

Les hors-d'œuvre

(Mezzés libanais-iraniens)

Salade shirazi Concombres, tomates, oignons, radis, persil, citron Shirazi salad	15.-
Maste va khiar Yogourt, concombres, aneth	12.-
Salade Olivier Pommes de terre, légumes, œuf Potatoes, eggs, peas	16.-
Taboulé Persil, blé concassé, tomates, oignons, menthe, citron, huile d'olive Tabbouleh	18.-
Salade de lentilles Lentilles, oignons, citron	18.-
Hoummos Mousse de pois chiches, crème de sésame, citron Tahinah dip	18.-
Mirza ghassemi Mousse d'aubergines, œufs, tomates Fried baked eggplants	18.-
Feuilles de vigne farcies servies avec du yogourt nature et des concombres Stuffed grape leaves	18.-
Kachke bâdemjon Aubergines au Kashke (fromage blanc de brebis à l'ail, avec des noix) Grilled eggplants minced with walnut, garlic.	20.-
Épinards aux pignons et oignons frits Spinach with pine nuts and fried onions	18.-
Labné Yogourt égoutté, huile d'olive, menthe Drained yogurt, olive oil, mint	17.-
Mutabbal Purée d'aubergines froide, ail, citron, crème de sésame Eggplant dip with tahinah	20.-
Fattouche (Salade méditerranéenne aux croûtons de pain) Croûtons de pain, tomates, concombres, oignons, menthe, salade, radis, sumac	18.-
Falafel Croquettes de pois chiches et fèves (3 pièces) Balls of chickpeas and beans (3 pieces)	18.-
Kibbé Boulettes de blé concassé farcies à la viande de bœuf et aux pignons (3 pièces) Stuffed kibbi shells (3 pieces)	20.-
Borani Esfenadj Yogourt aux épinards Spinach with yogurt	18.-
Salade de tomates pimentées Hot tomatoes salad	16.-

Assortiment de mezzés libanais et iraniens

dès 2 personnes - starting from 2 persons

Taboulé, hoummos, feuilles de vigne farcies, mousse d'aubergines, salade de lentilles, salade de tomates pimentées, Kachke bâdemjon, maste va khiar et salade shirazi

Deux personnes: Fr. 80.— / Two persons: Fr. 80.—

Assiette de mezzés libanais et iraniens

Taboulé, hoummos, feuilles de vigne farcies, mousse d'aubergines, fromage blanc, mutabbal, épinards aux pignons, salade de lentilles

Par personne: Fr. 30.—

Les salades

Salade mêlée Mixed salad	12.-
Salade verte aux pignons Sauce vinaigrette	10.-
Salade méditerranéenne Fromage Feta, olives, tomates, concombres, avocats, oignons, menthe, persil	18.-
Salade de crevettes Shrimps Salad	26.-
Salade d'Azerbaïdjan Tomates, concombres, poivrons, coriandre, aneth	20.-



Les potages

Soups

Potage du jour Soup of the day	12.-
Harira Soupe marocaine	12.-

Les spécialités iraniennes et brochettes

Djoudjeh-kebab Brochette de poulet Grilled marinated spring chicken	45.-
Tchelo-kebab-e-barg Brochette de filet d'agneau grillé Grilled marinated lamb filet	45.-
Tchelo-kebab-e-kubideh Brochette d'agneau haché Minced lamb meat kebab	46.-
Tchelo kebab sultani 1 brochette de filet d'agneau et 1 brochette d'agneau haché	48.-
Tchelo Mahiché Jarret d'agneau aux quatre épices, Baghali polo Lamb shenk with rice	44.-
Filet Kebab Brochettes de filet de bœuf Beef kebab	44.-
Côtelettes d'agneau grillées Shashlik kebab (Lamb chops)	60.-
Tchelo khoreche bâdemjon Ragoût d'agneau aux aubergines, tomates, citrons secs et raisins verts aux quatre épices Eggplant stew	38.-
Ghormeh Sabzi Ragoût d'agneau aux herbes	38.-
Khoresh Bamieh Ragoût d'agneau aux okras	38.-
Sans viande	25.-

Nos couscous Our couscous

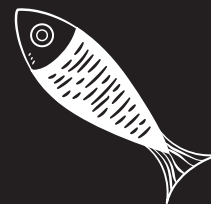
Couscous végétarien (7 légumes) Semoule de blé, navets, carottes, pois chiches, courgettes, tomates, poivrons, oignons	38.-
Vegetarian couscous (7 vegetables)	
Couscous au poulet	42.-
Couscous with chicken Wheat grits, vegetable and chicken	
Couscous à l'agneau	44.-
Couscous with lamb Wheat grits, vegetable and lamb	
Couscous royal	48.-
Semoule de blé, légumes, poulet, agneau et kafta (kafta: boulettes de bœuf haché)	
Couscous royal Wheat grits, vegetable, chicken, lamb and kafta	

Servi avec du riz ou de la semoule.

Festival de curry

Biryani au poulet Poulet assaisonné de gingembre, de coriandre, de curcuma, d'oignon, d'ail et garni de noix de cajou et de raisins secs Chicken Biryani	40.-
Poulet au curry Chicken curry	38.-
Crevettes au curry Shrimps curry	42.-
Kashmir vegetarian curry Vegetarian curry	38.-
Biryani aux crevettes Shrimps Biryani	45.-
Biryani végétarien Vegetarian Biryani	36.-

Les plats au curry sont servis avec du riz au safran.



**Filet de poisson de mer frais selon arrivage.
Fresh sea fish fillet on the delivery of the day.**

Fr. 38.-



Menu Plaisir

Menu Pleasure

(Dîner au caviar et champagne)
(Dinner with caviar and champagne)

Coupe de champagne
A glass of champagne



Caviar sur blinis
Caviar on blinis



Filet de poisson grillé, (selon arrivage)
au fenouil servi avec du riz au safran
Roasted fillet of fish (on the delivery of the day)
fennel served with saffron rice



Délice oriental à la glace aux noix
Oriental delight
with walnut ice cream

Fr. 90.- (par personne)

Les hors-d'œuvre élégants

Caviar du Palais

Caviar

accompagné d'œuf dur haché, de persil, crème, beurre, citron, toasts et blinis
served with chopped hard-boiled eggs, parsley, cream, butter, lemon, toasts and blinis

Sevruga (100 g)	Fr. 200.-
Oscietre (100 g)	Fr. 300.-
Beluga d'Iran (100 g)	Fr. 500.-
Impérial (100 g)	prix sur demande

Caviar sur toast ou blinis 35.-
Caviar on toast or blinis

Saumon fumé 45.-
accompagné de caviar sur blinis
Smoked salmon with caviar and blinis

Omelette avec caviar 35.-
Omelette with caviar

Saumon fumé 28.-
Smoked salmon