



## **CUISINE TURQUE, GRECQUE ET ARMÉNIENNE INSPIRATIONS ANATOLIENNES**

Chaque jour, nous proposons une sélection de 6 à 7 mezze et plats entièrement faits maison, préparés selon l'inspiration de la cuisinière et la fraîcheur des produits du marché. Notre carte varie au gré des saisons et de nos arrivages, pour vous garantir une cuisine vivante et généreuse.

### **DÉJEUNER 11:30-14:30**

Plat du jour - **15**

Avec agneau - **16**

Végétarienne - **13**

Entrée ou dessert - **3**

Café turc ou thé - **3**

Chaque plat est accompagné de riz ou de boulgour, ainsi que d'une salade fraîche

### **APÉRO & MEZZES DU SOIR 17:30-20:00**

3 mezze - **15**

Vin au verre - **7**

Cocktail - **12**

### **CAVE À VIN**

En soirée, composez votre dîner avec nos mezze ou nos plats et emportez une bouteille de vin pour l'accompagner chez vous !

La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

## **ENTRÉES/MEZZES**

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| Caviar de poivrons aux noix - Muhammara         | Boulettes de lentilles       |
| Coeur de céleri au jus d'orange                 | Boulettes de courgettes      |
| Coeur de céleri au yaourt                       | Boulettes de boulgour        |
| Poulpe/encornets sur lit de persil & pesto      | Börek aux épinards de Meral  |
| Houmous à la ciboulette ou au basilic           | Börek roulé à la main        |
| Beignet de Gulhan - Karaköy Pogaça              | Caviar d'aubergine           |
| Courgettes frites avec sauce au yaourt          | Salade d'aubergines de Surel |
| Pizza à la turque - Lahmacun                    | Salade de haricots mungo     |
| Pâte de fèves à l'huile d'olive                 | Poireaux à l'huile d'olive   |
| Taboulé à la turque de Dolay                    | Artichauts à l'huile d'olive |
| Aubergines farcies à l'huile d'olive            | Farcis à l'huile d'olive     |
| Choux de Bruxelles à l'huile d'olive et à l'ail |                              |

## **PLATS PRINCIPAUX**

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| Agneau de ma grand-mère                      | Souris d'agneau          |
| Côte d'agneau de ma mère                     | Boulgour aux lentilles   |
| Boeuf aux légumes de saison                  | Foie d'agneau sauté      |
| Boeuf sur lit d'aubergines crémeuses         | Foie de poulet rôti      |
| Aubergines farcies à la viande hachée        | Ragoût de poisson        |
| Boulgour avec steak haché de Gühan           | Moussaka                 |
| Poulet et pommes de terre de Leyla           | Farcis à la viande       |
| Riz au poulet de ma mère                     | Boulettes de viande      |
| Steak haché et oignons, vinaigre de grenade  | Haricots verts aux oeufs |
| Ratatouille et boulgour, vinaigre de grenade |                          |

## **DESSERTS**

- |                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| Halva au tahini et à la pistache | Riz au lait          |
| Crème à la sève                  | Pudding à la melasse |
| Yaourt au miel ou à la cannelle  | Coings de Beyza      |

**Cocktails et digestifs disponibles**

# Carte des boissons

## **SOFT**

Coca - **3 / 2** à emporter

Iced Tea - **3 / 2** à emporter

Eau Gazeuse - **3**

Jus de griotte - **3**

Nectar d'abricot - **5**

## **COCKTAILS - 12**

Negroni

Old Fashioned

Manhattan

Boulevardier

Gin Tonic

Americano

Aperol/Italicus Spritz

Saint-Germain Spritz

## **DIGESTIFS - 12**

Brandy Yerevan 7 ans

Whisky

