



## MENU

### Mezze froids

<i>Olives Kalamata (VG, SG)</i>	4 -	<i>Noix au romarin (VG, SG)</i>	5 -
<i>Piments marinés maison à l'aneth (piquant) (VG, SG)</i>	4 -	<i>Feta bulgare (sirene) avec huile d'olive et paprika</i>	7 -
<i>Turshia (légumes marinés à l'huile d'olive et vinaigre de cidre de pomme) (VG, SG)</i>	7 -	<i>Lyuténitza - tapenade de poivrons rouges et tomates grillés (VG, SG)</i>	8 -
<i>Kyopolou - tapenade d'aubergines avec poivrons, ail et persil (VG, SG)</i>	8 -	<i>Snéjanka - « Salade blanche neige » : yaourt pressé (sans gélatine), cornichons, aneth, ail, noix de Grenoble (V, SG)</i>	8 -
<i>Trio tapenade - lyuténitza, kyopolou, snéjanka (V, SG)</i>	14 -	<i>Plateau de fromages importés des Balkans (V, SG)</i>	19 -
<i>Plateau de charcuteries - recettes traditionnelles des Balkans, faits localement (SG)</i>	21 -	<i>Plateau mixte - fromages et charcuteries (SG)</i>	23 -
<i>Plateau Sofia - plateau de dégustation : lyuténitza, kyopolou, snéjanka, olives Kalamata, fromages, charcuteries</i>	Pour 2 : 26 - Pour 4 : 38 -		

### Mezze chauds

<i>Frites avec mayonnaise maison (V)</i>	8 -	<i>Tikvichki - courgettes frites, sauce yaourt, ail, aneth (V)</i>	10 -
<i>Frites avec feta (V)</i>	10 -		
<i>Banitzza - feuilleté traditionnel bulgare fait maison avec pâte filo et feta bulgare (V)</i>	10 -	<i>Kashkaval pané - fromage bulgare à pâte semi-ferme, pané (V)</i>	10 -
<i>Soudjuk grillé - saucisse ferme d'agneau et bœuf à la cannelle (recette turque) (épicee ou douce)</i>	10 -		

### Soupe du jour

7 -

### Salades

<i>Shopska salata - concombres, tomates des Serres Royales, poivrons, oignons, olives, feta bulgare, persil (V, SG)</i>	12 -	<i>Salade Elena - laitue, filet Elena (charcuterie traditionnelle bulgare), tomates des Serres Royales, concombres, olives Kalamata, oignons, œufs durs (de poules en libre parcours), croutons maison</i>	16 -
<i>Salade de légumes grillés avec baguette gratinée au fromage de chèvre artisanal québécois (V, SG)</i>	16 -		

**Skara - grillades (servies avec salade et choix de frites maison ou légumes grillés)**

<i>Kuftéta - boulettes traditionnelles bulgares avec mélange de boeuf et porc (SG)</i>	17 -	<i>Soudjuk - recette turque de saucisse ferme avec agneau et bœuf à la cannelle (épicée ou douce)</i>	17 -
<i>Kébabcheta – kabab bulgare avec porc et boeuf (SG)</i>	17 -	<i>Karnaché - saucisse traditionnelle bulgare de porc au paprika (SG)</i>	17 -
<i>Poulet - plat du jour selon le marché et l'inspiration de chef (poulet élevé au pâturage à la ferme Bouffe-Or sans produits chimiques)</i>	19 -	<i>Meshana skara - grillade mixte avec choix de trois grillades (choix : kébabché, kufté, karnaché, poulet) (SG)</i>	26 -
<i>Agneau - plat du jour selon le marché et l'inspiration de chef (agneau élevé au pâturage à la ferme Bouffe-Or sans produits chimiques)</i>	28 -		

**Plats végétariens (servis avec salade)**

<i>Kashkaval pané - fromage bulgare à pâte semi-ferme, pané, servi avec choix de frites ou légumes grillés (V)</i>	17 -	<i>Feta au four - feta bulgare avec tomates et œufs, mijotés dans une marmite en terre cuite (option avec piments marinés piquants) (V, SG)</i>	17 -
<i>Imam Bayildi - aubergines farcies aux oignons et tomates, gratinées aux fromages des Balkans (option végétalienne sans fromage) (V, SG)</i>	17 -	<i>Piperade des Balkans - poivrons, tomates, oignon, persil, préparé et servi dans une marmite en terre cuite (VG)</i>	15 -

**Desserts**

<i>Baklava maison aux noix de Grenoble, miel, eau de fleur d'oranger, eau de rose</i>	5 -	<i>Duo halva et lokum (sucreries de la Grèce et la Turquie)</i>	6 -
<i>Yaourt au lait de brebis avec miel et noix de Grenoble</i>	7 -		

V = végétarien / VG = végétalien / SG = sans gluten

**Veillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire afin que nous puissions répondre à vos besoins.**