

---

## SOUPE / SOUPS

ASH MAISON 9  

Soupe maison légèrement épicée avec nouilles, légumes et haricots dans un savoureux bouillon de tomate, garnie de coriandre fraîche.

Homemade soup, slightly spicy, with noodles, vegetables, and mixed beans in a flavorful tomato broth, topped with fresh coriander.

ASH RESHTEH 10 

Soupe perse traditionnelle aux nouilles, herbes et épinards hachés, couronnée de yaourt fermenté et d'oignons sautés croustillants, saupoudrée de menthe.

Traditional Persian soup with noodles, herbs, and chopped spinach, topped with fermented yogurt, crispy sautéed onions, and sprinkled with mint.

## SALADES / SALADS

MAHST E BANDRANG 7 

Concombres en dés et menthe fraîche dans un yaourt fait maison.

Diced cucumbers and fresh mint in homemade yogurt.

SALAT MAISON 7 

Laitue romaine, chou rouge et carottes râpées dans une vinaigrette maison.

Roman lettuce, red cabbage, and grated carrots in a homemade dressing.

SALAT AFGHANI 9 

Concombres en dés, tomates, oignons rouges, menthe et coriandre fraîches dans une vinaigrette citronnée.

Diced cucumbers, tomatoes, red onions, fresh mint, and coriander in a lemon dressing.

## EXTRAS

NAAN AFGHANI 3

FRITES MAISON 7

TORCHI 5 

Légumes marinés épicés

Spicy marinated vegetables

---

## ENTRÉES / STARTERS

---

### SAMBOSSA TARKARI 6

Petit pâtés rectangulaire frit farcis de petit pois et pommes de terre assaisonnés.

Small rectangular fried patty stuffed with seasoned peas and potatoes.

### SAMBOSSA 8

Petit pâtés triangulaire frit farci de viande hachée, petit pois et pommes de terre assaisonnées.

Small triangular fried patty stuffed with seasoned minced meat, peas and potatoes.

### BORANI KADOO 12

Lamelles de citrouille sautées, arrosées d'une sauce tomate, couronnées de yaourt à l'ail.

Sautéed sliced pumpkin topped with homemade tomato sauce and garlic yogurt.

### BORANI BADENJAN 12

Lamelles d'aubergines sautées, arrosées d'une sauce tomate, couronnées de yaourt à l'ail.

Sautéed sliced eggplant topped with tomato sauce and garlic yogurt.

### QUROOTI 14

Lit de pain exotique, garni de yaourt fermenté, oignons frits, piments, saupoudré de piment rouge et de menthe.

Exotic bed of bread topped with fermented yogurt, fried onions, peppers, sprinkled with red pepper and mint.

### BOLANI 15

Pain plat afghan farci de pommes de terre, échalotes et herbes, accompagné de yaourt.

Afghan flatbread filled with potatoes, scallions, and herbs, served with yogurt on the side.

### ASHAK 16 \* \*

Raviolis afghans faits maison farcis de poireaux et de coriandre, arrosés de yaourt à l'ail et de sauce à la viande hachée assaisonnée, saupoudrés de menthe.

Homemade Afghan-style ravioli filled with fresh leek and coriander, topped with garlic yogurt and seasoned minced meat sauce, sprinkled with mint.

### MANTO 16

Raviolis afghans à la viande hachée faits maison, arrosés de yaourt à l'ail et d'une sauce aux lentilles assaisonnées.

Homemade Afghan-style minced meat dumplings, topped with garlic yogurt and spiced lentil sauce.

---

## PLATS PRINCIPAUX / MAINS

---

### TARKARI CHALOW 25

Variétés de légumes au choix du chef, sautés dans un ragoût végétarien afghan délicatement assaisonné, accompagné de riz basmati et de salade.

Chef's choice of vegetables sautéed in a delicately seasoned Afghan vegetarian stew, served with basmati rice and salad.

### KECHIRI QUROOT 27 \*\*

Risotto afghan arrosé de yaourt à l'ail et de sauce à la viande, saupoudré de menthe.

Afghan risotto topped with garlic yogurt and seasoned minced meat sauce, sprinkled with fine mint.

### KOFTA CHALOW 27

Boulettes de bœuf haché dans une sauce aux tomates, lentilles et épinards assaisonnée, accompagnées de riz basmati et de salade.

Afghan-style meatballs cooked in a seasoned tomato, lentil, and spinach sauce, served with basmati rice and salad.

### ZARDAK CHALOW 29

Veau de première qualité assaisonné d'épices afghanes, accompagné de riz basmati et de salade.

Premium veal cooked with Afghan spices, served with basmati rice and salad.

### QABULI PALOW 38

Jarret d'agneau délicatement assaisonné, sous un lit de riz basmati parfumé à la cardamome, couronné de carottes râpées, raisins secs, amandes et pistaches.

Plat national de l'Afghanistan.

Delicately seasoned lamb shank, served under cardamom-flavored basmati rice, topped with sliced carrots, raisins, almonds, and pistachios.

The national dish of Afghanistan.

\*\* Option végétarienne disponible sur demande\*\*

\*\*Vegetarian option available upon request\*\*

Pour la fin de semaine, nous demandons un minimum de 25\$ par personne.

On weekends, we kindly request a minimum of \$25 per person.

---

## GRILLADES / GRILLS

---

### KABOB E MURGH MIRCH 30

Brochette de cuisse de poulet désossée épicée, marinée et grillée avec des légumes frais, saupoudrée de sumac, accompagnée de riz basmati et de salade maison.

Marinated, tender, and spicy boneless chicken thigh skewer, sprinkled with sumac, and served with basmati rice and house salad.

### KABOB E MURGH 30

Brochette de poitrine de poulet marinée et grillée avec des légumes frais, accompagnée de riz basmati et de salade maison, le tout saupoudré de sumac.

Marinated chicken breast skewer charbroiled with fresh grilled vegetables, served with basmati rice and house salad, all sprinkled with sumac.

### KOFTA KABOB 30

Brochettes de bœuf haché assaisonnées, marinées et grillées avec des tomates fraîches, accompagnées de riz basmati et de salade maison, le tout saupoudré de sumac.

Seasoned and marinated ground beef skewers, grilled with fresh tomatoes, served with basmati rice and house salad, all sprinkled with sumac.

### CHABLI KABOB 32

Mélange de bœuf haché épicé, tomates fraîches et échalotes, le tout poêlé, accompagné de riz basmati et de salade maison.

Pan-seared spicy ground beef mixture with fresh tomatoes and scallions, served with basmati rice and house salad.

### PAGHMAN KABOB 35

Brochette d'agneau assaisonnée, accompagnée de riz basmati et de salade maison.

Seasoned lamb chunks skewer served with basmati rice and house salad.

### CHOPAN KABOB 35

Côtelettes d'agneau marinées, accompagnées de riz basmati et de salade maison.

Marinated grilled lamb chops served with basmati rice and house salad.

### KABOUL KABOB 40

Combinaison de nos brochettes Murgh, Kofta et Paghman, servi avec du riz basmati et de la salade maison.

A combination of our Murgh, Kofta, and Paghman skewers, served with basmati rice and house salad.

## ***TABLE D'HÔTE 1***

39.95

### **ENTRÉE/STARTER**

Choix de  
soupe ou salade

### **PLAT PRINCIPAUX/MAINS**

Choix de

Manto  
Tarkari Chalow  
Kofta chalow  
Kabob e murgh  
Kofta Kabob  
Chabli Kabob

### **DESSERT**

Dessert du jour

### **BOISSON**

Thé vert afghan  
Thé noir afghan

## ***TABLE D'HÔTE 2***

49.95

### **ENTRÉE/STARTER**

Choix de  
soupe ou salade ou entrée

### **PLAT PRINCIPAUX/MAINS**

Choix de

Zardak Chalow  
Paghman Kabob  
Chopan Kabob  
Kabob e Murgh  
Kofta Kabob  
Chabli Kabob

### **DESSERT**

Dessert du jour

### **BOISSON**

Thé vert afghan  
Thé noir afghan

---

**RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE  
SERVEUR SUR LE PLAT DU JOUR!**

**ASK YOUR WAITER ABOUT TODAY'S SPECIAL!**

---

## DESSERTS

---

### FIRNEE 8

**pudding afghan à base de lait, parfumé à l'eau de rose et aux pistaches.  
Afghan pudding made from milk, flavored with rose water and pistachios.**

### GAUCHE E FIL 8

**Pâtisserie légère en forme de papillon, saupoudrée de sucre glace.  
Light butterfly-shaped pastry sprinkled with icing sugar.**

### JELABI 8

**Pâte sucrée circulaire, frite et imbibée de sirop sucré.  
Circular sweet pastry, fried and soaked in sweet syrup.**

### BAKLAVA 8

**Pâtisserie sucrée garnie de noix hachées et maintenue avec du miel.  
Sweet pastry filled with chopped nuts and held together with honey.**

### SHIRYAKH 12

**Crème glacée afghane à la vanille faite maison, parfumée à l'eau de rose et  
garnie de pistaches.  
Homemade Afghan vanilla ice cream flavoured with rose water and topped  
with pistachios.**

### GÂTEAU À LA PISTACHE 14

**Gâteau fait maison à base de pistaches finement moulues, nappé d'un glaçage à la  
crème au beurre onctueux  
Homemade cake made with finely ground pistachios, topped with rich homemade  
buttercream.**

### BOISSONS

Thé afghan vert 3  
Thé afghan noir 3  
Thé à la menthe 5/15  
Café régulier 5

### BEVERAGES

Afghan green tea 3  
Afghan black tea 3  
Mint tea 5/15  
Coffee 5

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance.

Please inform us of any allergies or intolerances that you may have.