



MENU

Mezze froids

<i>Olives Kalamata à l'origan (VG, SG)</i>	4 -	<i>Noix au romarin (VG, SG)</i>	6 -
<i>Sirene (feta bulgare) avec huile d'olive et paprika (V, SG) *</i>	8 -	<i>Lyuténitza - tapenade de poivrons rouges et tomates grillés (VG, SG, E) *</i>	8 -
<i>Snéjanka - « Salade blanche neige » : yaourt pressé, cornichons, aneth, ail, noix de Grenoble (V, SG)</i>	9 -	<i>Kyopolou - tapenade d'aubergines avec poivrons, ail et persil (VG, SG) *</i>	9 -
<i>Trio tapenade - lyuténitza, kyopolou, snéjanka (V, SG) *</i>	15 -	<i>Plateau de fromages importés des Balkans (V, SG) *</i>	21 -
<i>Plateau de charcuteries - recettes traditionnelles des Balkans, faits localement (SG) *</i>	23 -	<i>Plateau mixte - fromages et charcuteries (SG) *</i>	25 -
<i>Plateau Sofia - plateau de dégustation : lyuténitza, kyopolou, snéjanka, olives Kalamata, fromages importés des Balkans, charcuteries traditionnelles *</i>	Pour 2 : 28- Pour 4 : 44-	<i>*servi avec baguette au levain et craquelins maison</i>	

Mezze chauds

<i>Frites avec mayonnaise maison (V) (E)</i>	8 -	<i>Tikvichki – courgettes frites, sauce yaourt, ail, aneth (V)</i>	10 -
<i>avec feta (V) (E)</i>	11 -		
<i>Banitzza - feuilleté traditionnel bulgare fait maison avec pâte filo et feta bulgare (V) (E)</i>	10 -	<i>Kashkaval pané - fromage bulgare à pâte semi-ferme, pané (V) (E)</i>	10 -
<i>Soudjuk grillé - saucisse ferme d'agneau et bœuf à la cannelle (recette turque) (épicée ou douce)</i>	10 -	<i>Foies de volaille et champignons sautés au beurre à l'ail (SG)</i>	11 -

Soupes

<i>Soupe du jour</i>	8 -	<i>Shkembe Chorba (soupe traditionnelle aux tripes)</i>	11 -
----------------------	-----	---	------

Salades

<i>Shopska salata - concombres, tomates de chez Birri, poivrons, échalotes françaises, olives, feta bulgare, persil (V, SG)</i>	14 -	<i>Salade tomates et thon - tomates de chez Birri, thon *, feta Bulgare, olives Kalamata, échalotes françaises, croûtons maison *certifié de pêche durable</i>	17 -
<i>Salade inspirée de la Mer Noire - filet de maquereau fumé de Gaspésie au poivre de Malabar, pommes de terre à la vapeur, tomates de chez Birri, olives Kalamata, câpres, échalotes françaises</i>	18 -	<i>Salade Elena - filet Elena (charcuterie traditionnelle bulgare), laitue, tomates de chez Birri, œufs durs (de poules en libre parcours), concombres, olives Kalamata, échalotes françaises, croûtons maison</i>	17 -
<i>Salade de légumes grillés avec baguette gratinée au fromage de chèvre artisanal québécois (V, SG)</i>	17 -		

Plats principaux

Poulet fermier - plat du jour selon le marché et l'inspiration du chef, servi avec salade et choix de frites maison ou légumes grillés (poulet élevé au pâturage sans produits chimiques)	19 -	Agneau fermier - plat du jour selon le marché et l'inspiration du chef servi avec salade et choix de frites maison ou légumes grillés (agneau élevé au pâturage sans produits chimiques)	29 -
Pelmeni - pelmeni (ravioli slavs) maison farcies de veau haché, servies avec de la crème sure et huile d'olive infusée à la truffe noire, servi avec salade	24 -	Calmars frits - servis avec frites, salade et sauce tartare maison	24 -

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

Kébapcheta – deux kababs bulgares avec porc et boeuf (SG) (E)	19 -	Karnaché - saucisse traditionnelle bulgare de porc au paprika (SG)	20 -
Kuftéta - boulettes traditionnelles bulgares avec mélange de bœuf et porc (SG)	19 -	Soudjuk - recette turque de saucisse ferme avec agneau et bœuf à la cannelle (épicée ou douce) (SG)	20 -
Meshana skara - grillade mixte avec trois grillades (kébapché, kufté, karnaché) (SG)	25 -		

Plats végétariens (servis avec salade)

Kashkaval pané - fromage bulgare à pâte semi-ferme, pané, servi avec choix de frites ou légumes grillés (V) (E)	17 -	Feta au four - feta bulgare avec tomates et œufs, mijotés dans une marmite en terre cuite (option avec piments marinés piquants) (V, SG)	18 -
Imam Bayildi - aubergines farcies aux oignons et tomates, gratinées aux fromages des Balkans (option végétalienne sans fromage) (V, SG)	17 -	Piperade des Balkans - poivrons, tomates, oignons, persil, préparée et servie dans une marmite en terre cuite (VG)	16 -
Pelmeni - pâtes maison farcies de champignons sauvages, servies avec de la crème sure et huile d'olive infusée à la truffe noire (V)	24 -		

Les formules

Menu du jour - soupe, plat du jour, thé ou café	26 -
Menu de fin de soirée (à partir de 21h30) - entrée, plat principal, dessert, verre de vin *menu surprise (choix de chef) avec option végétarien et sélection entre vin blanc, vin rouge ou boisson sans alcool	31 -

V = végétarien / VG = végétalien / SG = sans gluten / E = populaire auprès des enfants

Les extras et les à-côtés

Pain sans gluten	2 -
Supplément feta bulgare sur les frites d'accompagnement (en garniture de plat)	2 -

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