

NOS FORMULES AU CHOIX

FORMULE COMPLÈTE — 14,50 € 1 Entrée + 1 Pain OU 1 Plat + 1 Dessert

FORMULE AVEC VIN — 18,50 € 1 Entrée + 1 Pain OU 1 Plat + 1 Dessert + 1 Verre de vin

ENTRÉES

SALADE MAISON Concombre, tomates, échalotes, coriandre, persil, basilic. Assaisonnée à l'huile de tournesol artisanale géorgienne et au jus de citron.

KATMIS SALATI - BOUCHÉES DE POULET Émincé de blanc de poulet, carottes, épices géorgiennes, mayonnaise.

PKHALI - ROULÉS FRAIS VÉGÉTARIENS Betteraves, épinards, poireaux aux noix, épices géorgiennes.

NIGVZIANI BADRIJANI Aubergines grillées au four et roulées aux noix, graines de grenade.

PAINS OU PLATS (AU CHOIX)

KHACHAPURI Pain traditionnel au fromage.

ADJARULI KHACHAPURI Pain au fromage en forme de bateau et son œuf.

KUBDARI Spécialité géorgienne, pain cuit au four, fourré à la viande de bœuf émincée, marinée aux épices du pays.

SOKO KETSZE Champignons frais garnis de mozzarella et d'épices géorgiennes, gratinés au four.

TCHACHOUCOULI Noix de veau mijotées, sauce tomate maison marinée avec coriandre, poivrons et épices géorgiennes. Servie avec riz blanc.

CHAKAPULI Gigot d'agneau mijoté aux fines herbes avec cébette, persil, estragon et coriandre

ABKHAZURA Boulettes de viande (porc et bœuf) épicées, avec poivre, grenade et oignons, servies avec écrasé de pommes de terre.

DESSERTS

À choisir selon les suggestions du jour.



ENTRÉES

BOLS APÉRO 7€

MÉLANGE DE CAROTTES, CAVIAR D'AUBERGINES À MA FAÇON, BOL DE CHAMPIGNONS, CORIANDRE, AIL ET ÉCHALOTES

TARTINADE LÉGUMES - MIEL 7€

BETTERAVES, ÉPINARDS, POIREAUX AUX NOIX, ÉPICES GÉORGIENNES ET MIEL

SALADE MAISON 9€

CONCOMBRE, TOMATES, ÉCHALOTES, CORIANDRE, PERSIL, BASILIC.
ASSAISONNÉE À L'HUILE DE TOURNESOL NON RAFFINE ET AU JUS DE CITRON

SALADE MAISON AUX NOIX 11€

CONCOMBRE, TOMATES, ÉCHALOTES, CORIANDRE, PERSIL, BASILIC.
ASSAISONNÉE À L'HUILE DE TOURNESOL NON RAFFINE, JUS DE CITRON,
SAUCE AUX NOIX ET LES ÉPICES GÉORGIENNES

KATMIS SALATI - BOUCHÉES DE POULET 11€

ÉMINCÉ DE BLANC DE POULET, CAROTTES, ÉPICES GÉORGIENNES, MAYONNAISE

PKHALI - ROULÉS FRAIS VÉGÉTARIENS 11€

BETTERAVES, ÉPINARDS, POIREAUX AUX NOIX, ÉPICES GÉORGIENNES

NIGVZIANI BADRIJANI 11€

AUBERGINES GRILLÉES AU FOUR ET ROULÉES SAUCE AUX NOIX, GRAINES DE GRENADE

PRIX NETS SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



PAINS

CONÇUS COMME DES PIZZAS GÉNÉREUSEMENT FOURRÉES DE FROMAGE OU DE VIANDE ET CUITES AU FOUR

LOBIANI 12€
PAIN AUX HARICOTS ROUGES

LOBIANI RACHULAD 15€
PAIN AUX HARICOTS ROUGES ET LARDONS FUMÉS

KHACHAPURI 12€
PAIN TRADITIONNEL AU FROMAGE

KOTORI 15€
PAIN TRADITIONNEL AU FROMAGE DE LA RÉGION TUSHETI

KHACHAPURI À LA TRUFFE 15€
PAIN TRADITIONNEL AU FROMAGE ET TRUFFE

MEGRULI KHACHAPURI 15€
PAIN AU FROMAGE AVEC DU FROMAGE RÂPÉ SUR LE DESSUS

ADJARULI KHACHAPURI 16€
PAIN AU FROMAGE EN FORME DE BATEAU ET SON ŒUF DE LA RÉGION ADJARA

KUBDARI 16€

SPÉCIALITÉ GÉORGIENNE DE LA RÉGION SVANETI PROPOSÉE SOUS LA FORME D'UN PAIN CUIT AU FOUR, FOURRÉ À LA VIANDE DE BŒUF ÉMINCÉE, MARINÉE AUX ÉPICES DU PAYS

CHVISHTARI 3€

UN PAIN DE MAÏS GEORGIEN TRADITIONNEL. ORIGINAIRE DE SVANETI, UNE PROVINCE CONNUE POUR SON RICHE PATRIMOINE CULTUREL, LE CHVISHTARI EST PLUS QU'UN SIMPLE PAIN DE MAÏS: C'EST UN SYMBOLE DE LA TRADITION CULINAIRE GEORGIENNE.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



PLATS

LOBIO 13€

RAGOÛT DE HARICOTS ROUGES MIJOTÉS

LOBIO RACHULAD 15€

RAGOÛT DE HARICOTS ROUGES MIJOTÉS AVEC DES LARDONS FUMÉS

SOKO KETSZE 15€

CHAMPIGNONS FRAIS GARNIS DE MOZZARELLA ET D'ÉPICES GÉORGIENNES, GRATINÉS AU FOUR

PAVES DE SAUMON AU FOUR 24€

PAVE DE SAUMON AU FOUR, ACCOMPAGNE D'HARICOTS VERTS A L'ECHALOTTE ET DE CREME D'AVOCAT

TARTARE DE SAUMON 21€

TARTARE DE SAUMON ACCOMPAGNE DE SALADE VERTE ET SAUCE BALSAMIQUE FAITE MAISON

TCHACHOUOLI 16€

NOIX DE VEAU MIJOTÉE, SAUCE TOMATE MAISON MARINÉE AVEC CORIANDRE, POIVRONS ET ÉPICES GÉORGIENNES. SERVIE AVEC UN BOL DE RIZ BLANC

CHAKAPULI 16€

GIGOT D'AGNEAU MIJOTÉ AUX FINES HERBES AVEC CÉBETTE, PERSIL, ESTRAGON ET CORIANDRE

CHKMERULI - COQUELET CRÉMEUX 16€

DEMI-COQUELET RÔTI AU FOUR, CRÈME À L'AIL FRAIS «HOME MADE», ACCOMPAGNÉ DE RIZ BLANC

KHINKALI (5 PIÈCES MINIMUM) 2,50€ / PIÈCE

GROS RAVIOLIS GÉORGIENS FOURRÉS DE VIANDE DE BOEUF ET ASSAISONNÉS DE LEUR BOUILLON





PLATS

(grillade a la plancha)

KABABI 15€

VIANDE DE BOEUF ET BLANC DE POULET , AROMATISÉE AUX ÉPICES DOUCES ET ENVELOPPÉE DANS DU PAIN LAVASH SOUPLE ET FIN AVEC DES CAROTTES RÂPÉES, RELEVÉES LÉGÈREMENT À LA POÊLE, AVEC DE LA CORIANDRE ET DE L'ÉCHALOTTE. SERVIE AVEC UNE SAUCE BETTERAVE FAIT MAISON

ABKHAZURA 15€

BOULETTES DE VIANDE (MÉLANGE DE PORC ET DE BOEUF) LÉGÈREMENT ÉPICÉES, AVEC POIVRE, GRENADE ET OIGNONS, SERVIES AVEC UNE SAUCE TOMATE TRADITIONNELLE MAISON ET UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE SUR ÉCHALOTES POÊLÉES

MTSVADI 16€

ÉCHINE DE PORC EN MORCEAUX À LA PLANCHA, AVEC POIVRE, SEL ET ÉCHALOTTES ÉMINCÉES, ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES À L'ANETH

CÔTELETTES D'AGNEAU DÉCOUV ERTE 24€

3 CÔTELETTES D'AGNEAU À LA PLANCHA, ENVIRON 300 GR. SERVIES AVEC UNE SAUCE BETTERAVE FAITE MAISON ET UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE SUR ÉCHALOTES POÊLÉES

OJAKHURI (Plat familial)

16€

ECHINE DE PORC ET POMMES DE TERRES, SAUTES AVEC OIGNONS, POIVRONS ET EPICES GEORGIENNES.

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER



Savoir-faire artisanal, depuis 20 ans,
l'humain au cœur du métier

Sorbets plein fruit, sans colorants ni arômes artificiels

■
Glaces fabriquées à partir
de matière laitière 100% française

■
Faible foisonnement, de la matière plus que de l'air !

■
Matières premières d'exception

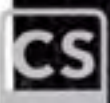
■
Priorité au circuit court dans le choix des fournisseurs

www.glace-hdg.com

Email : contact@glace-hdg.com



histoiresdeglaces



Scanné avec CamScanner



Composez votre glace



Supplément
Chantilly, Coulis,
Autres

1,00 €



Nos Glaces & Sorbets



Vanille Bourbon
de Madagascar



Chocolat au Lait



Barbe à Papa



Chouchou



Licorne



Pistache de Sicile



Schtroumpf



Sirop d'Érable
Maple Joe*



Sorbet Citron
de Sicile



Sorbet
Framboise



Sorbet Fruit de la Passion
d'Amérique du Sud



Sorbet Mangue
Alphonso

Nos Desserts

Gâteaux au Miel..... 5,00 €

Matsoni..... 5,00 €
Yaourt au miel, noisettes grillées, coulis de framboise

Napoléon..... 5,00 €
Pâte feuilletée, crème montée maison, sucre glace

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Suggestion de présentation. Photos non contractuelles. Cédit photo : AdobeStock, Olivialounes.fr

Histoires De Glaces*

ARTISAN GLACIER

