

## *Soupes / Soups*

ASH MAISON / HOMEMADE ASH 6

Soupe maison avec nouilles, légumes et haricots dans un savoureux bouillon de tomate, garni de coriandre fraîche.

**Homemade soup with noodles, vegetables and mixed beans in a flavourful tomato broth, topped with fresh coriander.**

ASH RESHTEH 7

Soupe perse traditionnelle aux nouilles, herbes et épinards hachés, couronné d'un yaourt et oignons sautés croustillants, saupoudré de menthe.

**Traditional Persian soup with noodles, herbs and chopped spinach, topped with yogurt and sautéed onions, sprinkled with mint.**

## *Salades / Salads*

MAHST E BADRANG 5

Concombres en dés et menthe fraîche dans un yaourt fait maison.

**Diced cucumbers and fresh mint in a homemade yogurt dressing.**

SALAT MAISON 5

Laitue romaine, chou rouge, carottes rapées dans une vinaigrette maison.

**Roman lettuce, red cabbage, grated carrots in a homemade dressing.**

SALAT AFGHANI 6

Concombres en dés, tomates, oignon rouge, menthe et coriandre fraîche dans une vinaigrette citronnée.

**Diced cucumbers, tomatoes, red onions, fresh mint and coriander in a lemon dressing.**

## *Extras*

MAHST 4

Yaourt maison.

**Homemade yogourt.**

TORCHI 4

Légumes marinés dans une vinaigrette épicée.

**Spicy marinated vegetables.**

NAN KHANAGI 2

Pain maison.

**Homemade bread.**

# Entrées / Starters

## SAMBOSSA TARKARI 4

Petit pâté triangulaire frit farci de petit pois et pommes de terre assaisonnés.  
Small triangular fried patty stuffed with seasoned peas and potatoes.

## SAMBOSSA 5

Petit pâté triangulaire frit farci de viande hachée, petit pois et pommes de terre assaisonnés.  
Small triangular fried patty stuffed with seasoned minced meat, peas and potatoes.

## BORANI KADOO 7

Lamelles de citrouille sautées, arrosé d'une sauce tomate maison couronné de yaourt à l'ail.  
Sautéed sliced pumpkin topped with a homemade tomato sauce and garlic yogurt.

## BORANI BADENJAN 8

Lamelles d'aubergines sautées, arrosé d'une sauce tomate maison couronné de yaourt à l'ail.  
Sautéed sliced eggplant topped with a homemade tomato sauce and garlic yogurt.

## QUROOTI 8

Lit de pain exotique arrosé de yaourt déshydraté afghan, oignons frits, piments jalapeño, saupoudré de piment rouge et menthe.  
Exotic bed of bread topped with afghan dried yogurt dip, fried onions, jalapeño peppers, sprinkled with red pepper and mint.

## BOLANI 8

Pain plat afghan maison farci de pommes de terre, échalotes et herbes, accompagné de yaourt.  
Homemade Afghan flatbread filled with potatoes, scallions and herbs, served with yogurt on the side.

## ASHAK 9

Ravioli afghan fait maison farci aux poireaux et à la coriandre, arrosé de yaourt à l'ail et de sauce à la viande hachée assaisonnée, saupoudré de menthe.  
Homemade Afghan-style ravioli filled with fresh leek and coriander, topped with homemade garlic yogurt and seasoned minced meat sauce, sprinkled with mint.

## MANTO 9

Ravioli afghan à la viande hachée fait maison, arrosé de yaourt à l'ail et sauce aux lentilles assaisonnée.  
Afghan-Style minced meat dumplings, topped with garlic yogurt and a spiced lentils sauce.

## *Table d'hôte*

29.95

**Soupe aux choix / Choice of soup  
ou / or**

**Salade au choix / Choice of salad**

---

### *Plats Principaux / Mains*

Tarkari Chalow

Kofta Chalow

Sabzi Chalow

Kabob e Murgh

Kofta Kabob

Chabli Kabob

---

**Dessert aux choix / Choice of desert**

**\* Sheeryakh: non inclus/not included**

---

**Café régulier / Regular coffee**

**ou / or**

**Thé afghan / Afghan tea**

## *Table d'hôte*

37.95

**Soupe aux choix / Choice of soup  
ou / or**

**Salade au choix / Choice of salad  
ou / or**

**Entrée au choix / Choice of starter**

---

### *Plats Principaux / Mains*

Kabob e Murgh

Kofta Kabob

Chabli Kabob

Paghman Kabob

Chopan Kabob

---

**Dessert aux choix / Choice of desert**

**\* Sheeryakh: non inclus/not included**

---

**Café régulier / Regular coffee**

**ou / or**

**Thé afghan / Afghan tea**

## *Breuvages / Beverages*

BOISSONS GAZEUSES 4.50

Soft drinks

EAU MINÉRALE 5

Mineral water

Café régulier et thé afghan 2

Regular coffee and Afghan tea

JUS 2

Juice

# Plats Principaux / Mains

## ASHAK 21

Ravioli afghan fait maison farci aux poireaux et à la coriandre, arrosé de yaourt à l'ail et de sauce à la viande hachée assaisonnée, saupoudré de menthe.

**Homemade Afghan-style ravioli filled with fresh leek and coriander, topped with homemade garlic yogurt and seasoned minced meat sauce, sprinkled with mint.**

## MANTO 21

Ravioli afghan à la viande hachée fait maison, arrosé de yaourt à l'ail et sauce aux lentilles assaisonnée.

**Afghan-Style minced meat dumplings, topped with garlic yogurt and a spiced lentils sauce.**

## TARKARI CHALOW 19

Trois variétés de légumes au choix du Chef, sautés dans un ragoût afghan délicatement assaisonné, accompagné de riz Basmati et salade.

**Chef's choice of three vegetable varieties in a delicately seasoned afghan stew, served with Basmati rice and salad.**

## KOFTA CHALOW 21

Boulettes de viandes afghanes, dans une sauce tomate assaisonnée, accompagné de riz Basmati et salade.

**Afghan-style meatballs cooked in a fresh seasoned tomato sauce, served with Basmati rice and salad.**

## SABZI CHALOW 21

Poulet tendre assaisonné d'épices afghanes, revenu dans des épinards, oignons, et poivrons rouge frais, accompagné de riz Basmati et salade.

**Tender chicken cooked in afghan spices, sautéed with spinach, onions and fresh red pepper, served with Basmati rice and salad.**

## KORMA CHALOW 25

Veau de première qualité assaisonné d'épices afghanes, accompagné de riz Basmati et salade.

**Premium veal cooked in Afghan spices, served with Basmati rice and salad.**

## QUBULI PALOW 28

Jarret d'agneau délicatement assaisonné, sous riz Basmati parfumé à la cardamome, couronné de lamelles de carottes, raisins secs, amandes et pistaches.

**Delicately seasoned lamb shank, under a mound of cardamom flavoured Basmati rice, topped with julienne sliced carrot strips, raisins, almonds and pistachios.**

### *Vendredi et Samedi / Friday and Saturday*

Achat minimum requis de \$19 par personne.  
Merci pour votre compréhension.

Minimum purchase of \$19 per person required.  
Thank you for your understanding.

# Grillades / Grill

## KABOB E MURGH MIRCH 23

Cuisse de poulet désossée épicée, tendre et marinée, accompagné de riz Basmati, salade et oignons dans une vinaigrette citronnée saupoudré de sumac.

**Marinated and tender spicy boneless chicken char-broiled, served with Basmati rice, salad and lemon marinated onions with sumac.**

## KABOB E MURGH 24

Poitrine de poulet marinée et grillée avec légumes frais revenus à la poêle, accompagné de riz Basmati, salade et oignons dans une vinaigrette citronnée saupoudré de sumac.

**Marinated chicken breast char-broiled with fresh grilled vegetables, served with Basmati rice, salad and lemon marinated onions with sumac.**

## KOFTA KABOB 24

Bœuf haché assaisonné, mariné et grillé avec des tomates fraîches, accompagné de riz Basmati, salade et oignons dans une vinaigrette citronnée saupoudré de sumac.

**Seasoned and marinated ground beef, grilled with fresh tomatoes, served with Basmati rice, salad and lemon marinated onions with sumac.**

## CHABLI KABOB 24

Mélange de bœuf haché, tomates fraîches, échalotes et notre assaisonnement spécial épicé revenu à la poêle, accompagné de riz Basmati, frites maison et oignons dans une vinaigrette citronnée saupoudré de sumac.

**Pan seared ground beef mixture with fresh tomatoes, scallions and our special spicy seasoning, served with Basmati rice, homemade fries and lemon marinated onions with sumac.**

## PAGHMAN KABOB 28

Morceaux d'agneau assaisonnés, accompagné de riz Basmati, salade et oignons dans une vinaigrette citronnée saupoudré de sumac.

**Seasoned lamb chunks, served with Basmati rice, salad and lemon marinated onions with sumac.**

## CHOPAN KABOB 28

Côtelettes d'agneau marinés et grillés, accompagné de riz Basmati, salade et oignons dans une vinaigrette citronnée saupoudré de sumac.

**Lamb chops marinated and grilled, served with Basmati rice, salad and lemon marinated onions with sumac.**

## TEKA KABOB 30

Brochette de filet mignon assaisonnée, et marinée accompagné de riz Basmati, salade et oignons dans une vinaigrette citronnée saupoudré de sumac.

**Seasoned and marinated filet mignon skewer served with Basmati rice, salad and lemon marinated onions with sumac.**

## KABOUL KABOB 32

Combinaison de Kabob e Murgh, Kofta Kabob et Paghman Kabob, servi avec accompagné de riz Basmati, salade et oignons dans une vinaigrette citronnée saupoudré de sumac.

**A combination of Kabob e Murgh, Kofta Kabob and Paghman Kabob, served with Basmati rice, salad and lemon marinated onions with sumac.**