



MENU

Mezze froids

Olives Kalamata à l'origan (VG, SG)	4 -	Noix au romarin (VG, SG)	6 -
Sirene (feta bulgare) avec huile d'olive et paprika (V, SG) *	9 -	Lyuténitza - tapenade de poivrons rouges et tomates grillés (VG, SG, E) *	8 -
Snéjanka - « Salade blanche neige » : yaourt pressé, cornichons, aneth, ail, noix de Grenoble (V, SG)	9 -	Kyopolou - tapenade d'aubergines avec poivrons, ail et persil (VG, SG) *	9 -
Trio tapenade - lyuténitza, kyopolou, snéjanka (V, SG) *	16 -	Plateau de fromages importés des Balkans (V, SG) *	22 -
Plateau de charcuteries - recettes traditionnelles des Balkans, faits localement (SG) *	24 -	Plateau mixte - fromages et charcuteries (SG) *	26 -
Plateau Sofia - plateau de dégustation : lyuténitza, kyopolou, snéjanka, olives Kalamata, fromages importés des Balkans, charcuteries traditionnelles*	Pour 2 : 28- Pour 4 : 46-	*servi avec baguette au levain et craquelins maison	

Mezze chauds

Frites avec mayonnaise maison (V) (E) avec feta (V) (E)	8 - 12 -	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 -	Foies de volaille et champignons sautés au beurre à l'ail (SG)	11 -
Soupe du jour	8 -	Shkembe Chorba (soupe traditionnelle aux tripes)	11 -

Salades

Shopska salata - concombres, tomates de chez Birri, poivrons, échalotes françaises, olives, feta bulgare, persil (V, SG)	14 -	Salade tomates et thon - tomates de chez Birri, thon*, feta Bulgare, olives Kalamata, échalotes françaises, croûtons maison *certifié de pêche durable	17 -
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	18 -	Salade Elena - filet Elena (charcuterie traditionnelle bulgare), laitue, tomates de chez Birri, œufs durs (de poules en libre parcours), concombres, olives Kalamata, échalotes françaises	17 -
Salade de légumes grillés avec baguette gratinée au fromage de chèvre artisanal québécois (V, SG)	17 -	Salade de poivrons rouges grillés, ail, aneth	17 -

Plats principaux

Poulet fermier - plat du jour selon le marché et l'inspiration du chef (poulet élevé au pâturage sans produits chimiques)	19 -	Agneau fermier - plat du jour selon le marché et l'inspiration du chef (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	25 -		
<u>Skara - grillades (servies avec salade et choix de frites maison ou légumes grillés)</u>			
Kébapcheta – deux kababs bulgares avec porc et boeuf (SG) (E)	19 -	Karnaché - saucisse traditionnelle bulgare de porc au paprika (SG)	21 -
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)	21 -
Meshana skara - grillade mixte avec trois grillades (kébapché, kufté, karnaché) (SG)	28 -		

Plats végétariens (servis avec salade)

Kashkaval pané - fromage bulgare à pâte semi-ferme, pané, servi avec choix de frites ou légumes grillés (V) (E)	18 -	Feta au four - feta bulgare avec tomates et œufs, mijotés dans une marmite en terre cuite (option avec piments marinés piquants) (V, SG)	20 -
Imam Bayildi - aubergines farcies aux oignons et tomates, gratinées aux fromages des Balkans (option végétalienne sans fromage) (V, SG)	18 -	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)	25 -		

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 -

Les extras et les à-côtés

Pain sans gluten	2 -
Supplément feta bulgare sur les frites d'accompagnement (en garniture de plat)	3 -

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.