

## *Entrées*

### *Légumes de saison*

*Fonds d'artichauts avec patates douces et petits pois*

### *Dolma (légumes farcis)*

*Aubergine séchée farcie au riz et cuite aux prunes*

*Ajur concombre séché farci au riz épicé et à la menthe  
fraîche*

*Bettes farcies au riz et fruits de mer et sauce aux prunes*

*Roulades de chou farcies aux anchois et riz*

*Bettes farcies au riz, au bacon turc et aux fèves*

*Assiette de dolmas (4 pièces)*

### *Champignons gratinés au fromage*

*Pastirma (bacon turc) à la tomate et feuilles de vigne*

*Kibbeh : croquettes de boulgour farcies à la viande et à la  
cannelle*

*Haydari : yaourt nature au concombre, aneth, ail et huile  
d'olive*

*Kisir : salade de boulgour aux herbes fraîches (persil,  
menthe, aneth), betteraves, tomates, oignons, ail, noisettes  
et huile d'olive*

*Salade de lentilles : aux poires, aux noix et à la grenade*

*Mücver : haricots frites avec une pâte de tomates séchées*

*Börek : friands au fromage, poires et noix*

*Börek : friands à la carotte, à la cannelle, à la menthe,  
coriandre et viande de bœuf*

*Kurymak : fromage fondue à la polenta et au beurre (tous  
les ingrédients proviennent de Trabzon sur la Mer  
Noire)*

*Feta : (fromage de l'ouest de l'Anatolie, Ezine) en  
croûte servi avec de la mēlasse au thym*

*Fromage Halimi grillé aux aubergines et à la tomate  
Assiette de fromages turcs*

\* \* \*

## *Les entrées spéciales de Muti*

*Fonds d'artichaut farcis à la viande hachée et aux bettes,  
servis tiède et nappés de sauce au yaourt*

*Saumon fumé par nos soins servi sur un lit de purée  
d'avocat avec son coulis de betterave*

*Crevettes grillées accompagné d'une salade de couscous*

*Topik: (spécialité arménienne): purée de pois chiches farcie  
aux oignons et aux raisins de Corinthe, aromatisée au  
cumin et tahin*

*Ravioles turques à la seiche et aux calmars*

*Aubergine grillée gratinée au fromage*

\* \* \*

## *Soupes*

*Soupe de lentilles à la citronnelle, gingembre frais et à  
l'huile de basilic*

*Soupe de potiron à la résine aromatisée, au persil, à la menthe, citron et amandes*

\* \* \*

## *Salades*

*Salade d'oseille avec du fromage de chèvre chaud, dattes, tomates, grenade, croûtons et vinaigrette à l'orange*

*Salade de betteraves: betteraves rôties au four, mesclun, fromage de chèvre, tomates et vinaigrette au safran*

*Salade de saison: salade verte, carottes, chou rouge, tomates, persil et vinaigrette au citron*

*Salade de roquette: champignons des prés, tomates cerises, parmesan, vinaigrette balsamique*

*Epinards au Turk (fromage épicé séché du Sud-Est de l'Anatolie)*

\* \* \*

## *Pâtes fraîches maison*

*Papardella au collier de bœuf à la tomate braisé au four*

*Ravioles farcies aux crevettes et artichauts*  
*Ravioles farcies aux aubergines grillées, thym frais et coulis*  
*de tomate*  
*Ravioles farcies au pastirma (bacon turc) et à la tomate,*  
*nappées d'une sauce à la crème et à la tomate*  
*Ravioles turques (manti) farcies de viande hachée aux*  
*épices, nappées de yaourt et coulis de tomate*

\* \* \*

### *Les plats / Les spécialités turques*

*Jarret d'agneau braisé au four dans une sauce au coing et*  
*vin rouge, servi avec une purée de pommes de terre*  
*Paleron de bœuf cuit aux clous de girofles, patates douces et*  
*figues, servi avec une purée de pommes de terre*  
*Queue de veau braisée au four accompagnée de sa purée*  
*d'aubergines*  
*Papaz Yahni: ragoût de bœuf braisé aux échalotes et*  
*prunes*

*Maklube: collier de bœuf braisé aux aubergines sautées, riz  
et amandes*

*Brochettes de boulettes de viande au pilaf de blé fumé*

*Kebab: boulettes de viande aux épices, nappées d'un coulis  
de tomate et poivre vert*

*Karniyarik: aubergines farcies de viande hachée et de  
tomate*

*Dolma: chou vert farci au riz et au boulgour, coulis de  
tomate*

\* \* \*

### *Nos grillades*

*Filet de boeuf 200g servi avec des légumes rissolés, nappé  
d'une sauce au vin rouge et champignons sauvages*

*Demi-poulet accompagné de légumes de saison grillés*

*Saumon accompagné de son taboulé (salade de couscous  
aux herbes fraîches et grenade)*