



GRILLADES GRILLS

Kebab Végétalien

22.99\$

Deux brochettes de bœuf haché végétal, servies avec riz safrané et légumes
/ Two plant-based ground beef skewer, served with saffron rice and vegetables

Koobideh

17.99\$

Deux brochettes de bœuf marinées, servies avec du riz au safran et des légumes
/ Two marinated beef skewers, served with saffron rice and vegetables

Joojeh

19.99\$

Une brochette de poulet rôti désossé servie avec du riz au safran et des légumes
/ One skewer of boneless roasted chicken served with saffron rice and vegetables

Vaziri

25.99\$

Une brochette de poulet et de bœuf, servi de riz au safran et des légumes / One skewer of Joojeh and one koobideh skewer, served with saffron rice and vegetables

Kebab Nab

27.99\$

Une brochette de filet de bœuf mariné, roulé dans la graisse de mouton, servies avec du riz au safran et des légumes / A skewer of marinated beef fillet, rolled in mutton fat, served with saffron rice and vegetables

Chenjeh

23.99\$

Une brochette de filet d'agneau, servie avec du riz au safran et des légumes
/ One skewer of lamb fillet, served with saffron rice and vegetables

Kebab Torsh

26.99\$

Une brochette de filet de bœuf aux noix, sauce à la grenade et menthes, servie avec du riz au safran et des légumes / One skewer of beef fillet with walnuts, pomegranate sauce and mints, served with saffron rice and vegetables

Barg

28.99\$

Une brochette de filet de bœuf, servie avec du riz safrané et des légumes
/ One skewer of beef fillet, served with saffron rice and vegetables

Shishlik

34.99\$

Côtes d'agneau grillées, servies avec du riz au safran et des légumes
/ Grilled lamb ribs, served with saffron rice and vegetables

PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES

Ghormeh Sabzi

17.99\$

Morceaux de bœuf braisés sautés dans un mélange d'herbes persanes, de haricots rouges et de citron vert séché, servi avec du riz au safran / Braised beef chunks mixed Persian herbs red kidney beans, and dried lime, served with saffron rice

Khoresht Bademjan



18.99\$

ragoût d'aubergines avec tomates, ail, oignon et agneau ou bœuf (facultatif), servi avec du riz au safran / eggplant stew with tomatoes, garlic, onion and lamb or beef (optional), served with saffron rice

Chelo Mahiche

22.99\$

Jarret d'agneau servi avec du riz au safran / Lamb shank served with saffron rice

Sabzipolo et Poisson

22.99\$

poisson saumon servi avec du riz aux herbes vertes et des légumes / salmon fish served with green herb rice and vegetables

ENTREES APETIZERS

Boorani Spinach

7.99\$

Épinards, noix, yaourt et ail / Spinach, walnuts, yogurt and garlic

Kashke Bademjan

11.99\$

Aubergines, oignons frits, ail, kashke et menthe frite / Eggplant, fried onions, garlic, kashke and fried mint

Mirza Ghasemi



11.99\$

Aubergines grillées, tomates, ail et œuf (facultatif) / Grilled eggplant, tomatoes, garlic and egg (optional)

Mastokhiar

5.99\$

Yaourt et concombre / Yogourt and cucumber

Mastmusir

6.99\$

Yaourt et échalote / Yogourt and shallot

Zeiton Parvardeh



7.99\$

Olives marinées dans une sauce aux noix de grenade, à l'ail et aux épices / Marinated olives in a sauce of pomegranate nuts, garlic and spices

SALADE SALAD

Salade Nab 7.99\$
Chou, carottes, raisins, noix et sauce spéciale / Cabbage, carrots, raisins, nuts and special sauce

Caesar 9.99\$
Laitue, tomate, parmesan, poulet, chapelure et sauce spéciale / Lettuce, tomato, parmesan, chicken, breadcrumbs and special sauce

Tuna 9.99\$
Thon, laitue, tomate fraîche, concombre et olives / Tuna, lettuce, fresh tomato, cucumber and olives

Shirazi 5.99\$
Tomates, oignons, jus de citron, concombre et persil. / Tomatoes, onions, lemon juice, cucumber and parsley.

Olovieh 9.99\$
purée de pommes de terre avec poulet, œufs, cornichons émincés et mayonnaise / mashed potatoes with chicken, eggs, chopped pickles and mayonnaise

DESSERT DESSERT

Sholezard 4.99\$
Riz au lait au safran / Saffron rice pudding

Ferni 4.99\$
Riz au lait / Rice pudding

Bastani 7.99\$
Trois boules de glace safran / Three scoops of saffron ice cream

Baklava 3.99\$
Noix, cardamome, sirop de safran et eau de rose / Walnuts, cardamom, saffron syrup and rose water

SANDWICH SANDWICH

Falafel 9.99\$
Falafel, tomate, cornichon et persil / Falafel, tomato, pickle and parsley

Kotlet 10.99\$
Tomato, egg, beef, potato, lettuce and pickle / Tomato, egg, beef, potato lettuce and pickle

Koko Sabzi 11.99\$
Oeuf, tomate, cornichon, herbes et noix / Egg, tomato, pickle, herbs and walnut

Avocat 9.99\$
Avocat, œuf (facultatif), laitue, tomate et sauce / Avocado, egg (optional), lettuce, tomato and sauce

Rôti de bœuf 12.99\$
Rôti de bœuf, laitue, tomate, fromage et sauce / Roast beef, lettuce, tomato, cheese and sauce

Poulet Spécial 11.99\$
Poulet, oignons grillés, poivron vert, fromage, pomme de terre et sauce / Chicken, grilled onions, green pepper, cheese, potato and sauce

SOUPE SOUP

Soupe du jour: P:3.99\$ G:5.99\$

Soup of the day: S:3.99\$ B:5.99\$

BOISSON FRAÎCHE

COLD DRINKS

Majoun 12.99\$
Banane, lait, glace, datte, noix, amande,
pistache et sésame / Banana, milk, ice
cream, date, walnut, almond, pistachio
and sesame

Lemonade 4.99\$
Citron, menthe et sucre / Lemon, mint
and sugar

Angebin 4.99\$
Concombre, menthe et sirop de
sekanjabin / Cucumber, mint and
sekanjabin syrup

Yaghoot 4.99\$
Sirop de cerise et graines de basilic
/ Cherry sirup and basil seeds

Shirmoz 6.99\$
Banane, lait, datte et noix / Banana,
milk, date and walnut

Garmak 5.99\$
Melon et lait / Cantaloupe and milk

Shahpasand 6.99\$
Baies, fraises, mûres, framboises et
aloe vera / Berry, strawberry, blackberry,
raspberry and aloe vera

Havich Bastani 7.99\$
Jus de carotte et glace à la vanille
/ Carrot juice and vanilla Ice cream

BOISSONS GAZEUSES

CARBONATED DRINKS

Eeau Gazeuse 3.49\$

Soda 2.99\$

Doogh / Ayran 4.99\$

Istak 4.49\$

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Thé Nab 4.99\$
Thé noir, cannelle et cardamome
/ Black tea, cinnamon and cardamom

Damnosh 5.99\$
Verveine citronnée, sirop de safran,
écorce d'orange, rose séchée et
camomille / Lemon verbena, saffron
syrup, orange peel, dried rose and
chamomile

Azgua 5.99\$
Thym, menthe, citron, miel et
gingembre / Thyme, mint, lemon, honey
and ginger

Karak 6.99\$
Thé noir, lait, safran et miel / Black tea,
milk, saffron and honey

Masala 5.99\$
Thé noir, lait, cardamome, cannelle,
clous de girofle et gingembre / Black
tea, milk, cardamom, cinnamon, cloves
and ginger

Golnosh 6.49\$
Leaves of borage, lemon, rock candy
and dried rose / Feuilles de bourrache,
citron, sucre candi et rose séchée

CAFÉS

COFFEES

Latte 4.49\$

Americano 3.49\$

Cappuccino 3.99\$

Mocha 4.99\$

Double Espresso 3.99\$

Vanille Française 2.99\$