



Reflets de Perse

Cuisinine Iranienne raffinée

Nos horaires d'ouverture :

Lundi à Vendredi

11h30 - 14h30

18h - 22h30

Samedi

11h30 - 23h00

Dimanche

11h30 - 22h30



Cuisine ouverte de :

Lundi à Vendredi

11h30 - 14h00

18h30 - 22h00

Samedi et Dimanche

11h30 - 22h00

Les Entrées et Accompagnements

Dolmeh

8.-

Feuilles de vigne farcies de riz, mijotées à la sauce tomate du chef (4p)

Salade Shirazi

8.-

Dés de concombres, de tomates et d'oignons, assaisonnés d'huile d'olive, citron et fines herbes

Falafel

9.-

Pois chiches, cumin, oignons, ail, farine sans gluten, persil, coriandre et piment - ou non piquant avec mast ô khiar (3p)

Mast ô Khiar

7.-

Yaourt épais avec du concombre râpé et fines herbes

Houmous

13.-

Purée de pois chiches, tahina et coriandre

Mast ô Moussir

7.-

Yaourt épais avec de l'ail sauvage d'Iran concassé

Mirzaghasssemi

13.-

Caviar d'aubergines fumées, de tomates et d'ail

Zeytoun

8.-

Olives marinées aux noix, concentré de grenade, ail et herbes fraîches

Samooseh Bœuf

9.-

Viande hachée de bœuf, mélange d'herbes aromatiques et d'épices (1 p)

Sir

6.-

Ail confit

Samooseh Végétarien

9.-

Concassé de soja mélange d'herbes aromatiques et d'épices (1p)

Barbari

8.-

DEMI PORTION

Le pain traditionnel Iranien, sésame (fait maison, CH)

5.-

Samooseh Chèvre

9.-

Fromage de chèvre, noix et ail confit d'Iran (1 p)

Plateau de Mazze

13.- P/P

Plateau de dégustation pour 2 personnes composé de :

- Dolmeh (2p)
- Mast ô khiar
- Mast ô moussir
- Mirzaghasssemi
- Taboulé

Allergies & intolérances:

Nous sommes à votre écoute. Sur simple demande, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances dans nos plats.

Les Brochettes

Koobideh

Deux brochettes de viande hachée de veau et d'agneau marinées avec légumes grillées

- avec riz safrané 24.-
- avec zereshk polo 27.-
- avec baghali polo 29.-

Chenjeh

Dés de boeuf (entrecôte) marinée aux épices du chef

- avec riz safrané 35.-
- avec zereshk polo 38.-
- avec baghali polo 40.-

Bakhtiari

Une brochette de dés de boeuf marinée aux épices du chef & poulet mariné au safran

- avec riz safrané 31.-
- avec zereshk polo 34.-
- avec baghali polo 36.-

Nos riz parfumés

- **zereshk polo** : riz safrané aux épines-vinettes - baie rouge
- **baghali polo** : Riz basmati à l'aneth, aux fèves, parsemé de riz safrané

Nos Brochettes sont accompagnées de légumes de saison, chou rouge, salade, oignon.

à choix avec ou sans sauce: jus de grenade d'iran et sauce du chef, (yaourt aux épices)

Joojeh

Brochette de poulet, marinade à choisir:

Safran ou Herbes Persanes ou Tandoori ou 3 Saveurs

- avec riz safrané 28.-
- avec zereshk polo 30.-
- avec baghali polo 32.-

Shishlik

Côtelettes d'agneau marinées aux herbes d'Iran

- avec riz safrané 37.-
- avec zereshk polo 40.-
- avec baghali polo 42.-

Saveurs Perse

Une brochette de koobideh & une brochette de poulet mariné au safran

- avec riz safrané 35.-
- avec zereshk polo 38.-
- avec baghali polo 40.-

Barg

entrecôte de boeuf marinée aux épices du chef

- avec riz safrané 37.-
- avec zereshk polo 40.-
- avec baghali polo 42.-

Brochette de piments grillés (4 pièces) 4.-

Les Plats

Souris d'agneau

43.-

Mijoté de souris d'agneau, sauce tomates fraîches, carotte et safran. Servi avec baghali polo

Cabillaud doré

32.-

Filet de cabillaud mariné aux épices douce d'Iran. Servi avec salade, chou rouge et légumes grillées ou baghali polo et légumes grillées
Prov. Pacifique nord-ouest - sauvage

Golestan

27.-

Brochette de poulet aux herbes sur sont lit de salade et tomates.

Dorade royale

37.-

Filet de dorade grillée au barbecue, marinée au jus de grenade d'Iran et sésame. Servi avec salade, chou rouge et légumes grillées ou baghali polo et légumes grillées
Prov. Turquie

Plats Végétariens

Mirzaghassemi

25.-

Caviar d'aubergines fumées,
de tomates et d'ail.
Servi avec du riz safrané

Salade estivale

25.-

Tomates fraîches ,concombre oignon rouge
émincé ,poivron vert, olives noires, feta ,huile
d'olive extra vierge

Les Plateaux de Dégustation

Plateau Végétarien 1 pers

33.- P/P

Plateau de dégustation composé de :

- Samooseh végété & falafel (1p)
- Mast ô moussir
- Mast ô esfenaj
- Houmous
- Mirzaghassemi
- Dolmeh (2p)

Plateau Dégustation 2 pers

38.- P/P

Plateau de dégustation composé de :

- 1 Brochette de Poulet aux 3 saveurs
- 2 Brochettes de Koobideh
- 2 Riz safrané et Légumes grillés
- 1 Plateau assortiment de Maze

Plateau Dégustation 4 pers

Plateau de dégustation composé de :

44.- P/P

- 2 Brochette de Poulet aux 3 saveurs
- 4 Brochettes de Koobideh
- 1 Brochette de Chenjeh
- 4 Riz safrané et Légumes grillés
- 2 Plateaux assortiment de Mazze

Plateau Dégustation 6 pers

Plateau de dégustation composé de :

38.- P/P

- 2 Brochette de Poulet aux 3 saveurs
- 4 Brochettes de Koobideh
- 1 Brochette de Chenjeh
- 1 Brochette de Barg
- 6 Riz safrané et Légumes grillés
- 2 Plateaux assortiment de Mazze

**Nos Brochettes sont accompagnées de légumes de saison, chou rouge, salade, oignon.
à choix avec ou sans sauce: jus de grenade d'iran et sauce du chef, (yaourt aux épices)**

Tous les prix mentionnés s'entendent par personne