

Entrées

MAST O KHIAR

Yaourt ,concombre et la menthe.
Yogurt with cucumber, and mint.

7.00

DOLMEH

Feuilles de vigne en pot, oignons, ail, , riz, persil, coriandre.
Grape leaves in a pot, onions, garlic, rice, parsley, and coriander.

7.00

SALAD SHIRAZI

Dés de concombres, tomates et oignons assaisonnés aux fines herbes, huile d'olive et citron.
Cucumbers, tomatoes, and onions seasoned to fresh herbs, olive oil, and lemon.

8.00

MAST O MOUSSIR

Yaourt , à l'ailsauvaged'Iran.
Yogurt with wild garlic from Iran.

8.00

SOUPE JOU

soupe à l'orge , carottes ,la crème et persil.
Barley soup with carrots, cream, and parsley.

8.00

BOURANI BADEMJAN

Aubergine au yaourt et d'ail.
Eggplant with yogurt and garlic.

8.00

MIRZAGHASSEMI

Compoté d'aubergine, tomates et ail, l'œuf.
Eggplant compote, tomatoes, and egg.

10.00

KASHK BADEMJAN

Concassé d'aubergine au lait caillé et oignon frite.
Eggplant concassé with curdled milk and fried onion.

10.00



Chers clients,

Pour garantir une expérience agréable à tous nos invités, nous vous prions de bien vouloir noter qu'un plat par personne est requis dans notre restaurant. Nous vous remercions chaleureusement pour votre compréhension et votre coopération.

Dear clients

To ensure an enjoyable experience for all our guests, we kindly ask you to note that one dish per person is required in our restaurant. We sincerely thank you for your understanding and cooperation.



Nous sommes à votre écoute, n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes de nos plats.
En cas de présence d'allergènes, dans la mesure de nos possibilités, nous essayerons de trouver des produits de subs tu on.

We are at your disposal, do not hesitate to ask us for the list of allergens in our dishes. In the presence of allergens, to the best of our abilities, we will try to find substitution products.

Plats

Végétarienne

ADDAS POLO

Riz basmati, lentilles, date, oignons, safran, raisins secs, cannelle.
Basmati rice, lentils, dates, onions, saffron, raisins, and cinnamon.

14.50

BAGHALI GHATOOGH

Mijoté de fèves, d'aneth, d'ail et d'œuf accompagné de riz au safran.
Stewed beans, dill, garlic and egg with saffron rice.

16.50

Viande

GHORMEH SABZI

Mijoté de jarret de veau aux fines herbes et haricots rouges, accompagné de riz au safran.
Stewed veal shank with fine herbs and red beans, accompanied by saffron rice.

20.00

GHEYMEH BADEMJAN

Mijoté d'émincé de bœuf, lentille jaune à la sauce tomate et aux aubergines, de riz au safran.
Simmered sliced beef, yellow lentils with tomato and eggplant sauce, saffron rice.

20.00

GHEIMEH NESAR (specialité maison)

D'émincé de bœuf avec Riz basmati aux pistaches, amandes, écorces d'orange et Épine-vinette.
Sliced beef with basmati rice with pistachios, almonds, orange peel and barberry

26.00

BAGHALI POLO BA MAHICHEH

Mijoté d'épaule d'agneau à la sauce tomate, accompagné de Riz basmati aux fèves et aneth.
Stewed sliced beef in tomato sauce, accompanied by basmati rice with beans and dill.

28.00

Volaille

POLO MORGH

Cuissedepouletmariné au safran à la sauce tomate accompagné du riz .
Half-marinated saffron cockerel in tomato sauce, served with Basmati rice.

16.50

BAGHALI POLO MORGH

Cuissedepoulet mariné ausafranà la sauce tomate accompagné du Riz basmati aux fèves et aneth..
Half-marinated saffron cockerel in tomato sauce, served with Basmati rice with beans and dill .

19.00

ZERESHK POLO

Cuissedepoulet mariné au safran à la sauce tomate accompagné du riz aux Épinevinette.
Half-marinated saffron cockerel in tomato sauce, served with Basmati rice and barberries.

20.00

ALBALOO POLO

(sucré, salé)

Rizaugriotte, Brochette de poulet mariné au citron et safran ,pistaches.
Rice with sour cherries, skewers of lemon and saffron-marinated chicken, and pistachios.

26.00

SHIRIN POLO

(spécialitémaison) – (sucré, salé)

Rizauxcarotte, amandes, pistaches, Épine-vinette ,accompagné la cuisse de Canard.
Rice with carrots, almonds, pistachios, barberry, accompanied by duck leg.

26.00

FESSENJAN

(spécialitémaison) – (sucré, salé)

Mijoté delacuissede Canardauxnoix et jus grenade d'Iran, accompagné de riz au safran.
Stewed duck leg with walnuts and pomegranate juice from Iran, accompanied by saffron rice.

26.00

Les Grillades Marinées

(Accompagné de Riz au Safran)

KOUBIDEH Brochettes d'agneau et veau haché. Lamb and ground veal skewers.	23.00
JOUEH KABAB Brochette de poulet mariné au citron et safran.	24.00
Chickenskewermarinated in lemon and saffron.	28.00
BAKHTIARI Brochette Les morceaux d'agneau et poulet mariné. SkewerPieces of lamb and marinated chicken.	28.00
CHENJEH Brochette de morceaux d'agneau mariné au safran. Skewerof pieces of lamb marinated in saffron.	28.00
BARGUE Brochette defilet d'agneau. Lamb fillet skewer.	32.00
VAZIRI Brochettede poulet et Brochette de Koubideh. Chicken skewer and Koubideh skewer.	36.00
MAKHSSOUSSE Brochettedechenjeh&Brochette de Koubideh. Chenjeh skewer & Koubideh skewer.	36.00
SOLTANI BrochettedeBargue & Brochette de Koubideh. Bargue Skewer & Koubideh Skewer.	10.00
KOUBIDEH SUPPLÉMENTAIRE	2.00
TOMATE GRILLÉ SUPPLEMENTAIRE	2.00
JAUNE D'ŒUF	2.00

Les accompagnements supplémentaires

BOL DE LÉGUMES carotte,haricots verts,brocoli,courgettes	5.00
POLO Riz aux safran	5.00
ALBALO POLO Riz basmati aux griottes. Basmati rice with morello cherries.	8.00
BAGHALI -POLO Riz basmati aux fèves et aneth. Basmati rice with beans and dill.	8.00
ZERESHK POLO Riz aux Épinevinette.	8.00
TAHDIG Rizcroustillant persan et pommes de terre.	10.00
2 PERSONNES	
4 PERSONNES	15.00

Desserts

FERENI

Crème aulait à l'iranienne aux pistaches et la cannelle.

Iranian milk cream with pistachios and cinnamon.

7.00

BAKLAWACAKE A LA CARDAMOME

Gâteaux amandesetpistachesetcardamomeet sirop de safran.

Almond and pistachio and cardamom cakes and saffron syrup.

7.00

FALOUDEH

Granita persan auitron vert et à l'eau de rose, nouilles de riz semi-surgelées aux saveurs aigre-douces. Persian Lime and Rose Water Granita, semi-frozen rice noodles with sweet and sour flavors.

10.00

BASTANI SONNATI

2boulesdeglaceausafran ,pistaches. 2 scoops of saffron ice cream, pistachios.

10.00

...CHERS CLIENTS ...

NOUS TENONS À OFFRIR À NOS CLIENTS UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE FRAÎCHE ET SAVOUREUSE. NOS PLATS SONT FAITS MAISON, VEUILLEZ NOTER QUE TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR COMMANDE AFIN DE GARANTIR LA QUALITÉ ET LA FRAÎCHEUR DES INGRÉDIENTS. NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE PATIENCE PENDANT QUE NOUS PRÉPARONS VOTRE REPAS AVEC SOIN.

TORANJ ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT DE PASSER UN AGRÉABLE MOMENT ET TRÈS HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR.

Condiments

TORSHI LITEH

Aubergineset légumes mariné au vinaigre persans.

Eggplantsand vegetables marinated in Persian vinegar.

5.00

TORSHI SIR

Ail mariné au vinaigre.

Garlic marinated in vinegar.

5.00

ZEITON PARVARDEH

Olives, noix, jusdegrenade,fnes herbes, ail.

Olives, nuts, pomegranate juice, herbs, garlic.

5.00



Formule MIDI *

Entre + Plat ou Plat + Dessert
15.90€

Entrée

SOUPEDU JOUR

soupe de légumes .

BORANIESFENAJ

Yaourt aux épinards et del'ail.
Yogurt with spinach andgarlic.

DOLMEH

Feuilles de vigne en pot, oignons, ail, riz et coriandre.
Potted vine leaves, onions, garlic, rice and coriander.

Plat

PLAT DU JOUR

ADDAS POLO

Riz basmati, lentilles, dattes, oignons, safran, raisins secs, cannelle.
Basmati rice, lentils, dates, onions, saffron, raisins, and cinnamon.

POLO MORGH

Cuisse de poulet marinée au safran à la sauce tomate accompagné du riz .
Half-marinated saffron cockerel in tomato sauce, served with Basmati rice .

Dessert

CHEESE CAKE CITRON

FERENI

Crème au lait à l'iranienne aux pistaches et à la cannelle.
Iranian milk cream with pistachios and cinnamon.

***...FORMULE VALABLE UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI...
(HORS VENDREDI SOIR , WEEK END ET JOURS FÉRIÉS)**

(Eng.):

***...PACKAGE VALID ONLY FROM MONDAY TO FRIDAY...
(EXCLUDING FRIDAY EVENING, WEEKENDS AND HOLIDAYS)**

Formule Royal*

Entre + Plat ou Plat + Dessert
Entre + Plat + Dessert

30€
36€

Entrée

MAST O KHIAR

Yaourt ,concombre et la menthe.
Yogurt with cucumber, and mint.

DOLMEH

Feuilles de vigne en pot, oignons, ail, , riz, persil, coriandre.
Grape leaves in a pot, onions, garlic, rice, parsley, and coriander.

BOURANI BADEMJAN

Aubergine au yaourt et d'ail.
Eggplant with yogurt and garlic.

Plat

ALBALOOPOLLO(sucré, salé)

Riz au griotte, Brochette dep ouletmarinéaucitronetsafran ,pistaches.
Rice with sour cherries, skewers of lemon and saffron-marinated chicken, and pistachios.

SHIRIN POLO (spécialité maison) –(sucré, salé)

Riz aux carotte,a mandes,pistaches,Épinevi-nette,accompagnélacuissedeCanard.
Rice with carrots, almonds, pistachios, barberry, accompanied by duck leg.

FESSENJAN (spécialité maison) –(sucré, salé)

Mijoté de la cuisse deCanardaux noixetjuscgrenaded'Iran,accompagnéderiz au safran.
Stewed duck leg with walnuts and pomegranate juice from Iran, accompanied by saffron rice.

GHEIMEH NESAR (specialité maison)

D'émincé de bœuf avec Rizbasmati auxpistaches,amandes ,écorces d'orange et Épine-vinette.
Sliced beef with basmati rice withpistachios,almonds, orange peel and barberry

Dessert

CHEESECAKE

FERENI

Crème au lait à l'iranienne aux pistaches et la cannelle.
Iranian milk creamwith pistachiosand cinnamon.

BAKLAWACAKE

Gâteaux amandesetpistachesetcardamome et sirop de safran.
Almond and pistachio and cardamom cakes and saffron syrup.



***...FORMULE VALABLE UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI...
(HORS VENDREDI SOIR ,WEEK END ET JOURS FERIES)**

**(Eng.): *...PACKAGE VALID ONLY FROM MONDAY TO FRIDAY...
(EXCLUDING FRIDAY EVENING, WEEKENDS AND HOLIDAYS)**

Carte Des Boissons

Bières

BIERE HEINEKEN	33CL	5.00
BIERE 1664	33CL	5.00
Guinness	33CL	5.00
Bières originale . Beer original.		
BIERE AU SAFRAN	33CL	8.00
Bières artisanal BIO. ORGANIC craft beers.		

Apéritifs

KIR AU VINBLANC	14CL	6.00
MARTINI	4CL	6.00
VODKA ABSOLUT	4CL	7.00
COGNAC HENNESSY	4CL	7.00
WHISKEY CHIVAS	4CL	7.00

Boissons froides (sans alcool)

Coca	33CL	4.00
(coca Originale, coca Zero)		
JUS DE FRUIT	25CL	4.00
BOUTEILLE D'EAUMINERAL	50CL	4.00
BOUTEILLE D'EAUMINERAL SAN	50CL	6.50
PELLEGRINO SAN PELLEGRINO	50CL	4.50
DOUGH	1L	7.50
lait fermenté à base de yaourt très prisée (salty). cultured milk made from highly esteemed yogurt (salty).		
	50CL	8.00
	1L	8.00
DOUGH	15CL	3.50
COCKTAIL AU SAFRAN	33CL	10.00

Boissons Chaudes

CAFÉ TURC	5.00
CAFÉ,ESPRESSO	2.50
THÉ NOIR	2.50
THÉ AU SAFRAN	3.50
THÉ À LA CARDAMOME	3.00
THÉ À LA MENTHE	3.00
THÉ À LA CANNELLE	3.00
INFUSION	4.00

...CHERS CLIENTS ...

Nous tenons à offrir à nos clients une expérience culinaire fraîche et savoureuse. Nos plats sont faits maison, Veuillez noter que tous nos plats sont préparés sur commande afin de garantir la qualité et la fraîcheur des ingrédients. Nous vous remercions de votre patience pendant que nous préparons votre repas avec soin.

TORANJ et son équipe vous souhaitent de passer un agréable moment et très heureux de vous accueillir.

Carte Des Vins

Rouges

BOUTEILLE CÔTES

	14cl	37.5cl	75cl
DU RHÔNE	6.00	14.00	19.50
BORDEAUX	6.00	14.00	22.00
CHIANTI CLASSICO	8.00	16.00	32.00
(Italien)			
PUGLIA	7.00		32.00
(Italien)			
BRETÈCHES	8.00	-	32.00
(Libanais)	- - - -	- - - -	
	-	-	
MONTELCIEGO 2017			34.00
(Espagnol)			
CONTE DI CAMPIANO			36.00
(Italien, Syrah)			
MALBEC AGUARIBAY			42.00
(Argentin)			
			42.00
SAINT-EMILION			
(Libanais, 2015)			
CHÂTEAU KEFRAYA		-	65.00
(Libanais)			

Blancs

BOUTEILLE

CHARDONNAY	14cl	37.5cl	75cl
	6.00	-	22.00
BRETÈCHES (Libanais)	8.00	16.00	32.00
SANCERRE	7.00	16.00	-
(Grande reserve)		-	
CHABLIS		-	42.00
(Domaine du Chardonnay)	-		

Rosés

BOUTEILLE	14cl	37.5cl	75cl
CÔTES-DE-PROVENCE (BIO)	7.00	-	23.00
MINUTY	-	-	30.00
(Côtes-de-provence)			
BRETÈCHES (Libanais)		16.00	32.00

PISHET DE VIN (Rouge/ Blancs/ Rosés)	25cl	9.00
---	-------------	-------------

champagne

CHAMPAGNE BRUT	65.00
CHAMPAGNE MUMM	90.00
CHAMPAGNE MOET	120.00