

## Les hors-d'œuvre

(Mezzés libanais-iraniens)

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

### Caviar du Palais

<b>Caviar</b> 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	
<b>Sevruga</b> (100 g)	Fr. 200.—
<b>Oscietre</b> (100 g)	Fr. 300.—
<b>Beluga d'Iran</b> (100 g)	Fr. 500.—
<b>Impérial</b> (100 g)	prix sur demande
<b>Caviar sur toast ou blinis</b>	40.–
Caviar on toast or blinis	
<b>Saumon fumé accompagné de caviar sur blinis</b>	40.–
Smoked salmon with caviar and blinis	
<b>Omelette avec caviar</b>	35.–
Omelette with caviar	
<b>Saumon fumé</b>	28.–
Smoked salmon	

## Les salades

<b>Salade mêlée</b> Mixed salad	12.–
<b>Salade verte aux pignons</b> Sauce vinaigrette	10.–
<b>Salade méditerranéenne</b> Fromage Feta, olives, tomates, concombres, avocats, oignons, menthe, persil	18.–
<b>Salade de crevettes</b> Shrimps Salad	22.–
<b>Salade d'Azerbaïdjan</b> tomates, concombres, poivrons, coriandre, aneth	20.–



## Les potages

### Soups

<b>Potage du jour</b> Soup of the day	12.–
<b>Harira</b> Soupe marocaine	12.–

## Les spécialités iraniennes et brochettes

<b>Djoudjeh-kebab</b> Brochette de poulet Grilled marinated spring chicken	43.-
<b>Tchelo-kebab-e-barg</b> Brochette de filet d'agneau grillé Grilled marinated lamb filet	45.-
<b>Tchelo-kebab-e-kubideh</b> Brochette d'agneau haché Minced lamb meat kebab	46.-
<b>Tchelo kebab sultani</b> 1 brochette de filet d'agneau et 1 brochette d'agneau haché	48.-
<b>Tchelo Mahiché</b> Jarret d'agneau aux quatre épices, Baghali polo Lamb shenk with rice	44.-
<b>Filet Kebab</b> Brochettes de filet de bœuf Beef kebab	44.-
<b>Côtelettes d'agneau grillées</b> Shashlik kebab (Lamb chops)	58.-
<b>Tchelo khoreche bâdemjon</b> Ragoût d'agneau aux aubergines, tomates, citrons secs et raisins verts aux quatre épices Eggplant stew	38.-
<b>Ghormeh Sabzi</b> Ragoût d'agneau aux herbes	38.-
<b>Khoresh Bamieh</b> Ragoût d'agneau aux okras	38.-
Sans viande	25.-
<b>Taouk</b> 1 brochette de poulet et 1 brochette de viande hachée	50.-
<b>Le riz au safran</b> Saffron rice	10.-

## Nos couscous Our couscous

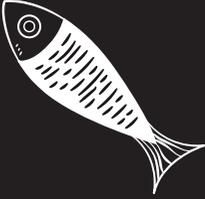
<b>Couscous végétarien</b> (7 légumes) Semoule de blé, navets, carottes, pois chiches, courgettes, tomates, poivrons, oignons	38.-
Vegetarian couscous (7 vegetables)	
<b>Couscous au poulet</b>	42.-
Couscous with chicken Wheat grits, vegetable and chicken	
<b>Couscous à l'agneau</b>	44.-
Couscous with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

Servi avec du riz ou de la semoule.

## Festival de curry

<b>Biryani au poulet</b> 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.-
<b>Poulet au curry</b> Chicken curry	38.-
<b>Crevettes au curry</b> Shrimp curry	42.-
<b>Kashmir vegetarian curry</b> Vegetarian curry	38.-
<b>Biryani aux crevettes</b> Shrimps Biryani	45.-
<b>Biryani végétarien</b> 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 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, salade Olivier



### 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. 340.- 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)