

Carte des mezes

Disponible en entrée ou en accompagnement

KISIR

Salade de boulgour fin, cornichon, tomates, persil, concombre, salade verte, oignon et une sauce à la grenade.

7€50



EZME

Écrasé de légumes pimentés.

6€50



BORANI

Patês papillon à l'huile d'olive, sauce au yaourt faite maison.

5€



HAVUÇ TARATOR

Émincé de carotte cuite, sauce yaourt.

5€



PEMBE SULTAN

Compotée de betterave cuite, sauce yaourt.

5€



CACIK

Concombre, ails, menthe et sauce yaourt.

5€



PIYAZ

Salade de pomme de terre préparée au sumak, tomate et persil.

5€



TURŞU

Assortiment de légumes vinaigrés.

5€



ASSIETTE PAŞAM

Kısır
+
Cacik
+
Piyaz

11€50

ASSIETTE HEPSI

Toutes les mezes

Assiettes
découvertes

15€50



ASSIETTE SULTANIM

Kısır
+
Havuç tarator
+
Pembe sultan

11€50

Un service sans plat vous sera facturé de 10€ par personne

Plats en sauce

Sauces Fraiche et sauce au beurre plats tièdes

ALI NAZIK

Caviar d'aubergine fumée et viande de veau hachée.

14€50



MANTI

Petite raviole de bœuf.

13€50



Plats accompagnés

Boulgour, salade, de piment, de tomate et/ou notre sauce maison au yaourt

**KUZU
KAVURMA**

Gigot d'agneau et légumes en cube.

18€



KÖFTE

Boulettes de viande de veau et d'agneau hachées.

16€50



AÇMA

Escalope de poulet mariné au curry et au parika.

15€



PIRZOLA

Cotillettes d'agneau grillées

18€50



Un service sans plat vous sera facturé de 10€ par personne

Plats au Lavaş

ADANA KEBAP

Préparation à la viande de veau hachée embrochée pimentée, accompagnée de piments, de tomate et d'une salade, du yaourt et pate de piment.

17€



TAVUK ŞIŞ

Brochette de poulet mariné accompagné de piments, de tomate et d'un ramequin de légumes vinaigrés (le pain lavaş peut être remplacé par du boulgour).

16€



LAVAŞ BÖREĞİ

Viandes hachées et légumes mixés ou Çökelek (Fromage blanc fait maison) entre 2 pains lavaş avec du kaşar surmonté d'une sauce tomate, accompagné d'une salade de légumes vinaigrés, chou rouge et tomate coupés.

15€



Supplément

Assiette de boulgour 5€

Saucisse turque
Champignons / Poivron 2€
Piment / Tomate

Enfant

Sauté de poulet au légumes
accompagné de boulgour

ou

Petit Kiyimli Pide

ou

Petit Çökelekli Pide

+

Une boule de glace

=

12€

Pides

Barque de pâte à pain assaisonnée
repliée sur une garniture au choix,
persillade, accompagnée d'une
salade

13€50



KIYMALI PIDE

Viande hachée, écrasé de poivron, tomate et oignon avec un œuf cassé par dessus (enlevable).

SUCUKLU PIDE

Saucisse turque peu pimenté, kaşar (fromage fondant), émincé de tomate et oignon avec un œuf cassé par dessus (enlevable).

MANTARLI PIDE

Champignon, kaşar (fromage fondant), tomate et oignon avec un œuf cassé par dessus (enlevable).

ÇÖKELEKLI PIDE

Fromage blanc fait maison, oignon et persils avec un œuf cassé par dessus (enlevable).

Tout supplément sera facturé 2€

FORMULE

Pide au choix
+
Süzme ou Keşkül
=
17€50

Suppléments disponibles :
Viande hachée / Saucisse turque / Fromage
blanc / Fromage fondant / Champignons /
Olives / Poivron / Piment

Un service sans plat vous sera facturé de 10€ par personne

Formules

Midi

Entrée + Plat de l'ardoise
ou
Plat de l'ardoise + Dessert

14€50

Entrée + Plat + Dessert

17€

Soir

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

18€50

avec Kir
Mûre | Cassis | Pêche

22€

Plats pour formule du soir

LAVAŞ BÖREĞİ

Viandes hachées et légumes mixés ou Çökelek (Fromage blanc fait maison) entre 2 pains lavaş avec du kaşar surmonté d'une sauce tomate, accompagné d'une salade de légumes vinaigrés, chou rouge et tomate coupés.



AÇMA

Escalope de poulet mariné au curry et au parika accompagnée de boulgour, d'une salade, d'un piment, d'un quart de tomate grillé et de notre sauce maison au yaourt.



Un service sans plat vous sera facturé de 10€ par personne

Carte des desserts

BAKLAVA

Feuille de brick farcie aux noix avec du sirop de sucre et crème chantilly.

6€



KADAYIF

Cheveux d'ange à la noix, sirop de sucre et crème chantilly.

6€



KEŞKÜL

Lait de coco cuit servie avec un coulis au choix : Chocolat, Fraise, Caramel ou Café.

5€50



SÜZME

Yaourt turque servi avec son coulis de raisin noir.

5€50



LOKUM

Assortiment de loukoums.

5€50



GLACE

Saveurs disponibles :
Vanille | Chocolat | Fraise
Framboise | Citron

1 Boule

3€50

2 Boule

5€50

THÉ TURC

-

1€50

CAFÉ TURC

-

2€

THÉ / CAFÉ GOURMANT

Assortiment de plusieurs desserts.

8€50

Un service sans plat vous sera facturé de 10€ par personne

Carte des boissons

Avec Alcool

KIR _____ 5€
Mûre | Cassis | Pêche

CLAN _____ 5€
CAMBELL

PORTO _____ 5€50

MUSCAT _____ 5€50

CHIVAS _____ 7€50
REGAL

RAKI
SPIRITUEUX ANISÉ

Verre _____ 5€
Petite Bouteille 35cl _____ 35€
Grande Bouteille 70cl _____ 65€

EFES
BIÈRE BLONDE

Bouteille 33cl _____ 4€
Bouteille 50cl _____ 6€

Sans Alcool

JUS _____ 3€
Orange | Abricot | Pêche | Pomme

AYRAN _____ 3€
Spécialité turque salée au yaourt

SODA _____ 3€
Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Oasis
Fanta | Orangina | Ice Tea

EAU PLATE
EVIAN

EAU PÉTILLANTE
BADOIT

Bouteille 50cl _____ 3€50
Bouteille 1L _____ 5€

SIROP À L'EAU OU DIABOLO - 3€

Fraise | Grenadine | Menthe | Figue | Grenade
Orange sanguine | Pamplemousse rose | Melon

Cocktails

TOKAT - 6€

Raki, orange sanguine et
limonade pétillante

ISTANBUL - 5€

Sirop de grenade et bière blonde

SAMSUN - 5€

Citron vert, kiwi et limonade
pétillante

ANTALYA - 5€

Mélange d'agrumes du soleil et
limonade pétillante



Carte des Vins



Au verre



Demi
Bouteille



Bouteille

Vin Blanc

CANKAYA

Blanc fruité à la structure équilibrée et corsé, lisse et complexe.

5,5

20

Vin Rouge

YAKUT

Epicé avec une légère touche tannique, un parfum de cerise et beaucoup de longueur.

5,5

13

19,5

VILLA DOLUCA

Rouge fruité à la structure équilibrée et corsé, lisse et complexe.

6

21

Vin Rosé

LAL

Parfum de fraise et mandarine, souple et frais, une légère acidité en bouche.

5,5

13

19,5

VILLA DOLUCA

Rosé fruité à la structure équilibrée et corsé, lisse et complexe.

6

21

Prix net en Euro

Un service sans plat vous sera facturé de 10€ par personne