



MENU

Mezze froids

Olives Kalamata à l'origan (VG, SG)	4 -	Noix au romarin (VG, SG)	6 -
Feta bulgare (sirene)* avec huile d'olive et paprika (V, SG)	8 -	Lyuténitza* - tapenade de poivrons rouges et tomates grillés (VG, SG, E)	8 -
Snéjanka - « Salade blanche neige » : yaourt pressé (sans gélatine), cornichons, aneth, ail, noix de Grenoble (V, SG)	8 -	Kyopolou* - tapenade d'aubergines avec poivrons, ail et persil (VG, SG)	8 -
Trio tapenade* - lyuténitza, kyopolou, snéjanka (V, SG)	15 -	Plateau de fromages importés des Balkans* (V, SG)	21 -
Plateau de charcuteries* - recettes traditionnelles des Balkans, faits localement (SG)	23 -	Plateau mixte* - fromages et charcuteries (SG)	25 -
Plateau Sofia* - plateau de dégustation : lyuténitza, kyopolou, snéjanka, olives Kalamata, fromages importés des Balkans, charcuteries traditionnelles	Pour 2 : 28 - Pour 4 : 40 -	*servi avec baguette au levain et craquelins maison	-

Mezze chauds

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

Soupes

Soupe du jour	8 -	Shkembe Chorba (soupe traditionnelle aux tripes)	10 -
---------------	-----	--	------

Salades

Shopska salata - concombres, tomates de chez Birri, poivrons, échalotes françaises, olives, feta bulgare, persil (V, SG)	13 -	Salade de légumes grillés avec baguette gratinée au fromage de chèvre artisanal québécois (V, SG)	17 -
Salade tomates et thon - tomates de chez Birri, thon* feta Bulgare, olives Kalamata, échalotes françaises, croutons maison *certifié de pêche durable	17 -	Salade Elena - filet Elena (charcuterie traditionnelle bulgare), laitue, tomates de chez Birri, œufs durs (de poules en libre parcours), concombres, olives Kalamata, échalotes françaises, croutons maison	17 -

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

<i>Kébabcheta – deux kababs bulgares avec porc et boeuf (SG) (E)</i>	18 -	<i>Hot dog (hot dog européen ou avec kébabché), servi dans une baguette (E)</i>	14 -
<i>Kuftéta - boulettes traditionnelles bulgares avec mélange de boeuf et porc (SG)</i>	18 -	<i>Karnaché - saucisse traditionnelle bulgare de porc au paprika (SG)</i>	18 -
<i>Meshana skara - grillade mixte avec choix de trois grillades (choix : kébabché, kufté, karnaché) (SG)</i>	24 -	<i>Soudjuk - recette turque de saucisse ferme avec agneau et bœuf à la cannelle (épicée ou douce) (SG)</i>	18 -
<i>Poulet fermier - plat du jour selon le marché et l'inspiration de chef (poulet élevé au pâturage sans produits chimiques)</i>	19 -	<i>Agneau fermier - plat du jour selon le marché et l'inspiration de chef (agneau élevé au pâturage sans produits chimiques)</i>	29 -

Plats végétariens (servis avec salade)

<i>Kashkaval pané - fromage bulgare à pâte semi-ferme, pané, servi avec choix de frites ou légumes grillés (V) (E)</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, oignons, persil, préparé et servi dans une marmite en terre cuite (VG)</i>	16 -

Desserts

<i>Baklava maison aux noix de Grenoble, miel, eau de fleur d'oranger, eau de rose</i>	6 -	<i>Duo halva et loukoum (sucreries de la Grèce et la Turquie)</i>	7 -
<i>Yaourt au lait de brebis avec miel et noix de Grenoble</i>	8,50	<i>Crème glacée artisanale avec fruits frais (E)</i>	8 -

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

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