

## ENTREES

<b>1</b>	<b>Chicken chappi kabab</b>	7,00 €
	Galette à base de poulet, oignons, pommes de terre, coriandre, ail, poivre, farine, pois chiches, œuf et garam masala (mélange d'épices), curry	
	Onion, potatoes, cilantro, garlic, chili pepper, flour, cumin, chickpeas, curry	
<b>2</b>	<b>Pekaoora</b>	6,00 €
	Beignets à base de pommes de terre, garam massala, poivre noir, coriandre, oignons, poivrons, farine de pois chiches, curry	
	Flour, massala, cilantro, garlic, chili pepper, flour, cumin, chickpeas, curry	
<b>3</b>	<b>Chicken samosa</b>	6,00 €
	Samosa de poulet, coriandre, shittakés (champignons), garam massala, curcuma, paprika, ail	
	Onion, cilantro, chicken, massala, salt, shittake, curcuma, paprika, garlic	
<b>4</b>	<b>Shami kabab</b>	9,00 €
	Galettes de viande parfumée aux épices, pommes de terre et sésame, oignon, ail, curcuma, paprika	
	Bread, egg white, onion powder, flour, garlic, cilantro, fennel, curcuma, paprika	
<b>5</b>	<b>Salade Sahel</b>	6,00 €
	Salade de tomates, concombres, coriandre, citron	
	Tomatoes, cucumber, salt, cilantro, lemon	
<b>6</b>	<b>Borani</b>	7,00 €
	Préparation à base d'aubergines, sauce tomate, yaourt, menthe	
	Aubergines, tomato sauce, yoghurt, mint	

## PLATS TRADITIONNELS ...

<b>1</b>	<b>Agneau polo</b> (plat national Afghan)	14,00 €
	A base de gigot d'agneau, ail, tomates, gingembre, oignons, riz, amandes, carottes	
	Lamb (gigot), garlic, tomatoes, ginger, onion, rice, almond, carrots	
<b>2</b>	<b>Agneau kabuli</b>	15,00 €
	Plats à base de morceaux d'agneau, riz, épices et raisins	
	Spicy lamb (gigot), tomatoes, rice, raisins	
<b>3</b>	<b>Kofta chalou</b>	13,00 €
	Viande hachée bien épicee, coriandre, riz, amandes, carottes	
	Spicy ground meat, cilantro, rice, almonds, carrots	
<b>4</b>	<b>Boeuf kabuli polo</b>	15,00 €
	Plats à base de filet de boeuf, riz, épices, raisins, sauce, amandes	
	Beef, rice, spices, raisins, sauce, almonds	
<b>5</b>	<b>Shami kabab</b>	14,00 €
	Galette de viande parfumée aux épices, blanc d'œuf, oignons, pommes de terre, farine, pois chiches, coriandre, sira	
	Ground beef, egg white, onion potatoes, flour, chickpeas, garlic, cilantro, cumin	
<b>6</b>	<b>Macaroni kofta</b>	13,00 €
	Pâtes, viande hachée, oignons, yaourt, menthe	
	Macaroni, ground beef, onion, yoghurt, mint	
<b>7</b>	<b>Bolani</b>	15,00 €
	Spécialité de galettes à base de poireaux, pommes de terre, gingembre, viande hachée, poivrons rouges, oignons, poivron	
	Pasta leeks, potatoes, ginger, minced meat, red peppers, onions, pepper	
<b>8</b>	<b>Mantoo</b>	15,00 €
	Viande hachée, pâtes, dal de lentilles, oignons, œuf, coriandre	
	Ground beef, pasta, onion, salt, egg, cilantro, olive oil	
<b>9</b>	<b>Assiette Végétarienne</b>	14,00 €
	Galette de pommes de terre, persil, huile d'olive, poireaux, shittaké, carottes	
	Pasta, potatoes, parsley, olive oil, salt, leeks, shittake, carrots	
<b>10</b>	<b>Saumon Polo</b>	18,00 €
	Saumon à la plancha, persil, épices	
	Grilled salmon à la plancha, parsley, spices	
<b>11</b>	<b>Sahel Beef</b>	17,00 €
	Faux filet boeuf, frites, salade, sauce maison	
	Beef, fries, lettuce, sauce	
<b>12</b>	<b>Chicken kabuli</b>	13,00 €
	Cuisse de poulet accompagnée de riz, raisins, carottes, amandes	
	Grilled chicken thigh with rice, raisins, carrots, almonds	
<b>13</b>	<b>Beef Karahi</b>	20,00 €
	Viande de boeuf, tomates, oignons, piment, ail, épices sélectionnées par le chef, citron	
	Beef, tomatoes, onions, chilli pepper, garlic, spices, lemon	
<b>14</b>	<b>Agneau Karahi</b>	25,00 €
	Spécialité du chef à base d'agneau, de tomates et d'une variété d'épices	
	Lamb, tomatoes, spices	

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>Galettes maison</b>	4,00 €
Galettes de farine de blé, parata simple, parata au sucre	



Un voyage culinaire à travers l'Afghanistan qui va éveiller vos sens...  
Très variée suivant les régions, la cuisine afghane propose un jumelage de différents plats typiques du Moyen-Orient avec en prime, des éléments de la cuisine méditerranéenne.

Telle est la cuisine afghane.

Le bœuf, le boeuf et le riz constituent les éléments de base de cette cuisine simple et réconfortante.

Le mariage parfait de tous ces éléments donne à chacun des plats un goût et une saveur unique au monde !

## NOS MENUS

11,00 €

MIDI

1 Plat agneau ou bœuf

+

1 Dessert au choix

16,50 €

SOIR

1 Entrée au choix

+

1 Plat agneau ou bœuf

+

1 Ferni

## DESSERTS AFGHANS

1 Ferni ..... 5,00 €

Crème à la cardamome et à la pistache

2 Halwa Afghan ..... 6,00 €

Lait, noix, farine, sucre, œuf, pistache

3 Far Afghan ..... 6,00 €

Lait, noix, sucre, œuf, pistache

Voir la carte des glaces pour les autres desserts

## NOS COUPES GLACEES

Petite coupe 5,50 €

Grande coupe 7,20 €

1 La Dahul ..... 1 b. vanille, 1 b. cassis, 1 b. chocolat blanc, crème de cassis, chantilly

2 La Glacialis ..... 1 b. chocolat, 2 b. menthe-chocolat, sirop de menthe glaciale, chantilly

3 La Colonel ..... 3 b. citron vert, Vodka

4 La Normande ..... 2 b. pomme, 1 b. poire, Calvados, chantilly

5 La Bretonne ..... 2 b. caramel au beurre salé, 1 b. vanille, chantilly

6 La Fruits Rouges ..... 1 b. fraise, 1 b. cassis, 1 b. cerise, crème de framboise, chantilly

7 La Café Liégeois ..... 1 b. café, 1 b. vanille, chantilly

Parfums à la carte : Vanille, chocolat, chocolat blanc, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat, cassis, citron vert, pomme, poire, fraise et cerise

## APERITIFS ET BOISSONS

### APERITIFS

Kir vin blanc ou Breton 15 cl ..... 3,80 €

Bolée de cidre 20 cl ..... 2,50 €

Ricard 2 cl ..... 3,80 €

Martini blanc/rouge 5 cl ..... 3,80 €

Whisky JB 2 cl ..... 3,50 €

Bourbon Jack Daniel's 2 cl ..... 4,20 €

Whisky soda 4 cl ..... 6,10 €

Vodka soda 2 cl ..... 5,20 €

Malibu coca/jus d'orange 4 cl ..... 3,50 €

### SODAS

Coca cola (light, zéro) 33 cl ..... 3,40 €

Ice Tea, Sprite, Oasis 33 cl ..... 3,40 €

Schweppes (Agrum') ..... 3,20 €

Orangina 25 cl ..... 3,20 €

Diabolo (fraise, cassis) 25 cl ..... 3,20 €

Sirop à l'eau 20 cl ..... 2,50 €

### CARTE DES VINS

#### VINS BLANCS

Bordeaux AOC ..... 17,00 €

Fleur By de Luze 75 cl ..... 17,00 €

Muscadet Sèvre et Maine/Lie AOC 75 cl ..... 16,00 €

37,5 cl ..... 9,00 €

Pouilly Fumé AOC 75 cl ..... 30,00 €

37,5 cl ..... 16,00 €

Champagne 75 cl ..... 70,00 €

#### EAU

Plancoët 50 cl ..... 3,20 €

Plancoët, Badoit pétillantes 50 cl ..... 3,50 €

Plancoët 100 cl ..... 4,20 €

Plancoët, Badoit pétillantes 100 cl ..... 4,50 €

#### BIÈRES

Heineken 33 cl ..... 4,70 €

Kronenbourg 1664 33 cl ..... 4,50 €

Desperados 33 cl ..... 6,00 €

#### VINS ROUGES

Bordeaux AOC ..... 17,00 €

Fleur By de Luze 75 cl ..... 17,00 €

Luberon AOC Le Verrerie 75 cl ..... 27,00 €

50 cl ..... 17,00 €

St-Nicolas de Bourgueil AOC Les Montils 75 cl ..... 24,00 €

37,5 cl ..... 13,00 €

Bordeaux AOC ..... 17,00 €

Fleur By de Luze 75 cl ..... 17,00 €

Luberon AOC Le Verrerie 75 cl ..... 27,00 €

50 cl ..... 17,00 €