zéro</b>	<b>4,00€</b>
<b>Orangina</b>	<b>4,00€</b>
<b>Ice Tea</b>	<b>4,00€</b>
<b>Jus de fruit</b>	<b>4,00€</b>
Orange - Pomme - Fraise - Abricot	
<b>Dokh</b>	<b>5,00€</b>
Lait fermenté avec concombre et menthe	
<b>Badoit 0,5L</b>	<b>4,00€</b>
<b>Badoit 1L</b>	<b>7,00€</b>
<b>Evian 1L</b>	<b>5,00€</b>

## Boissons chaudes

<b>Thé vert safran</b>	<b>3,50€</b>
<b>Thé vert Cardamome</b>	<b>3,50€</b>
<b>Thé vert gingembre</b>	<b>5,00€</b>
<b>Expresso</b>	<b>2,10€</b>
<b>Café allongé</b>	<b>2,10€</b>