

DUMAN

*Petit Restaurant*  
*Ottoman*

CUISINE TRADITIONNELLE TURQUE  
GRILLADES AU FEU DE BOIS



TEL : 09 52 48 83 91  
83 RUE DE LA ROQUETTE  
75011 PARIS

## Grillades au feu de bois – Cuisine fait maison

### Menu 1

- Entrée + Plat  
ou
- Plat + Dessert
- Thé ou Café

11,90€

### Menu 2

- Entrée + Plat + Dessert
- 1/4 de vin ou jus
- Thé ou Café

14,90€

Plat ou Grillades au choix  
jusqu'à 12,00€

### Entrée

Cacik <i>Yaourt à l'ail et concombre</i>	3,50€
Humus <i>Purée de pois chiche</i>	4,00€
Ezme <i>Purée de tomates épicées</i>	4,50€
Tarama <i>Oeufs de cabillaud</i>	5,00€
Caviar d'aubergine	4,00€

Meze mixte <i>Assortiments de divers entrée</i>	12,00€
--	--------

### Salades

Salade Çoban <i>Concombre, tomate, oignon, persil, fromage feta</i>	4,50€
--	-------

Salade César poulet	7,00€
---------------------	-------

Salade Feta	7,00€
-------------	-------

Salade Thon	7,50€
-------------	-------

### Desserts

Sütlac <i>Riz au lait</i>	3,50€
------------------------------	-------

Baklava 3pcs <i>Gâteau oriental à pâte feuilletée avec du miel et pistaches.</i>	3,50€
---	-------

Glace <i>3 boules au choix</i>	5,00€
-----------------------------------	-------

Künefe <i>Gâteau oriental à base de cheveux d'ange fourée au fromage et sirop</i>	8,50€
--	-------

## Grillades au feu de bois

Döner <i>Viande de kebab</i>	9,00€
Adana <i>Brochette de viande hachée</i>	9,00€
Köfte <i>Boulettes de viande hachée</i>	9,00€
Brochette de poulet	12,00€
Brochette d'agneau	13,00€
Côte d'agneau	14,00€
Steak haché	9,00€
Tavuk Pirzola <i>Cuisses de poulet désossée et marinée aux épices</i>	12,50€
Grillade Mixte	15,90€

### Plats & Spécialités

Iskender <i>Viande de kebab sur un lit de pain grillé, yaourt et sauce tomate</i>	9,00€
Hünkar Begendi <i>Adana ou agneau, purée d'aubergine à la crème, sauce tomate, ail</i>	14,50€
Ali Nazik <i>Brochette d'agneau ou de poulet, Yaourt, Aubergine, Sauce Tomate, épices</i>	14,50€
Alti Ezmeli <i>Brochette d'agneau, tomate, poivron, et sauce tomate</i>	14,00€
Yogurtlu adana <i>Brochette de viande hachée au yaourt</i>	12,50€
Çoban kavurma <i>Agneau poêlé, tomate, poivrons vert, oignon, ail</i>	14,50€
Tavuk kavurma <i>Poulet poêlé, tomate, poivrons vert, oignon, ail</i>	13,50€
Assiette Végétarienne <i>assortiment de meze, salade, blé et potatoes</i>	10,00€
Plat du Jour <i>à découvrir à l'ardoise</i>	9,00€

### Poissons

Daurade	15,50€
Karides Tava <i>Crevettes poêlées sauce napolitaine</i>	13,50€
Beignets de Calamar	12,00€

(Accompagnements : Salade, boulgour ou riz, et pomme de terre)

### Eaux, Sodas & jus

Coca-cola, Light, Zéro, Perrier, Fanta, Sprite 33cl	3,50€
Orangina, Limonade, Schweppes, Fuzetea 25cl	3,50€
Jus de fruits 25cl	3,50€
Finley Tonic 20cl	3,50€
Evian, San pellegrino 50cl	5,00€
1L	6,50€

### Apéritifs

Ricard, Pastis 2cl	3,50€
Martini, rouge ou blanc 5cl	4,00€
Porto rouge, Suze 5cl	4,00€
Kir cassis, mûre	3,50€
Vodka, Whisky, Rhum, Raki 4cl	6,00€

### Boissons Chaudes

Café	1,50€
Café crème	2,50€
Chocolat Chaud	3,50€
Infusion Thé	3,50€

### Digestifs

Calvados, cognac 2cl	3,50€
Get 27	4,50€

### Bières pression

Jenlain blonde	25cl 3,00€	50cl 5,50€
Lefte blonde	25cl 3,50€	50cl 6,50€



## NOS VINS



18 cl 25 cl 50 cl 75 cl  
5€ 8,50€ 16€ 21€

### IGP Pays d'Oc

Domaine de la Clapière jardin de Jules - *Rouge*

*La robe est violine et soutenue. Le nez est concentré en fruits rouges, noirs et de bâton de réglisse et de poivre gris. La bouche est gourmande et ronde.*

### Luberon AOP

Les Barrabons - *Rouge*

*La bouche est fraîche, plutôt légère. Épicé et très fruité, ce vin dévoile des notes de fruits rouges et offre une jolie longueur.*

### IGP Pays d'Oc

Domaine de la Clapière jardin de Jules - *Blanc*

*Robe pâle, nuance vertes. Nez très aromatique friand et fruité sur des notes d'agrumes, fruits blancs et verveine fraîche. Bouche ample, élégante et aromatique.*

### Luberon AOP

Les Barrabons - *Blanc*

*Bouche très aromatique, fruitée et florale, avec une jolie tension qui apporte de la fraîcheur.*

### IGP Pays d'Oc

Domaine de la Clapière jalade - *Rosé*

*La robe est rose étincelante. Le nez est expressif aux senteurs florales. La bouche est délicate, gourmande et développe des arômes de fruits à chair blanche.*

### Luberon AOP

Les Barrabons - *Rosé*

*Une robe pâle et une bouche friande, arômes de petits fruits rouges et de fruits du verger.*



37,5 cl 75 cl  
9,50€ 18€

### Bordeaux supérieur AOP

Fontagnac - *Rouge*

*Arôme très expressifs de fruits rouges et de fruits noirs. Attaque veloutée, d'une grande fraîcheur.*

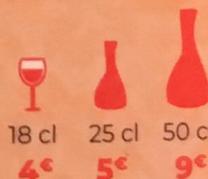
### Côtes du Rhône AOP

Charles Adelin - Vieilles Vignes - *Rouge*

*Fruité et légèrement épicé, avec des arômes de fruits rouges. La bouche est ronde et gourmande.*

### Yakut

Vins Turque - *Rouge*



18 cl 25 cl 50 cl  
4€ 5€ 9€

### Comté Tolosan IGP

*Rouge - Blanc - Rosé*