

Les hors-d'œuvre

(Mezzés libanais-iraniens)

Salade shirazi Concombres, tomates, oignons, radis, persil, citron Shirazi salad	15.–
Maste va khia Yogourt, concombres, aneth	12.–
Salade Olivier Pommes de terre, légumes, œuf Potatoes, eggs, peas,	16.–
Taboulé Persil, blé concassé, tomates, 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 à l'ail) Grilled eggplants minced with walnut, garlic.	20.–
Epinards 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 Stuffed kibbi shells	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 khia et salade shirazi

Deux personnes: Fr. 70.— / Two persons: Fr. 70.—

Assiette de mezzés ibanais et iraniens

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

Par personne: Fr. 28.—

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.—
Impérial, Beluga (100 g)	prix sur demande

Caviar sur toast ou blinis 40.–
Caviar on toast or blinis

Saumon fumé accompagné de caviar sur blinis 40.–
Smoked salmon with caviar and blinis

Omelette avec caviar 35.–
Omelette with caviar

Saumon fumé 28.–
Smoked salmon

Les salades

Salade mêlée 12.–
Mixed salad

Salade verte aux pignons 10.–
Sauce vinaigrette

Salade méditerranéenne 18.–
Fromage Feta, olives, tomates, concombres,
avocats, oignons, menthe, persil

Salade de crevettes 22.–
Shrimps Salad

Salade d'Azerbaïdjan 20.–
Tomates, concombres, poivrons, coriandre, aneth



Les potages

Soups

Potage du jour 12.–
Soup of the day

Harira 12.–
Soupe marocaine

Les spécialités iraniennes et brochettes

Djoudjeh-kebab Brochette de poulet Grilled marinated spring chicken	42.–
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	45.–
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.–
Côtelettes d'agneau grillées Shashlik kebab (Lamb chops)	54.–
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.–
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	Fr. 40.–
Brochette de poulet et brochette de viande hachée	Fr. 48.–
Le riz au safran Saffron rice	Fr. 10.–

Nos couscous Our couscous

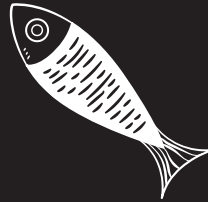
Couscous végétarien (7 légumes) Semoule de blé, navets, carottes, pois chiches, courgettes, tomates, poivrons, oignons	38.–
Vegetarian couscous (7 vegetables)	40.–
Couscous au poulet Couscous with chicken Wheat grits, vegetable and chicken	42.–
Couscous à l'agneau Couscous with lamb Wheat grits, vegetable and lamb	46.–
Couscous royal 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	37.–
Crevettes au curry Shrimp curry	42.–
Kashmir vegetarian curry Vegetarian curry	38.–
Biryani aux crevettes Shrimps Biryani	45.–
Biryani végétarien Vegetarian Biryani	35.–

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 New-Dehli Express

A partir de 2 personnes - Menu at least 2 persons

Sélection d'hors-d'œuvre

Taboulé, hoummos, feuilles de vigne farcies,
mousse d'aubergines, salade de lentilles



Choix de curry

Crevettes ou poulet
Choice of curry, chicken or shrimps



Crème de mangue

Mango mousse

Fr. 70.- (par personne)
(per person)



Menu Marrakech

Saveurs et traditions

Harira

Traditional moroccan soup



Couscous à l'agneau

Couscous with lamb
Wheat grits, vegetable and lamb

ou

Couscous au poulet

Couscous with chicken



Pastilla au lait, amandes et miel

Sweet puff pastry with crushed almonds and milk

Fr. 68.- (par personne)

Menu Persépolis

Dès 2 personnes

Assortiment d'hors-d'œuvre iraniens et libanais

Salade shirazi, mirza ghassemi, maste va khiar,
dolmeh, hoummos, Borani Esfenadj,
salade de tomates pimentées



Plateau de mets iraniens

Tchelo kebab-e-barg, koubideh et djoujeh-kebab,
shashlik kebab (côtelettes d'agneau),
khoreshe bamieh, variété de riz



Baghlava maison et glace vanille



Fr. 170.- pour 2 personnes

Fr. 240.- pour 3 personnes

Fr. 320.- pour 4 personnes

Fr. 480.- pour 6 personnes

Menu Plaisir

Menu Pleasure

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



Coupe de champagne

A glass of champagne



Caviar Oscietre sur blinis

Caviar on blinis



Filet de bar grillé, au fenouil servi avec du riz au safran

Roasted fillet of sea bass, fennel
served with saffron rice



Délice oriental à la glace aux noix

Oriental delight
with walnut ice cream

Fr. 95.- (par personne)

Fr. 180.- (pour deux personnes)