



BROCHETTES & MEZZÉS

# EV BROCHETTES & MEZZÉS

EV, ça signifie maison en turc ! C'est avant tout du partage, des saveurs et une histoire de famille.

Tous nos plats sont faits maison et cuisinés à partir de produits frais afin de vous proposer la meilleure expérience et vous faire découvrir cette nouvelle cuisine Kurde inspirée des recettes de maman.

## MEZZÉS

*Nos tâches doigts à partager ou pas  
Tous faits maison sauf le fromage et la charcut' !*

- **TZATZIKI** 4,00€  
Yaourt épais, concombre râpé, menthe et jus de citron
- **SARMA - VENDUS PAR 3** 4,00€  
Feuilles de vigne roulées et fourrées au riz et aux herbes par maman.
- **BEYAZ PEYNIR FETA** 4,50€  
Belle tranche de feta turque au lait de vache.
- **BIBER EZME** 5,00€  
Fresh salata de poivrons rouges et verts, cuits au four avec de l'oignon, du persil et un peu d'ail.
- **HOUMOUS** 4,50€  
Purée de pois chiches onctueuse, crème de sésame et citron frais.
- **TARAMA** 5,50€  
Crème d'œufs de cabillaud et citron frais.
- **PATLICAN EZME** 5,50€  
Caviar d'aubergine à l'échalote et à l'ail, lentement cuit au four.
- **ÇIG KÖFTE - VENDUS PAR 4** 6,00€  
Roulés de blé fin, purée de tomates, persil, basilic, cumin et feuilles de menthe fraîche pétris par maman.  
À tremper dans sa sauce au vinaigre de grenade !
- **IMAM BAYILDI** 6,00€  
Aubergine farcie aux poivrons, persils et oignons cuits. Servie frais !
- **SUCUK** 6,00€  
Charcut' de bœuf épicée et séchée au soleil par notre artisan local.  
Saucisson entier à emporter, 14€/pièce.
- **PASTIRMA** 8,00€  
Chiffonnade de viande de bœuf mis en salaison, enrobée d'épices et d'ail et séchée au soleil par notre artisan local.

## BIG MIX DE NOS 11 MEZZÉS

1 PERSONNE - 13,00€  
2 PERSONNES - 26,00€  
3 PERSONNES - 38,00€

## DÜRÜMS + 1 A-CÔTÉ + 1 SAUCE

*Roulée dans une pita maison, à dévorer sur le pouce !  
Garnis de légumes croquants et d'une sauce au choix.*

- **KÖFTE** 8,50€  
Viande de bœuf et d'agneau hachée, marinée & grillée au feu.
- **TAVUK** 8,50€  
Poulet français, mariné & grillé au feu.
- **KUŞBAŞI** 8,50€  
Gigot d'agneau mariné & grillé au feu.
- **SÜPER VÉGÉ** 8,50€  
Petite semoule à la tomate, basilic, cumin, herbes fraîches et parsemée de feta. Sauce spéciale de vinaigre de grenade.

• Plats végétariens

## PLATS + 2 A-CÔTÉS + 1 SAUCE

*Dans une assiette bien gourmande servie avec  
le pain pide kurde*

- **KÖFTE** 14,00€  
Viande de bœuf et d'agneau hachée, marinée & grillée au feu.
- **TAVUK** 14,00€  
Poulet mariné & grillé au feu.
- **KUŞBAŞI** 15,00€  
Gigot d'agneau mariné & grillé au feu.
- **PIRZOLA** 15,00€  
Côtelettes d'agneaux hyper tendre, marinée & grillée au feu.
- **LE GRAND MIX** 21,00€  
Süper grand mix de nos grillades dans un seul plat.  
Nickel pour les ventres sur pattes !
- **LA BELLE VÉGÉ** 13,00€  
Une aubergine fraîche farcie aux poivrons, persil et oignons cuits, accompagnée de sa feta, son sarma et son çığ köfte.



*Piment grillé sur le feu pour les férus de sensations fortes.  
Offert par la maison si il est fini, sinon c'est 99€.*

## A-CÔTÉS

INCLUS AVEC VOTRE DÜRÜM OU VOTRE PLAT.  
DISPONIBLE À LA CARTE

- **SALATA** 3,00€  
Salade du primeur composée de chou rouge, carottes, concombre, laitue, feuille de chêne rouge et verte. Vinaigrette maison, huile d'olive, citron, zeste de vinaigre de grenade et menthe fraîche.
- **BOULGHOUR OU RIZ PILAV - 1 SEMAINE SUR 2** 3,50€  
- Boulghour de blé turc préparé dans une sauce à la tomate, aux oignons et aux poivrons  
- Riz turc cuit avec des vermicelles et des pois chiches
- **POMMES DE TERRE FRITES** 4,00€  
Belles patates en circuit très court de la ferme Touchard à 150 bornes d'ici. Fraîchement coupées chaque jour et cuites 2 fois.
- **TÜRLÜ** 4,00€  
Farandole de légumes avec aubergines, poivrons, oignons et pommes de terre de la ferme. Le tout, lentement cuit au four dans une sauce maison et légèrement arrosé de beurre.

## SAUCES

POUR EN AVOIR  
PLEIN LES DOIGTS !

*À mettre dans le dürüm ou  
à côté de votre plat !*

- **MAYONNAISE** Citron & Ciboulette
- **YAOURT** Menthe & Citron
- **KETCHUP**
- **HOUMOUS**
- **CAVIAR D'AUBERGINE**



## FORMULES MIDI DE 11H00 À 15H00

**DÜRÜM** 1 dürüm + 1 à-côté + 1 soft 9,50€

**MEZZÉ** Le mix de nos 11 mezzés + 1 soft 14,00€

**ENTRÉE\* + PLAT\*** 18,00€

**PLAT\* + DESSERT** 18,00€

**ENTRÉE\* + PLAT\* + DESSERT** 22,00€

**LES BOLS ZÛ ZÛ !** *Ça veut dire Vite ! Vite !  
Good choice si t'es pressé*

**LE MIJOTÉ** 12,50€

Mijoté de poulet aux poivrons et au thym, boulghour ou riz selon la semaine, légumes croquants, fromage feta, une belle cuillerée de houmous, persil & menthe fraîche.  
Le tout saupoudré d'éclats de cacahuètes.

• **LE TÜRLU CHAUD** 12,50€

Farandole de légumes cuits au four, boulghour ou riz selon la semaine, légumes croquants, fromage feta, une belle cuillerée de houmous, persil & menthe fraîche. Le tout saupoudré d'éclats de cacahuètes.

• **LE MEZZÉ FROID** 12,50€

Aubergine farcie aux poivrons et taboulé à la tomate, au basilic, au cumin et aux herbes. Légumes croquants, fromage feta, une belle cuillerée de houmous, persil & menthe fraîche.  
Le tout saupoudré d'éclats de cacahuètes.

## DOUCEURS PAR NOTRE ARTISAN PÂTISSIER DENIZ

Pimp ta pâtisserie d'une boule de crème de yaourt ! +2€

**ŞEKERPARE - VENDUS PAR 2** 4,00€  
Biscuit mielleux aux amandes.

**KADAYIF** 4,00€  
Gâteau aux cheveux d'ange, miel, noix & pistaches.

**BAKLAVA - VENDUS PAR 2** 4,50€  
Mille-feuilles au miel, noix et pistaches.

**LOUKOUM - VENDUS PAR 2** 4,50€  
Confiserie façon guimauve, fourrée aux multiples saveurs, de notre fabrique artisanale d'Istanbul. Tu peux demander les goûts à ton serveur !

**KAYMAK** 5,00€  
Crème de yaourt onctueuse nappée de miel de fleurs et saupoudrée d'éclats de cacahuètes.

**THÉ OU CAFÉ GOURMAND** 7,00€  
Petit kaymak, un loukoum et un şekerpare (ou kadayif ou baklava +1€).

**COFFRETS LOUKOUMS À EMPORTER**  
6 PIÈCES - 13,00€  
8 PIÈCES - 17,00€  
10 PIÈCES - 21,00€

## PETITE OU GROSSE SOIF !

### SOFT

**AYRAN - LA BOISSON LA PLUS TRADI'** 2,00€  
Un yaourt frais avec une pointe de sel. À secouer avant de servir !

**PEPSI, PEPSI MAX** 2,50€

**NECTAR TAMEK - PÊCHE, GRIOTTE OU MANGUE** 2,50€

**LIPTON ICE TEA - PASTÈQUE, CITRON VERT MENTHE OU PÊCHE** 2,50€

**LIMONATA GAZEUSE DU BLED** 2,50€

### EAU PLATE & EAU QUI PIQUE

**EVIAN - 50CL** 2,00€

**EVIAN - 1L** 4,00€

**SAN PELLEGRINO - 50CL** 2,50€

**SAN PELLEGRINO - 1L** 4,50€

### BIÈRES

**EFES PILSENER - 5% 33CL** 4,00€  
La bière du pays, prestigieuse, blonde & légère.

**EFES DRAFT - 5% 50CL** 5,00€  
La même mais en plus grande !

### RAKI

Eau de vie aux notes d'anis, distillée à 65% à partir de raisins et vieillie en fûts de chêne.  
C'est un peu notre pastis à nous !

1 VERRE DE 4CL - 4,50€  
LA PETITE BOUTEILLE 35CL - 26,00€  
LA GRANDE BOUTEILLE 70CL - 36,00€

### CHAUD

**THÉ NOIR** 2,00€  
Récolté sur les bords de la Mer Noire à Rize et préparé ici chaque matin.

**CAFÉ EN GRAINS BIO** 2,50€  
Du 100% arabica fraîchement torréfié par le torréfacteur Loutsas du quartier Mouffetard chaque matin.

**CAFÉ TURC MEHMET EFENDI** 2,50€  
Elaboré à partir de fèves de haute qualité laissant une légère mousse et un marc de café pour y lire votre avenir.  
Prédiction libre de toute interprétation.

Tous nos plats s'emportent !

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Toutes nos viandes sont certifiées Halal.

Se rapprocher du staff pour toutes informations liées à vos allergies alimentaires. La maison n'accepte pas les chèques.  
Les CB sont acceptées à partir de 8€. Les tickets & cartes restaurants sont acceptés tous les jours, midis et soirs.

