



ENTRÉES

* ÉPICES GÉORGIENNES : FENUGREC, CORIANDRE ET SAFRAN D'IMÉRETHIE

BOLS APÉRO 7€

ASSORTIMENT DE SPÉCIALITÉS MAISON : MÉLANGE DE CAROTTES, CAVIAR D'AUBERGINES ET CHAMPIGNONS, PRÉPARÉS AVEC CORIANDRE FRAÎCHE, AIL ET ÉCHALOTES

TARTINADE LÉGUMES - MIEL 9€

BETTERAVES, ÉPINARDS ET POIREAUX AUX NOIX RELEVÉS D'ÉPICES GÉORGIENNES ET D'UNE TOUCHE DE MIEL

SALADE MAISON 12€

SALADE FRAÎCHE DE CONCOMBRE, TOMATES ET ÉCHALOTES, ACCOMPAGNÉE DE CORIANDRE, PERSIL, BASILIC, ASSAISONNÉE À L'HUILE DE TOURNESOL BIO ET AU JUS DE CITRON

SALADE MAISON AUX NOIX 13€

NOTRE SALADE MAISON AGRÉMENTÉE D'UNE SAUCE TRADITIONNELLE AUX NOIX ET D'ÉPICES GÉORGIENNES

KATMIS SALATI-BOUCHÉES DE POULET 13€

ÉMINCÉ DE BLANC DE POULET ET CAROTTES À LA MAYONNAISE, ASSAISONNÉ D'ÉPICES GÉORGIENNES

PKHALI - ROULÉS FRAIS VÉGÉTARIENS 12€

ASSORTIMENT DE BETTERAVES, ÉPINARDS ET POIREAUX AUX NOIX, RELEVÉS D'ÉPICES GÉORGIENNES

NIGVZIANI BADRIJANI 13€

AUBERGINES GRILLÉES GARNIES D'UNE SAUCE AUX NOIX ET GRAINES DE GRENADE



PAINS

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

LOBIANI 12€

PAIN AUX HARICOTS ROUGES

LOBIANI RACHULAD 15€

PAIN AUX HARICOTS ROUGES ET LARDONS FUMÉS

KHACHAPURI 13€

PAIN TRADITIONNEL AU FROMAGE

KOTORI 15€

SPÉCIALITÉ GÉORGIENNE DE LA RÉGION TUSHETI PROPOSÉE SOUS LA FORME D'UN PAIN TRADITIONNEL AU FROMAGE CUIT À LA POÊLE

KHACHAPURI À LA TRUFFE 15€

PAIN TRADITIONNEL AU FROMAGE ET TRUFFE

MEGRULI KHACHAPURI 15€

NOTRE KHACHAPURI GARNI DE FROMAGE RÂPÉ ET GRATINÉ SUR LE DESSUS

ADJARULI KHACHAPURI 16€

SPÉCIALITÉ DE LA RÉGION ADJARA PROPOSÉE SOUS LA FORME DE PAIN AU FROMAGE EN FORME DE BATEAU AVEC SON ŒUF

* conseil de dégustation : mélanger l'oeuf et le fromage au centre du plat, puis détachez les bords du pain et les utilisez pour tremper dans le mélange avant de les déguster

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 4€

UN PAIN DE MAÏS GÉORGIEN TRADITIONNEL. ORIGINAIRES 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€

LE LOBIO TRADITIONNEL MIJOTÉS AVEC DES LARDONS FUMÉS

SOKO KETSZE 15€

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

FILETS D'ESTURGEON 24€

FILETS D'ESTURGEON À LA PÔELE AVEC SES TAGLIATELLES DE COURGETTES, HUILE D'OLIVE CITRONNÉE, OIGNONS BLANCS, BAIES DE ROSE ET NOIX DE MUSCADE, SUR SON LIT DE ZESTE D'ORANGES BIO, GLAÇAGE BALSAMIQUE

* esturgeon : grand poisson à la chair délicate, connu notamment pour ses œufs, qui sont utilisés pour produire le caviar

TCHACHOUCOULI 16€

NOIX DE VEAU MIJOTÉE DANS UNE SAUCE TOMATE MAISON MARINÉE AUX POIVRONS, CORIANDRE ET ÉPICES GÉORGIENNES. ACCOMPAGNÉ DE RIZ BLANC

CHAKAPULI 16€

GIGOT D'AGNEAU MIJOTÉ AUX HERBES FRAÎCHES (CÉBETTE, PERSIL, ESTRAGON ET CORIANDRE)

CHKMERULI - COQUELET CRÉMEUX 16€

DEMI-COQUELET RÔTI AU FOUR, SERVI DANS UNE CRÈME À L'AIL FRAIS MAISON, ACCOMPAGNÉ DE RIZ BLANC

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

GROS RAVIOLIS GÉORGIENS FARCIS AU BOEUF ET ASSAISONNÉS DE LEUR BOUILLON
DISPONIBLES À LA DEMANDE : CHAMPIGNONS OU FROMAGE



PLATS

(grillade à la plancha)

KABABI 15€

VIANDE DE BOEUF ET BLANC DE POULET AUX ÉPICES DOUCES, ENVELOPPÉE DANS UN PAIN LAVASH AVEC DES CAROTTES RÂPÉES, RELEVÉES LÉGÈREMENT À LA POÊLE, CORIANDRE ET ÉCHALOTES.

SERVI AVEC UNE SAUCE MAISON À LA BETTERAVE

ABKHAZURA 15€

BOULETTES DE PORC ET DE BOEUF LÉGÈREMENT ÉPICÉES, AVEC POIVRE, GRENADE ET OIGNONS, ACCOMPAGNÉS D'UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX ÉCHALOTES POÊLÉES

SERVIES AVEC UNE SAUCE TOMATE TRADITIONNELLE MAISON

MTSVADI 16€

MORCEAUX D'ÉCHINE DE PORC À LA PLANCHA RELEVÉS AU POIVRE ET AUX ÉCHALOTES, ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE NOUVELLES À L'ANETH

CÔTELETTES D'AGNEAU DÉCOUVERTE 24€

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

OJAKHURI (Plat familial) 16€

ÉCHINE DE PORC ET POMMES DE TERRES SAUTÉS AVEC OIGNONS, POIVRONS ET ÉPICES GEORGIENNES.

Accompagnement supplémentaire : +3€

Pommes de terre nouvelles à l'aneth ;

Écrasé de pommes de terre sur échalotes poêlées ;

Riz blanc

Tagliatelles de courgettes blanches revenue avec de l'oignon blanc dans une huile d'olive citronnée

menu enfants