

Café Resto L

MENU

UN GOÛT DE RÉCONFORT



ENTRÉES

SOUPE AUX LENTILLES 8.99

Oignon, lentilles rouges, carotte, ail, persil, crème au beurre, servie avec pain

ASH 8.99

Soupe aux pois chiches avec des lentilles et des nouilles, garnie avec des oignons frits et du kashk (yogourt de chèvre)

SALADE SHIRAZI 8.99

Une délicieuse salade de concombre, oignon, tomate

SALADE CÉSAR 12.99

Laitue, sauce César du chef, parmesan, morceaux de pain grillé et bacon +2\$

SALADE DU CHEF 12.99

Jeunes feuilles de roquette, fromage Fresca, tomates, sauce spéciale du chef

BREUVAGES

BOISSON NON ALCOOLISÉE 3.50

Sélection de boissons gazeuses

THÉ PERSE / CAFÉ 3.50

Notre mélange spécial — doux, aromatique et intemporel

BAR ESPRESSO 5.99

Espresso, double espresso, lungo

DOOGH 4.50

Boisson yogourt persane légèrement salée et mentholée

TREMPETTES PERSES

MIRZA GHASSEMI 12.99

Purée d'aubergine, de tomate, d'œuf, d'ail et de fines herbes, servie avec pain pita

KASHK-E BADEMJAN 12.99

Purée d'aubergine assaisonnée d'oignons frits, d'ail et de menthe et garnie de kashk (yogourt de chèvre), servie avec pain pita

MAST-O MUSIR 7.50

Rafraîchissante trempette de yogourt et d'échalotes, servie avec pain pita

MAST-O KHIAR 7.50

Rafraîchissante trempette de yogourt et de concombres, servie avec pain pita

SPÉCIAL OLIVE 9.99

Olives vertes, noix de Grenoble, jus de grenade et des légumes persans spéciaux

*Le cœur prépare pour toi un
plat en cuisson. Sois patient
jusqu'à ce qu'il soit prêt.*

— Rumi

GRILLADES & SPÉCIALITÉS

RUL MIX 40.99

Mix bœuf et poulet grillé avec poivrons et oignons, servi avec riz basmati et riz au safran

RUL BOEUF 40.99

Filet mignon grillé avec sauce spéciale, servi avec purée de pommes de terre et des légumes ou riz basmati et riz au safran

BAGHALI POLO MAHICHEH 37.99

Jarret d'agneau mijoté dans une sauce tomate, servi avec riz basmati aux gourgannes et parfumé à l'aneth

SAUMON GRILLÉ 34.99

Saumon mariné, servi avec riz basmati, riz au safran, sauce à l'ail

CREVETTES GRILLÉES 24.99

Crevettes marinées, servies avec riz basmati, riz au safran, sauce à l'ail

AKBAR JOOJE 27.99

Demi-poulet avec sauce à la grenade, servi avec riz basmati et riz au safran

ZERESHK POLO 27.99

Demi-poulet mijoté dans une sauce tomate, servi avec riz basmati et riz au safran garni d'épines vinette séchées

GHORMEH SABZI 23.99

Mijoté de bœuf, de légumes, de haricots rouges et d'herbes, servi avec riz basmati et riz au safran

KABAB ÉTAGE 36.99

Couches de filet de bœuf assaisonné, viande hachée assaisonnée, couches de gras de bœuf, servies avec une salade d'oignons et du pain pita avec une sauce spéciale

VÉGÉTARIEN 24.99

Légumes assaisonnés et cuits au beurre, tofu, avec riz basmati et safran, sauce à l'ail

EXTRAS (Par Commande)

KABAB KOOBIDEH 4.75

JOOJE KABAB 9.99

KABAB BARG 20.99

RIZ 4.50

FRITES 4.50

PURÉE DE POMMES DE TERRE 6.99

PLATS PRINCIPAUX

KABAB KOBIDEH 24.99

Deux brochettes de bœuf haché assaisonné, servies avec riz basmati et riz au safran

JOOJE KABAB 29.99

Une brochette de poulet marinée servie avec riz au safran

KABAB BARG 36.99

Une brochette de filet mignon dans une marinade maison traditionnelle, servie avec riz au safran

FILET DE BŒUF GRILLÉ 50.99

250 g de filet de bœuf mariné grillé, poêlé au beurre, sauce framboise et mûre, légumes cuits et purée de pommes de terre au safran

SHISHLIK 55.99

Carré d'agneau mariné à la sauce spéciale du chef, accompagné de purée de pommes de terre Raghfarani ou riz basmati, sauce au poivre

VAZIRI 35.99

Une combinaison de brochettes de bœuf haché et de poulet servie avec riz au safran

SULTANI 42.99

Une combinaison de brochettes de bœuf haché et de filet mignon servie avec riz au safran

SHISH KABAB 40.99

Filet mignon grillé avec poivrons et oignons, servi avec riz basmati et riz au safran

DESSERTS

CRÈME GLACÉE AU SAFRAN 6.99

Crème glacée persane au safran et pistaches

BAKLAVA 6.99

Pâte feuilletée aux noix et pistaches, sirop de miel

GÂTEAU AU FROMAGE 8.99

Notre douceur classique — onctueuse, veloutée et parfaitement équilibrée

CRÈME BRÛLÉE 6.99

Notre dessert signature — soyeux, riche et couronné de caramel, une perfection