



Cuisine éthiopienne

Ethiopian cuisine

ENTRÉES

STARTERS

Samoussas 7€

Feuilletés croustillants au bœuf ou aux légumes
Crispy pastries filled with beef or vegetables

Salade Éthiopienne 7€

Tomates, laitue, oignons, concombres, piment vert
Tomato, lettuce, onion, cucumber and green pepper salad

Azifa 7€

Salade de lentilles vertes au citron et à la moutarde
Green lentil salad with lemon and mustard



PLATS COMPOSÉS

MIXED DISHES

Yetsom Beyaynetu 19€

Assortiment de légumes
Assortment of vegetarian dishes

Yefesek Beyaynetu 22€

Assortiment de sauces de viande et de légumes
Assortment of meat and vegetable stews



PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

Kek Alecha Wat 16€

Pois cassés mijotés aux épices douces
Yellow split peas simmered with mild spices

Misir Wat 16€

Lentilles corail mijotées à la sauce berbère
Coral lentil stew with berbere sauce

Shiro Wat 16€

Purée de pois chiches aux épices éthiopiennes
Chickpea purée with Ethiopian spices

Tikil Gomen 16€

Chou avec carottes et pommes de terre
Cabbage with carrots and potatoes

SPÉCIALITÉS ÉTHIOPIENNES

ETHIOPIAN SPECIALITIES

Key Wat 18€
Ragoût de bœuf aux épices légèrement pimentées
Beef stew with mildly spicy Ethiopian spices

Kitfo 20 €
Tartare de bœuf assaisonné au beurre épicé
Beef tartare seasoned with spiced butter

Doro Wat 19€
Ragoût de poulet épicé traditionnel
Traditional spicy chicken stew

Tibs 19€
Bœuf ou agneau sautés aux oignons et au romarin
Sautéed beef or lamb with onions and rosemary



Tous les plats sont servis avec de l'injera (teff)

All dishes are served with injera (teff)



TEFF

QU'EST-CE QUE C'EST ? / WHAT IS IT?

FR

Le teff est une céréale ancestrale cultivée en Éthiopie depuis des milliers d'années. Il est utilisé pour préparer l'injera, le pain traditionnel éthiopien qui accompagne tous les plats. Riche en fibres, en fer et en calcium, le teff fait partie du patrimoine culinaire et culturel de l'Éthiopie.

EN

Teff is an ancient grain grown in Ethiopia for thousands of years. It is used to make injera, the traditional Ethiopian bread served with all dishes. Rich in fiber, iron, and calcium, teff is an essential part of Ethiopia's culinary and cultural heritage.

Les Ethiopian Days ont lieu du vendredi au dimanche

The Ethiopian Days take place from Friday to Sunday

Prix nets, taxes et service compris. Origine de nos viandes et poissons communiquée sur demande.

Information sur les allergènes disponible auprès de notre équipe (règlement UE 1169/2011).

Liste des prix affichée à l'entrée de l'établissement et remise sur simple demande.