

MENU



Cuisine traditionnelle éthiopienne,
végétarienne et végane.



À PROPOS



Fondé en 1995, notre restaurant porte le nom d'une des rivières majeures de l'Ethiopie qui prend sa source dans la partie ouest d'Addis Ababa (capitale de l'Ethiopie). Après 1'200 km de voyage, l'Awash termine sa course dans la plaine du Danakil.

Spécialisé dans la cuisine traditionnelle éthiopienne, nous sommes fiers de pouvoir représenter la cuisine de 85 groupes ethniques différents et de proposer des plats adaptés à l'alimentation végétarienne et végane.

Afin de vous immerger dans ce merveilleux pays qu'est l'Ethiopie et rendre votre expérience gustative unique, des performances en live sont réalisées tous les vendredis soirs par nos danseuses et danseurs!

L'équipe du Restaurant Awash vous souhaite une merveilleuse dégustation!



@RESTAURANTAWASH



Bon Appétit!

Provenance des viandes: Poulet: Suisse | Boeuf: Suisse et Allemagne | Agneau: Australie et Nouvelle-Zélande

Entrées & Apéritifs

◆ Entrées

Sambusa (4 pièces avec viande de boeuf ou végétarien)	8.–
Rouleaux d'Injera (4 pièces)	6.–
Salade éthiopienne (Salade de tomates aux piments verts)	7.–
Assa Dulet (mi-cuit tartare de cabillaud)	14.–

◆ Apéritifs



Cocktail Maison	sans alcool	8.–	12.–
Tej Vin éthiopien à base de miel, eau de source et Gesho (11°)			6.–
Champagne (10 cl / 11°)			12.–
Kir (10 cl / 12°)	4.80 ou Kir Royal		10.–
Prosecco (4 cl / 17°)			7.–
Martini (rouge, blanc) (4cl / 16° - 18°)			5.80
Porto (4 cl / 19°)			5.80
Campari (4 cl / 17°)			5.80
Gin Tonic (4 cl / 37.5°)			10.–
Vodka Orange (4 cl / 45°)			10.–



Plats

◆ Boeuf

KEY WAT / ZIGNI

22.–

Petits morceaux de viande mijotés aux herbes, oignons, poivre vert et assaisonnés avec du gingembre.

KITFO

26.–

Steak tartare éthiopien finement hâché et assaisonné avec des piments et du beurre clarifié aux herbes.

MINCHET HABISH

25.–

Viande de boeuf hachée, cuite dans une sauce au berberé, ail et oignons.



◆ Agneau

YELEG WAT

24.–

Petits morceaux de viande mijotés aux herbes, oignons, poivre vert, assaisonnés avec du gingembre.

◆ Boeuf ou Agneau (à choix)

TIBS

Cubes de viande maigre sautés avec des oignons et piments verts

Boeuf..... 25.–

Agneau..... 28.–



◆ Poulet

DORO WAT

25.–

Poulet mariné au jus de citron, cuit à l'étouffé dans une sauce au berberé, oignons, ail, gingembre et poivre.

DORO ALECHA

24.–

Poulet mariné au jus de citron, cuit à l'étouffé dans une sauce aux herbes, curry, oignons et épices.



Pour les enfants

12.–

Plat composé d'une viande à choix (Poulet, Boeuf, Agneau) servi avec des légumes et galette ou riz.



Plat servi avec galette de Teff: CHF 2.- de supplément

TVA 7,7% comprise

Plats et menus végétariens

SALADE ÉTHIOPIENNE (ou salade de saison)

Tomates, oignons, piment vert et sauce Maison.

13.–

GOMEN / ALECHA

Choux blancs et carottes épicés et hachés, cuits aux herbes avec des oignons et divers poivres.

16.–

MISIR

Lentilles préparées dans une sauce au paprika, oignons et diverses épices.

18.–

KIK

Délicate purée de pois jaunes au curry, oignons, ail et gingembre.

16.–

SHIRO

Pois jaunes mixés et mijotés dans une sauce au paprika, de savoureux épices et verdure.

20.–

ARENGADE GOMEN

Épinards en branches sautés à l'ail, aux oignons et piments verts.

18.–

SINGUE {accompagnement}

Piment vert garni aux tomates et aux oignons.

1.50



Menu Dégustation Végétarien

Assortiment Dégustation

1 personne	22.–	3 personnes	62.–
2 personnes	43.–	4 personnes	84.–

Plat servi avec galette de Teff: CHF 2.- de supplément

Les Spécialités de la maison

◆ Awaze Tips

Morceaux de viande d'agneau ou de boeuf mélangés à des oignons et herbes cuits dans une sauce berberé.

26.-/28.-

◆ Tibs Beshiro

Cubes de viande maigre et pois jaunes mixés dans une sauce paprika et assaisonnés de savoureux épices.

25.-

◆ Shifinfine

Injera mélangé dans une sauce avec viande d'agneau.

1 personne 26.-

2 personnes 52.-

◆ Shifinfin

Servi avec des Tibs.

1 personne 31.-

2 personnes 60.-

◆ Riz

Servi avec des Tibs boeuf ou agneau.

1 personne 25.-/28.-

2 personnes 32.-

◆ Kanta Firfir

Plat à base d'Injera et de viande séchée de boeuf, marinés dans une sauce aux oignons, tomates et épices savoureux.

32.-



Plat servi avec galette de Teff: CHF 2.- de supplément

Menus

◆ Menu ABAYE

Tibs, Doro Wat + à choix: Lentilles, Shiro ou Légumes.

2 personnes	55.–
3 personnes	78.–
4 personnes	104.–

◆ Menu Dégustation MERKATO

Assortiment de nos spécialités composées de viande de Boeuf, Poulet, Agneau et servi avec des lentilles et divers légumes.

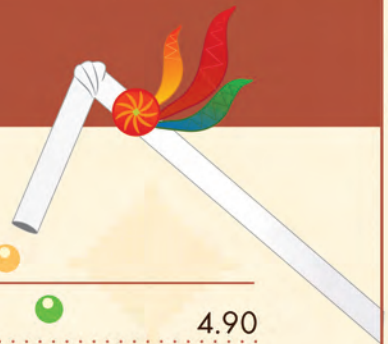


2 personnes	63.–	4 personnes	120.–
3 personnes	90.–	5 personnes	150.–

Plat servi avec galette de Teff: CHF 2.- de supplément



Boissons



◆ Boissons minérales

Arkina ou Valser (eau plate, gazeuse)	35 cl		4.90
Coca Cola, Fanta, Sprite	33 cl		4.90
Schweppes	19 cl		4.90
Jus de fruits	30 cl		5.00
★ Thé Froid	30 cl		4.00
★ Sirop (grenadine ou menthe)	30 cl		2.00
★ Lait Froid	20 cl		2.00

◆ Bières

Galopin	20 cl		3.70
Pression	30 cl	4.80	5 dl 7.40
En bouteille			
Heineken	25 cl		4.90
Bières d'Ethiopie	33 cl		6.40

◆ Boissons Chaudes

Café ou Thé		3.60
Renversé		4.00
Chocolat Chaud		4.00
Thé Maison aux épices ou au gingembre		4.70



★ Boissons à prix modérés

Liqueurs & Spiritueux

4 cl

Pastis 51	(45°)	4.50
Ricard	(45°)	4.50
Williamine moitié-moitié	(40°)	8.-
Williamine liqueur	(37.5°)	8.-
Limonchello	(40°)	7.-
Liqueur Pomme	(37.5°)	7.-
Grappa	(40°)	7.-
Tequila	(40°)	6.-
Cointreau	(40°)	8.-
Amaretto	(28°)	8.-
Baileys	(17°)	10.-

		2cl	4cl
Absolut Vodka	(40°)	6.50	10.-
Johnnie Walker Red ou Black Label	(40°)	7.-	12.-
Gin Tonic	(37.5°)		10.-
Vodka Orange	(45°)		10.-

