

#### Salade Cesar au poulet ou aux crevettes ou au saumon

avec la sauce du chef

La salade César est un plat populaire, créé à l'origine dans les années 1920 par le chef italien César Cardini au Mexique.

Les éléments clés de la salade César : Poulet, chou chinois, tomates, craquelins, parmesan, pain de blé, vinaigrette César du chef (contient de l'œuf, moutarde)

Chicken, Chinese cabbage, tomatoes, crackers, Parmesan, whole wheat bread, chef's Caesar dressing (contains egg, mustard).

<sup>7</sup> 250 gr. 13.00€ . 👺 250 gr. 14.50€

13.50€ 250 gr.

## Salade Olivier/Salade russe

La salade Olivier est un plat traditionnel russe, également connu sous le nom de "salade russe" dans certains pays. Elle a été inventée dans les années 1860 par le chef français Lucien Olivier, qui travaillait à Moscou. Au fil du temps, la recette a évolué, et la version moderne de la salade Olivier comprend généralement

les ingrédients suivants : pommes de terre, de carottes, de petits pois, de cornichons, d'œufs durs, saucisson cuit et de mayonnaise (moutarde)



350 gr.

13.50€

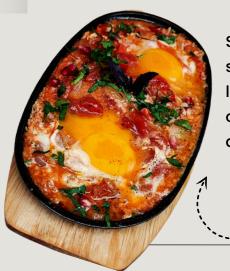
Potatoes, carrots, peas, gherkins, hard-boiled eggs, cooked sausage, and mayonnaise (mustard)



Shakshuka – un plat savoureux et coloré du Moyen-Orient. Il s'agit d'œufs pochés dans une sauce tomate épicée aux légumes et aux herbes. On le sert souvent au petit-déjeuner ou au brunch, mais il convient aussi parfaitement pour un déjeuner ou un dîner léger.



350 gr. 12.00€



ATTENTION AUX CLIENTS: LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE

# Salade d'été



La salade de légumes d'été est un plat léger et rafraîchissant, généralement préparé avec des légumes de saison frais. Les ingrédients peuvent varier selon les préférences et les produits disponibles, mais les composants principaux incluent souvent: Tomate, concombre, poivron, oignon, avocat, fromage salé, herbes. La salade est servie avec de l'huile non raffinée ou de la crème fraîche



Tomato, cucumber, bell pepper, onion, avocado, salted cheese, herbs. The salad is served with unrefined oil or sour cream.

# **Adjapsandal**



L'adjapsandali est un plat traditionnel géorgien qui consiste en un ragoût de légumes. Les ingrédients principaux comprennent : aubergines, de poivrons, de tomates, d'oignons et d'herbes (persil, coriandre).



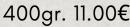
Eggplants, bell peppers, tomatoes, onions, and herbs (parsley, coriander).





Sandwich du chef

Pain grillé, bacon, tomates, concombres et œuf, accompagné de frites et de sauce blanche.



"Toasted bread with bacon, tomatoes, cucumbers, and egg, served with fries and white sauce.

ATTENTION AUX CLIENTS: LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE

# Crème de champignons à la caucasienne



350 gr. 10.40€

Des champignons frais, des légumes parfumés et des épices se mêlent dans une soupe crémeuse et délicate. Une base onctueuse à la crème et du parmesan râpé enrichissent la saveur, tandis que des croûtons de pain de blé dorés complètent la présentation.

Caucasian-style Cream of Mushroom Soup
Fresh mushrooms, fragrant vegetables, and spices
come together in a delicate creamy soup. A smooth
cream base and grated Parmesan enrich the flavor,
while golden wheat bread croutons complete the dish.

# Pkhali de betterave ou d'épinards



Le pkhali est un plat traditionnel géorgien, constitué d'une collation à base de betteraves cuites mélangées avec des noix de Grenoble, des épices et des herbes. Le pkhali est souvent servi comme hors-d'œuvre froid et peut faire partie d'un plateau de mezzés, aux côtés d'autres types de pkhali (comme ceux à base d'épinards ou d'aubergines). Betteraves avec diverses épices, de l'ail, noix, de l'oignon et du vinaigre.



150 gr. 9.50€

Beetroot with various spices, garlic, nuts, onion, and vinegar

ATTENTION AUX CLIENTS: LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE

# Rouleaux d'aubergines

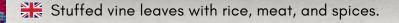


Les rouleaux d'aubergines sont une collation populaire parmi les peuples du Caucase, composés de fines tranches d'aubergines frites enroulées avec diverses garnitures. Les principaux composants de ce plat comprennent : Aubergines, fromage, noix, épices.

Eggplants, cheese, nuts, spices.

# Dolma Jy

La dolma est un plat traditionnel des cuisines du Caucase, de la Turquie, de la Grèce et du Moyen-Orient. Composé de feuilles de vigne farcies de riz, viande de boeuf et épices. Avec une sauce sur la base de la crème fraîche







## Salade de burrata

Mélange de salade, fromage burrata, tomates cerises, crème balsamique, croûtons, huile d'olive.

Mixed salad, burrata cheese, cherry tomatoes, balsamic cream, crisps, olive oil.

250 gr. 12.00€

ATTENTION AUX CLIENTS : LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE



#### **Bortsch**

Le bortsch est une soupe traditionnelle slave, particulièrement populaire en Russie et en Ukraine. Son ingrédient principal, la betterave, lui confère sa couleur rouge caractéristique et son goût sucré. Préparé à base de bouillon de viande, le bortsch est agrémenté de chou, de pommes de terre et de tomates. Il est souvent servi avec de la crème fraîche et des herbes fraîches, ce qui ajoute une touche de richesse et de saveur. Ce plat réconfortant est un véritable symbole de la cuisine d'Europe de l'Est.

A traditional soup made with meat broth and enriched with cabbage, potatoes, beets, and tomatoes.

## Solyanka

La soupe solyanka est une soupe épaisse et riche, populaire dans la cuisine russe. Elle se distingue par sa combinaison de viandes variées (bœuf, porc, viandes fumées) et son goût acidulé, obtenu grâce aux cornichons et au citron. Les oignons frits ajoutent de l'arôme, tandis que la pâte de tomate donne de la richesse. Des olives ou câpres apportent une texture supplémentaire. Servie chaude, la solyanka est souvent accompagnée de tranches de citron et de crème fraîche.



A soup made with meat, pickles, and citrus, offering a unique blend of salty, sour, and spicy flavors.



## Satcivi Jy

Le satsivi est un plat traditionnel géorgien à base de viande (généralement du poulet ou de la dinde) dans une sauce épaisse aux noix. Souvent servi froid, c'est un hors-d'œuvre populaire lors des fêtes. Les principaux ingrédients sont :

- Viande: poulet ou dinde
- Noix de Grenoble : base de la sauce
- · Ail: pour l'arôme
- Épices: khmeli-suneli, coriandre, sel, poivre
- Vinaigre ou jus de citron : pour l'acidité.





Satsivi is a Georgian dish of chicken or turkey in a thick walnut sauce, served cold as an appetizer. Key ingredients include walnuts, garlic, nuts, and spices.

# PLATS

ATTENTION AUX CLIENTS : LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE

## Khachlama Jy



Le khachlama est un plat traditionnel arménien, une soupe copieuse à base de bouillon, de viande (généralement de bœuf ou d'agneau), de légumes et d'épices. Il est souvent servi avec des galettes ou des herbes fraîches.

Ingrédients principaux:

- Viande: agneau pour une saveur riche
- Légumes : pommes de terre, carottes, oignons, poivrons
- Épices : khmeli-suneli, poivre, sel, ail
- Herbes: coriandre ou persil pour la fraîcheur.

Khachlama is a traditional Armenian lamb stew consisting of potatoes, bell peppers, and tomatoes.

Khachapuri adjariens 350 gr. 13.50€ khachapuri au bœuf Jy 350 gr. 14.50€ khachapuri à la

Nouveauté ! 350 gr. 13.50€ carbonara

Les khachapuri à la viande et le khachapuri adjariens sont deux variantes du plat traditionnel géorgien. Le premier, un pain moelleux garni de bœuf, est souvent servi chaud avec des sauces ou des herbes. Le second, typique de la région d'Adjara, est également moelleux et garni d'un œuf cuit dans du fromage fondu, créant une texture crémeuse lorsqu'il est mélangé avant de déguster. Les deux se savourent chauds avec une croûte croustillante.

> Khachapuri Royal 16.70€

This soft bread comes in two delicious varieties: one filled with beef and the other topped with an egg cooked in melted cheese. Both are best enjoyed hot. For the cheese-topped version, cut the ends and dip them into the creamy egg and cheese mixture in the center.



**Entrecôte** 

400 gr. 19.50€



L'entrecôte Black Angus est un morceau de viande de qualité supérieure, réputé pour son goût riche et sa tendreté grâce à sa marbrure. Elle se cuisine généralement sur le grill ou à la poêle, formant une croûte savoureuse tout en restant juteuse à l'intérieur. Idéale pour les amateurs de steaks qui recherchent qualité et arôme!

Black Angus ribeye is a tender, flavorful cut with excellent marbling, perfect for grilling or pan-searing. Ideal for steak lovers!

# PLATS

ATTENTION AUX CLIENTS : LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE

# Hamburger caucasien 55%



13.70€

Le "hamburger à la caucasienne" est une interprétation intéressante du hamburger classique, dans laquelle sont utilisés des éléments de la cuisine caucasienne. Ce plat combine des ingrédients traditionnels du Caucase avec les éléments habituels d'un hamburger. Caractéristiques principales du hamburger à la caucasienne : Viande de boeuf, légumes grillés, frites, pain de blé, moutarde, coriandre, cornichons, oignon, chou chinois

Beef, grilled vegetables, fries, wheat bread, mustard, coriander, pickles, onion, Chinese cabbage.

## Filet de poisson aux légumes

Ce plat léger et aromatique met en avant le filet de poisson, préparé au grill ou à la poêle, ce qui permet de conserver sa tendreté et son jus, tandis que la sauce au citron ajoute une saveur fraîche. La composition du filet de poisson (bar, dorade, cabillaud ou saumon) en fait un excellent choix pour une alimentation équilibrée.



300 gr.

19.50€



Composition of the fish fillet (sea bass, sea bream, cod, or salmon).



Porc 350 gr 14.50€ Agneau 350 gr 15.80€

## Odjakhuri

L'ojakhouri est un plat traditionnel géorgien à base de viande frite, généralement du porc ou de l'agneau, cuisinée avec des pommes de terre et des légumes. Riches en saveurs et arômes grâce aux épices et herbes fraîches, il est servi chaud et constitue une excellente option pour le déjeuner ou le dîner. Copieux, ce plat est populaire lors des fêtes et des repas en famille.

The very popular Odjakhuri is made with pork or lamb meat, potatoes, onions, and spices.

Légumes frits grillés **Frites** 

200 gr. 9.50€

150 gr. 4.50€



# PLATS

ATTENTION AUX CLIENTS : LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE



# Carré d'agneau à la caucasienne

Le carré d'agneau est un plat raffiné composé de côtelettes d'agneau servies en portion entière. C'est l'un des morceaux de viande les plus délicats et tendres. Servi avec des frites des légumes.

Caucasian-style lamb rack served with vegetables and

#### Chachlick/Brochette de porc ou de Poulet

Le shashlik de porc ou de poulet est un plat populaire composé de morceaux de viande marinés et cuits sur un feu ouvert ou un gril. Profondément ancré dans la cuisine du Caucase, il est considéré comme un emblème local. La viande, marinée avec des épices, est enfilée sur une brochette et cuite dans un four en argile.



350 gr.

16.50€

Pork or chicken, spices (meat grilled over charcoal).

# Pelmeni/Raviolis



Les pelmeni sont un plat traditionnel à base de pâte fine farcie de viande, souvent bouillie ou frite. Populaires en Russie, en Ukraine et en Europe de l'Est, ils sont souvent préparés pour les fêtes et les repas en famille. Les ingrédients incluent farine de blé, porc, bœuf, oignon, ail et une sauce à base de crème fraîche. Copieux et polyvalents, ils plaisent au-delà des frontières.

The traditional Russian meat dumplings. Wheat flour, pork, beef, onion, garlic.

Au porc et bœuf cuits dans de l'eau salée 12.90€

12.90€ Au porc et bœuf frit

15.70€ **RAVIOLIS** carbonara

VARENIKI au pomme de terre



11.40€

# KHINKALI

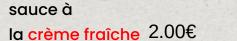
ATTENTION AUX CLIENTS : LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE

Les khinkali sont un plat traditionnel géorgien, composé de grands raviolis farcis de viande et d'épices. Ils sont populaires non seulement en Géorgie, mais aussi dans d'autres pays du Caucase. Les khinkali sont souvent cuits à la vapeur, ce qui les rend très juteux et aromatiques. Pâte à base de farine de blé fourrée

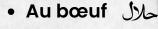


souce satsebo

sauce tomate 2.00€



souce Tsakhron



3 pcs 12.50 € 15.50 € 4 pcs 18.50 € 5 pcs

#### Au fromage

3 pcs 10.50 € 12.50 € 4 pcs 5 pcs 14.50 €

#### **Aux crevettes**

13.00 € 3 pcs 4 pcs 16.00 €

5 pcs

Se russe khreno 2.20€

sauce au raifort et adjika



sauce au prune



AUCUNE FOURCHETTE NI COUTEAU!

Pour manger des khinkali utilisez vos mains



PRENEZ LES PAR LE BOUT, FAITES UNE BOUCHÉE. PUIS BUVEZ LE JUS.

Attention! Le jus pourrait être chaud



BUVEZ AVEC DU VIN OU DE LA VODKA ET NE MANGEZ PAS LA TÊTE DU KHINKALI



PROFITEZ DE LA VIE ET COMMANDEZ ENCORE DES KHINKALI

# DESSERTS

ATTENTION AUX CLIENTS: LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE

## Napoleon



Le gâteau Napoléon est un dessert classique composé de plusieurs couches de pâte feuilletée et d'une crème sucrée. Nommé d'après l'empereur français Napoléon Bonaparte, il se compose de pâte feuilletée (farine de blé), de crème, de mascarpone et de lait concentré sucré. Ce gâteau raffiné allie simplicité et richesse des saveurs, en faisant un favori pour beaucoup.

Puff pastry (wheat flour), cream, mascarpone, sweetened condensed milk

#### Medovik

Un dessert populaire dans la cuisine russe, composé de plusieurs couches de pâte au miel et d'une crème délicate. Ce gâteau a une saveur et un arôme riches grâce à l'utilisation de miel dans sa préparation. Un gâteau sucré et moelleux à plusieurs couches (farine de blé), imprégné d'une garniture au miel et généreusement garni de crème





Medovik Medovik royal

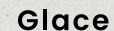
6.90€



# Confiture aux noix

Une douceur traditionnelle à base de noix entières, offrant une saveur et un arôme uniques. Cette confiture a une texture particulière qui en fait un délice prisé en Arménie et au-delà. Parfaite pour accompagner vos pauses thé, elle incarne la richesse de la tradition culinaire arménienne.

Whole walnuts.



1 boule 3.00€ 2 boules 4.00€ 3 boules 5.00€



# BOISSONS

ATTENTION AUX CLIENTS: LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER DES ALLERGIES SONT SURLIGNÉS EN ROUGE

# Chaudes

Espresso	1.80€
Noisette	2.00€
Café allongé	2.50€
Cappuccino (café au <mark>lait</mark> )	3.50€
Latte Macciate (café au <mark>lait</mark> )	5.00€
+sirop 0.50€	
+liqueur 1.50€	
Infusion	2.75€
Thé vert/vert a la menthe/noir	2.50€

# Fraîches

Ice café (cafe au <mark>lait</mark> )	5.50€
+liquer 1.50€	
Limonad estragon ou poire (Georgie/Arménie 50cl)	4.50€
Limonad estragon ou poire (Georgie/Arménie 33cl)	3.50€
Eau minérale gazeuse Arménie <b>Jermuk</b> 50cl	4.00€
Eau minérale gazeuse <b>S-Pelegrino</b> 50cl	3.50€
Mojito sans alcool	5.50€
Jus	3.50€
Cola	2.50€
KVAS 45 cl (boisson au pain rafraîchissante)	3.50€
Boisson aux fruits 33 cl	3.50€



# BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière	33 CL	50 CL
BIÈRE BLONDE PRESSION NON FILTRÉE (FRANCE)	5.50€	7.00€
BIÈRE BLONDE PRESSION (BELGE) LA CHOUFFE	6.50€	9.00€
BIÈRE BLONDE ARMENIENNE		5.50€

## Cocktails

SPRITZ (APEROL, CAMPARI, HUGO) 18CL	7.00€
MIMINO SPRITZ 18CL	6.50€
MIMINO GIN FIZZ	8.00€
MOJITO 18CL	9.00€
MONACO 25CL OU COCKTAIL À LA BIÉRE	5.00€
GIN TONIC	7.00€
SEX ON THE BEACH	8.00€
LAGUNE BLEUE	8.00€
MARTINI	6.00€

# **Alcool fort**

VODKA 5CL/10CL/50CL/70CL	5€/7€/26€
VODKA AUX FRUITS 5CL/50CL	6.00€/38.00€
RHUM/WHISKY/COGNAC 5CL/20CL/70CL	6.00€/18.00€/54.00€
BRANDY ARMÉNIENNE XO 5CL/50 CL	9.00€/56.00€
BRANDY VSOP 5CL/50 CL	6.00€/36.00€
BRANDY ARMÉNIENNE ARARAT 5CL/50CL	8.00€/44.00€



# CARTE DES VINS

	Rouges		75cl
	VIN ROUGE (FRANCE)	4.50€	14.00€
	VIN ANHAIT CÉPAGE ARMÉNIENNE	6.50€	21.00€
	VIN GÉORGIEN KINDZMARAULI		26.70€
	VIN GÉORGIEN PIROTSMANI		21.00€
	VIN ROUGE DOUX <b>GÉORGIEN</b>		21.00€
	VIN ROUGE ARMÉNIEN/GÉORGIEN	6.50€	26.00€
	VIN ROUGE KEF DE KARAS		24.00€
	VIN ROUGE KARAS		32.00€
	VIN DE GRENADE	7.50€	26.00€
	Rosé		
	VIN ROSÉ (FRANCE)	4.50€	14.00€
	VIN ROSÉ DE LA RÉGION	4.50€	18.00€
	VIN ROSÉ ARMÉNIEN		28.00€
,	Blanc		
	VIN BLANC (FRANCE)	4.50€	14.00€
	VIN D'ABRICOT SEMI DOUX		30.00€
	VIN DOUX JURANÇON	6.50€	21.00€
	VIN BLANC GÉORGIEN/ARMÉNIEN		26.00€
	VIN BLANC KEF DE KARAS		24.00€
	PROSECCO	5.00€	18.00€



Minino

## Formule Déjeuner

Plat seul - 14,99 €

Entrée + Plat - 17,99 €

Plat + Dessert - 17,99 €

Entrée + Plat + Dessert - 22,99 €

#### **Entrées**

Shakshuka – Tomates mijotées aux poivrons, œuf et épices orientales.

Pkhali de betterave - Tartare de betteraves aux noix et épices géorgiennes.

Roulades d'aubergine - Aubergines grillées roulées au fromage frais et herbes.

Adjapsandal - Ragoût de légumes méditerranéens aux herbes.

#### **Plats**

Entrecôte, frites maison & salade – Steak grillé, servi avec frites croustillantes et salade fraîche.

Ojakhouri - Sauté de porc aux oignons et pommes de terre, recette géorgienne.

Pelmeni - Raviolis maison, au choix : frits ou bouillis, servis avec crème.

Vareniki - Raviolis végétariens aux pommes de terre, oignons et herbes.

Poisson au choix : saumon ou cabillaud – Filet grillé servi avec légumes de saison et salade.

#### **Desserts**

Medovik - Gâteau au miel tendre, à la crème légère.

Napoléon - Millefeuille feuilleté à la crème pâtissière.

Glace au choix - Boule de glace, plusieurs parfums disponibles.



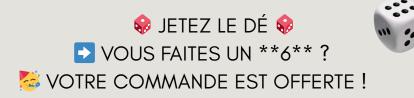
Minino

#### **PROMOTION**



6 = 0€

# À L'HEURE DU DÉJEUNER TENTEZ DE GAGNER VOTRE REPAS !



Lancement prochainement, uniquement le midi

Dans ce restaurant

En participant, vous acceptez que la vidéo de votre lancer soit diffusée sur nos réseaux sociaux (Instagram, Facebook).

**©** À VOUS DE JOUER - ET QUE LE 6 SOIT AVEC VOUS!



# Эй, уважаемый!

Друг, брат, давай договоримся: в унитаз — только туалетную бумагу, всё остальное — в ведро.

Mon ami, mettons-nous d'accord : dans la cuvette des toilettes — seulement du papier toilette, tout le reste — à la poubelle.





Minino