

TCHOUTCHOURA - LA CARTE

BOISSONS

BADOIT (11)	5,50
JUS DE FRUIT	4,00
Orange, abricot, poire, tomate, pomme ou ananas	
COCA COLA	4,00
BIÈRE SLAVE 33cl	6,00
Pilsner Urquel blonde	

APÉRITIFS ET DIGESTIFS DE L'EST ET D'AILLEURS

<u>OUZO</u>	7,00
SLIVOVA	9,00
Eau de vie de pruneaux	
LIQUEUR DE ROSE	8,00
PASTIS	4,50
MARTINI	7,00
MENTHE PASTILLE	7,00
KIR	5,00
Cassis, mûre ou rose	
GET 27	7,00
<u>PORTO</u>	7,00
WHISKY	9,00
CHARTREUSE VERTE	9,00

BOISSONS CHAUDES

THÉS,	TISANES	3,50
CAFÉ,	DÉCA	2,00



VINS

Sélection de vins grecs, crétois et bulgares, selon arrivage

COCKTAILS

8,50

VITOSHA

Vodka, grand marnier, jus d'orange

PAMPOROVO

Vodka, martini blanc, curaçao bleu

RILA

Vodka, malibu, liqueur de banane, cointreau

MELNIK

Vodka, liqueur d'abricot, jus de citron, grenadine

VARNA

Gin, liqueur de fraise, liqueur de banane, jus d'ananas

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate

MOLOTOV

Vodka, jus de pomme, sirop de caramel

BOURGAS (sans alcool)

6,50

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron



VODKAS SPECIALES

3cl : 4,50 6cl : 7 Bouteille 70cl (à emporter uniquement) : 25 Parfums disponibles : Blanche Zubrowka bison Poivre Mangue Mandarine **Vanille** Pêche Pomme Citron Griotte Melon Airelles Miel Violette Cassis Poire Menthe Ananas Piment Pamplemousse Banane



LES ENTRÉES FROIDES

KIOPOLOU	12,50
Caviar d'aubergines grillées, salade verte, féta (pré reconnaissable à son goût fumé, les aubergines étant (sur le barbecue)	paration grillées
TARAMA	12,50
Mousse d'œufs de cabillaud fumés, salade verte féta	
MLETCHNA SALATA	12,50
Salade au yaourt bulgare et concombre, salade verte,	féta
HOUMOS	12,50
Purée de pois chiche, citron, huile d'olive salade ve	rte, féta
ASSIETTE PANACHÉE	13,00
Eventail d'entrées : kiopolou, tarama, mletchna, houmo salade verte	os, féta,
SALADE SOFIA	13,00
Salade verte, tomates, poivrons grillés, féta, olives	
GRANDE ASSIETTE BULGARE	22,00
Tarama, kiopolou, mletchna, houmos, féta, poivrons gr banitza, viande de bœuf séchée, salade verte	illés,
GRANDE ASSIETTE SPÉCIALE	26,00
Grande assiette bulgare avec en plus du saumon fumé	
_	
NOS SALADES SONT ASSAISONNEES A L'HU	JILE
D'OLIVE	
_	
LES ENTRÉES CHAUDES	
BANITZA	14,00
Feuilleté à pâte fine (filo) à la féta, salade verte	
SIRÉNÉ PO SHOPSKY	15,00
Féta, tomates, surmontées d'un œuf et gratiné au four pot de terre	dans un
SIRÉNÉ PO TRAKISKY	17,00



Siréné po shopsky agrémenté de viande de bœuf séchée

LES PLATS CHAUDS

MOUSSAKA	18,50
Gratin d'aubergines à la viande de bœuf hachée	
MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	18,00
Confit d'aubergine, féta et œuf gratinés au four	
PILET PO TCHIRPANSKY	19,00
Filet de poulet mariné au curry et paprika cuit au four, s yaourt	sauce
AGNEAU DES BALKANS	23,00
Sauté de gigot d'agneau mariné au curry et paprika cuit au sauce yaourt	ı four,
ET SUR L'ARDOISE NOS PLATS MIJOTÉS DU MO	DMENT
LES GRILLADES	
LES GRILLADES BROCHETTES DE POULET	20,00
	20,00
BROCHETTES DE POULET	20,00
BROCHETTES DE POULET Viande marinée, 3 pièces	·
BROCHETTES DE POULET viande marinée, 3 pièces BROCHETTES D'AGNEAU	·
BROCHETTES DE POULET viande marinée, 3 pièces BROCHETTES D'AGNEAU viande marinée, 3 pièces	23,00
BROCHETTES DE POULET Viande marinée, 3 pièces BROCHETTES D'AGNEAU Viande marinée, 3 pièces BROCHETTES MIXTES	23,00

LES POISSONS

FILET DE SAUMON EN PAPILLOTTE	19,50
Poivrons, tomates cerises, oignons rouges, huile d'olive e	et citron
ASSIETTE SLAVE	23,50
Saumon fumé, tarama, œufs de truite fumés, blinis et crème	fraîche
SAUMON FUME	20,00
Servi avec blinis et crème fraîche	
PITKIS	1,60

Petits pains briochés bulgares artisanaux au sésame ou aux lardons



LES DESSERTS

<u>KISSELO MLIAKO</u> (yaourt bulgare)		
Au sucre	6,00	
Au miel et aux noix	7,50	
A la confiture de figue, fraise ou rose	7,50	
PALATCHINKY (crêpe blinis)		
Au miel et aux noix	8,00	
A la confiture de figue, fraise ou rose	8,00	
BAKLAVA	7,00	
Gâteau feuilleté (pâte filo) fourré aux noix et amandes, parfumé à la cannelle et recouvert de sirop de sucre		
VATROUCHKA	7,00	
Tarte russe au fromage blanc		

CONSULTEZ SUR NOTRE ARDOISE LE DESSERT DU MOMENT

TOUS NOS DESSERTS SAUF LES YAOURTS SONT ACCOMPAGNES D'UNE BOULE DE GLACE VANILLE

GOURMANDISE

HALVA 6,00



COUPES GLACÉES

ÉLÉNA	8,00
Glace vanille, nougat, sauce caramel, chantilly	
GRAND KOUM	8,00
Glace vanille, crème de marron	
LOULOU	8,00
Glace yaourt, chocolat, cerneaux de noix, sauce choco chantilly	lat,
STOÏL	8,00
Glace chocolat, chartreuse, sauce chocolat, chantilly	
<u>THÉO</u>	8,00
Glace yaourt, rose, confiture de rose chantilly	
ANASTASSIA	8,00
Sorbet citron, fraise, framboise coulis framboise, am effilées	andes
POLKOVNIK	9,50
Sorbet citron, vodka	
STOYANA	9,50
Glace chartreuse, chartreuse verte	
ROSA	9,50
Glace rose, liqueur de rose	
TCHERNA	9,50
Sorbet poire, eau de vie de poire	
PARFUMS DISPONIBLES AU CHOIX: vani- nougat, yaourt, chocolat, rose, vio citron, fraise, framboise, poire, chartreuse	lle, lette,
1 boule 2 boules 3 boules Supplément chantilly	3,50 5,50 7,00 1,50



MENU À 29,50

ENTRÉES AU CHOIX :

KIOPOLOU

Caviar d'aubergines grillées, salade verte, féta

MLETCHNA SALATA

Salade au yaourt bulgare et concombre, salade verte, féta

HOUMOS

Purée de pois chiche, citron, huile d'olive salade verte, féta

TARAMA

Mousse d'œufs de cabillaud fumés, salade verte féta

ASSIETTE PANACHÉE

Eventail d'entrées : kiopolou, tarama, mletchna, houmos, féta, salade verte

SOFIA

Salade verte, poivrons grillés, tomates, féta, oignons rouges

PLATS CHAUDS AU CHOIX:

PILET PO TCHIRPANSKI

Filet de poulet mariné au curry et paprika cuit au four, sauce yaourt

SIRÉNÉ PO TRAKISKY

Féta, tomates, viande de bœuf séchée, surmontées d'un œuf et gratiné au four dans un pot de terre

MOUSSAKA

Gratin d'aubergines à la viande de bœuf hachée

BROCHETTES DE POULET

Viande marinée au curry et paprika

LE PLAT DU MOMENT (voir l'ardoise)

DESSERTS AU CHOIX :

BAKLAVAS

Gâteau feuilleté (pâte filo) fourré aux noix et amandes, parfumé à la cannelle et recouvert de sirop de sucre

VATROUCHKA

Tarte russe au fromage blanc

YAOURT AU SUCRE

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

DESSERT DU MOMENT (voir l'ardoise)



MENU À 35,50

LES ENTRÉES AU CHOIX

KIOPOLOU

Caviar d'aubergines grillées, salade verte, féta

MLETCHNA SALATA

Salade au yaourt bulgare et concombre, salade verte, féta

HOUMOS

Purée de pois chiche, citron, huile d'olive salade verte, féta

TARAMA

Mousse d'œufs de cabillaud fumés, salade verte féta

ASSIETTE PANACHÉE

Eventail d'entrées : kiopolou, tarama, mletchna, houmos, féta, salade verte

SOFIA

Salade verte, poivrons grillés, tomates, féta, oignons rouges

Accompagnées au choix

D'une Banitza (Feuilleté à pâte fine à la féta)

Ou

D'un Blinis au saumon fumé

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

AGNEAU DES BALKANS

Sauté de gigot d'agneau mariné au curry paprika yaourt cuit au four

MOUSSAKA

Gratin d'aubergines à la viande de bœuf hachée

PILET PO TCHIRPANSKI

Filet de poulet mariné au curry et paprika cuit au four, sauce yaourt

FILET DE SAUMON EN PAPILLOTE

Au citron, huile d'olive, poivrons grillés, tomates cerises

GRILLADE DES BALKANS

Brochettes de poulet et agneau marinées

LE PLAT DU MOMENT (voir l'ardoise)

DESSERTS AU CHOIX DANS LA CARTE



CARTE DES VINS

BLANCS	37,5CL	50CL		75CL
KOURTAKI CRÊTE	13,00	15,00		19,00
CHARDONNAY				32,00
BULGARIE RETZINA CRÊTE	13,00			19,00
ROUGES				
KOURTAKI	13,00	15,00		19,00
CRÊTE NEMEA				22,00
MAVROUT BULGARIE				32,00
ROSES				
KOURTAKI CRÊTE	13,00			19,00
VINS AU VERF	<u>RE</u>			6,50
PICHETS ROUGE, ROSE	%: 6,50		½:	9,00

