



TCHOUTCHOURA – LA CARTE

## BOISSONS

<u>BADOIT</u> (1l)	5,00
<u>JUS DE FRUIT</u> Orange, abricot, poire, tomate, pomme ou ananas	3,80
<u>COCA COLA</u>	3,80
<u>BIÈRE SLAVE 33cl</u> Pilsner Urquel blonde	5,70

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS DE L'EST ET D'AILLEURS

<u>OUZO</u>	6,00
<u>SLIVOVA</u> Eau de vie de pruneaux	8,00
<u>LIQUEUR DE ROSE</u>	6,50
<u>PASTIS</u>	4,50
<u>MARTINI</u>	6,50
<u>MENTHE PASTILLE</u>	6,50
<u>KIR</u> Cassis, mûre ou rose	5,00
<u>GET 27</u>	6,50
<u>PORTO</u>	6,50
<u>WHISKY</u>	8,00
<u>CHARTREUSE VERTE</u>	8,00

## BOISSONS CHAUDES

<u>THÉS, TISANES</u>	3,50
<u>CAFÉ, DÉCA</u>	2,00



## VINS

sélection de vins grecs, crétois et bulgares, selon arrivage

## COCKTAILS

7,50

### 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)

5,80

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



## LES ENTRÉES FROIDES

<u>KIOPOLOU</u>	12,00
Caviar d'aubergines grillées, salade verte, féta (préparation reconnaissable à son goût fumé, les aubergines étant grillées sur le barbecue)	
<u>TARAMA</u>	11,00
Mousse d'œufs de cabillaud fumés, salade verte féta	
<u>MLETCHNA SALATA</u>	11,00
Salade au yaourt bulgare et concombre, salade verte, féta	
<u>HOUMOS</u>	11,00
Purée de pois chiche, citron, huile d'olive salade verte, féta	
<u>ASSIETTE PANACHÉE</u>	12,00
Eventail d'entrées : kiopolou, tarama, mletchna, houmos, féta, salade verte	
<u>SALADE SOFIA</u>	12,50
Salade verte, tomates, poivrons grillés, féta, olives	
<u>GRANDE ASSIETTE BULGARE</u>	20,00
Tarama, kiopolou, mletchna, houmos, féta, poivrons grillés, banitza, viande de bœuf séchée, salade verte	
<u>GRANDE ASSIETTE SPÉCIALE</u>	24,50
Grande assiette bulgare avec en plus du saumon fumé	

NOS SALADES SONT ASSAISONNEES A L'HUILE D'OLIVE

## LES ENTRÉES CHAUDES

<u>BANITZA</u>	13,00
Feuilleté à pâte fine (filo) à la féta, salade verte	
<u>SIRÉNÉ PO SHOPSKY</u>	14,00
Féta, tomates, surmontées d'un œuf et gratiné au four dans un pot de terre	
<u>SIRÉNÉ PO TRAKISKY</u>	16,00
siréné po shopsky agrémenté de viande de bœuf séchée	



## LES PLATS CHAUDS

<u>KEBABTCHETA</u>	18,00
Boulettes de viande de bœuf grillées sauce Balkans (sauce tomate maison)	
<u>MOUSSAKA</u>	17,00
Gratin d'aubergines à la viande de bœuf hachée	
<u>MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE</u>	17,00
Confit d'aubergine, féta et œuf gratinés au four	
<u>PILET PO TCHIRPANSKY</u>	18,00
Filet de poulet mariné au curry et paprika cuit au four, sauce yaourt	
<u>AGNEAU DES BALKANS</u>	22,00
Sauté de gigot d'agneau mariné au curry et paprika cuit au four, sauce yaourt	

## LES GRILLADES

<u>BROCHETTES DE POULET</u>	19,00
Viande marinée, 3 pièces	
<u>BROCHETTES D'AGNEAU</u>	22,00
Viande marinée, 3 pièces	
<u>BROCHETTES MIXTES</u>	22,00
Poulet, agneau, boulettes	

## ET SUR L'ARDOISE NOS PLATS MIJOTÉS DU MOMENT

<u>PITKIS</u>	1,50
Petits pains briochés bulgares, faits maison, au sésame ou aux lardons	



## LES DESSERTS

### KISSELO MLIAKO (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 7,50

Glace vanille, nougat, sauce caramel, chantilly

GRAND KOUM 7,50

Glace vanille, crème de marron

LOULOU 7,50

Glace yaourt, chocolat, cerneaux de noix, sauce chocolat, chantilly

STOÏL 7,50

Glace chocolat, chartreuse, sauce chocolat, chantilly

THÉO 7,50

Glace yaourt, rose, confiture de rose chantilly

ANASTASSIA 7,50

Sorbet citron, fraise, framboise coulis framboise, amandes effilées

POLKOVNIK 8,50

Sorbet citron, vodka

STOYANA 8,50

Glace chartreuse, chartreuse verte

ROSA 8,50

Glace rose, liqueur de rose

TCHERNA 8,50

Sorbet poire, eau de vie de poire

PARFUMS DISPONIBLES AU CHOIX : vanille, nougat, yaourt, chocolat, rose, violette, citron, fraise, framboise, poire, chartreuse

1 boule 3,00

2 boules 5,00

3 boules 6,00

Supplément chantilly 1,50



# LE P'TIT MENU À 22,50

## ENTRÉE

Une petite salade verte, tomates, féta poivrons grillés

## PLATS CHAUDS AU CHOIX :

### PILET PO TCHIRPANSKI

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

### MOUSSAKA

Gratin d'aubergines à la viande de bœuf hachée

### SIRÉNÉ PO TRAKISKY

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

## DESSERTS AU CHOIX :

### BAKLAVA

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

### YAOURT BULGARE AU SUCRE

### 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

Pour accompagner votre menu, goûtez nos petits pains  
briochés au sésame ou aux lardons 1,50





# MENU À 26,50

## 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 32

## LES ENTRÉES AU CHOIX

### KIOPOLOU

Caviar d'aubergines grillées, salade verte, féta

### MLETCHNA SALATA

Salade au yaourt bulgare et concombre, salade verte, féta

### HOU MOS

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 PAPILOTTE

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

### GRILLADE DES BALKANS

Brochettes de poulet et agneau marinées et boulettes de bœuf grillées

### LE PLAT DU MOMENT (voir l'ardoise!)

## DESSERTS AU CHOIX DANS LA CARTE

