



Cuisine traditionnelle éthiopienne, végétarienne et végane.

MENU



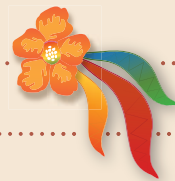


ENTRÉES & APÉRITIFS



ENTRÉES

SAMBUSA 4 pièces avec viande de boeuf ou végétarien	8.—
AZIFA Lentilles vertes à la moutarde, ail, piment vert et échalotte	9.—
SALADE ÉTHIOPIENNE Laitue, tomates et oignons	7.—
YE AVOCADO SALAD Avocat, échalotte, tomate et sauce citronnée	11.—



APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON Avec ou sans alcool (2 dl)	8.—/12.—
TEJ Vin éthiopien à base de miel, eau de source et Gesho (1 dl / 11°)	7.—
SPRITZ / HUGO (2 dl)	10.—
CHAMPAGNE (1 dl / 11°)	15.—
KIR / KIR ROYAL (1 dl / 12°)	6.— / 15.—
PROSECCO (1 dl / 17°)	8.—
MARTINI rouge ou blanc (4cl / 16° - 18°)	6.—
PORTO (4 cl / 19°)	6.—
CAMPARI (4 cl / 17°)	6.—
GIN TONIC (4 cl / 37.5°)	10.—
VODKA ORANGE (4 cl / 45°)	10.—





LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON



AWAZE TIPS 26.—

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

TIBS BESHIRD 25.—

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

SHIFINFINE 26.—

Injera mijoté dans la sauce «Ye beg Wat».

SHIFINFINE BE TIBS 32.—

Injera mijoté dans la sauce «Ye beg Wat» + Tibs agneau.

RUZE BE TIBS 25.—/28.—

Riz servi avec des Tibs de boeuf ou d'agneau.

KANTA FIRFIR 32.—

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

AWASH TIBS 31.—

Émincé de boeuf grillé avec des oignons, ail et romarin.



TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS AVEC DES GAULETTES TEFF

PLATS

BOEUF

KEY WAT / ZIGNI 23.—
 Petits morceaux de viande mijotés aux herbes, oignons, poivre vert.

KITFO 26.—
 Steak tartare éthiopien finement hâché et assaisonné avec des piments et du beurre clarifié aux herbes.



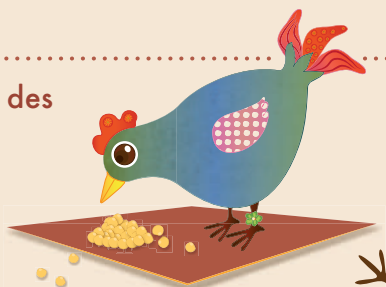
MINCHET HABISH 25.—
 Viande de boeuf hachée, cuite dans une sauce au berberé, ail et oignons.

AGNEAU

YELEG WAT 24.—
 Petits morceaux de viande mijotés aux herbes, oignons, poivre vert, assaisonnés avec du gingembre.

BOEUF OU AGNEAU

TIBS Boeuf 25.—
 Agneau 28.—
 Cubes de viande maigre sautés avec des oignons et piments verts.



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 jusqu'à 12 ans



★ Plat viande à choix (poulet, boeuf, agneau) servi avec des légumes et galette ou riz.... 12.—
 ★ Plat dégustation végétarien 12.—
 ★ Rouleaux Injera 8.—

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS AVEC DES GAULETTES TEFF

PLATS ET MENU VÉGÉTARIENS

SALADE ÉTHIOPIENNE (OU SALADE DE SAISON) 13.—

Tomates, oignons, piment vert et sauce Maison.

GOMEN / ALECHA 18.—

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

MISIR 19.—

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

KIK 17.—

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

SHIRO 21.—

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

ARENGADE GOMEN 18.—

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

SINGUE (accompagnement) 2.—

Piment vert garni aux tomates et aux oignons.



MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN

Assortiment Dégustation

1 personne	24.—	3 personnes	69.—
2 personnes	47.—	4 personnes	90.—

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS AVEC DES GAULETTES TEFF

TVA 8.1% comprise

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.—



TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS AVEC DES GALETES TEFF

BOISSONS

BOISSONS MINÉRALES

ARKINA DU VALSER (eau plate, gazeuse) 40 cl	4.90
COCA COLA, FANTA, SPRITE 33 cl	4.90
ALPINESSE 19 cl	4.90
JUS DE FRUITS 30 cl	5.-
THÉ FROID MAISON 30 cl	5.-
★ THÉ FROID 20 cl	3.-
★ SIROP (grenadine ou menthe) 30 cl	2.-
★ LAIT FROID 20 cl	2.-

BIÈRES

GALOPIN 20 cl	4.-
PRESSION 30 cl / 50 cl	5.- / 7.60
BIÈRE BLANCHE 30 cl / 50 cl	5.40 / 8.-
En bouteille:	
HEINEKEN 20 cl	4.90
BIÈRES D'ETHIOPIE 33 cl	6.40

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU THÉ	3.80
RENVERSÉ	4.50
CHOCOLAT	4.50
THÉ MAISON aux épices	4.90
au gingembre	4.70
à la menthe fraîche	4.70
CAFÉ ÉTHIOPIEN	6.-

★ Boissons à prix modérés

TVA 8.1% comprise



CARTE DES VINS



VINS BLANCS

Bouteille 75cl / au verre 1 dl:

GENÈVE	Chasselas bio	36.-/5.-
	Domaine de la Guérite, Gy	
GENÈVE	Chardonnay bio	48.-/6,90
	Domaine Château L'Évêque, Jussy	
VALAIS	Petite Arvine	52.-/7,50
	Domaine Jacques Germanier • Cave du Tunnel, Conthey	

VIN ROSÉ

GENÈVE	Rosé de Gamay bio	37.-/5,30
	Domaine Château L'Évêque, Jussy	
FRANCE	Marquis des Vallats	39.-/6.-
	Domaine Les Vignerons de Grimaud, Côtes de Provence	

VINS ROUGES

GENÈVE	Gamay bio	37.-/5,30
	Domaine Château L'Évêque, Jussy	
GENÈVE	Garanoir bio	48.-/6,90
	Domaine de la Guérite, Gy	
VALAIS	Cornalin AOC	7,50/52.-
	Domaine Jacques Germanier • Cave du Tunnel, Conthey	
FRANCE	Languedoc Lema bio	55.-
	Domaine de Roquemale - Syrah	
SARDAIGNE	Cannonau Sardegna DGC	bouteille 50cl 32.-
	Domaine Solare, Sardaigne	
ITALIE	Edizione Cinque Autocloni	62.-
	Vin du moment	6.-/42.-

