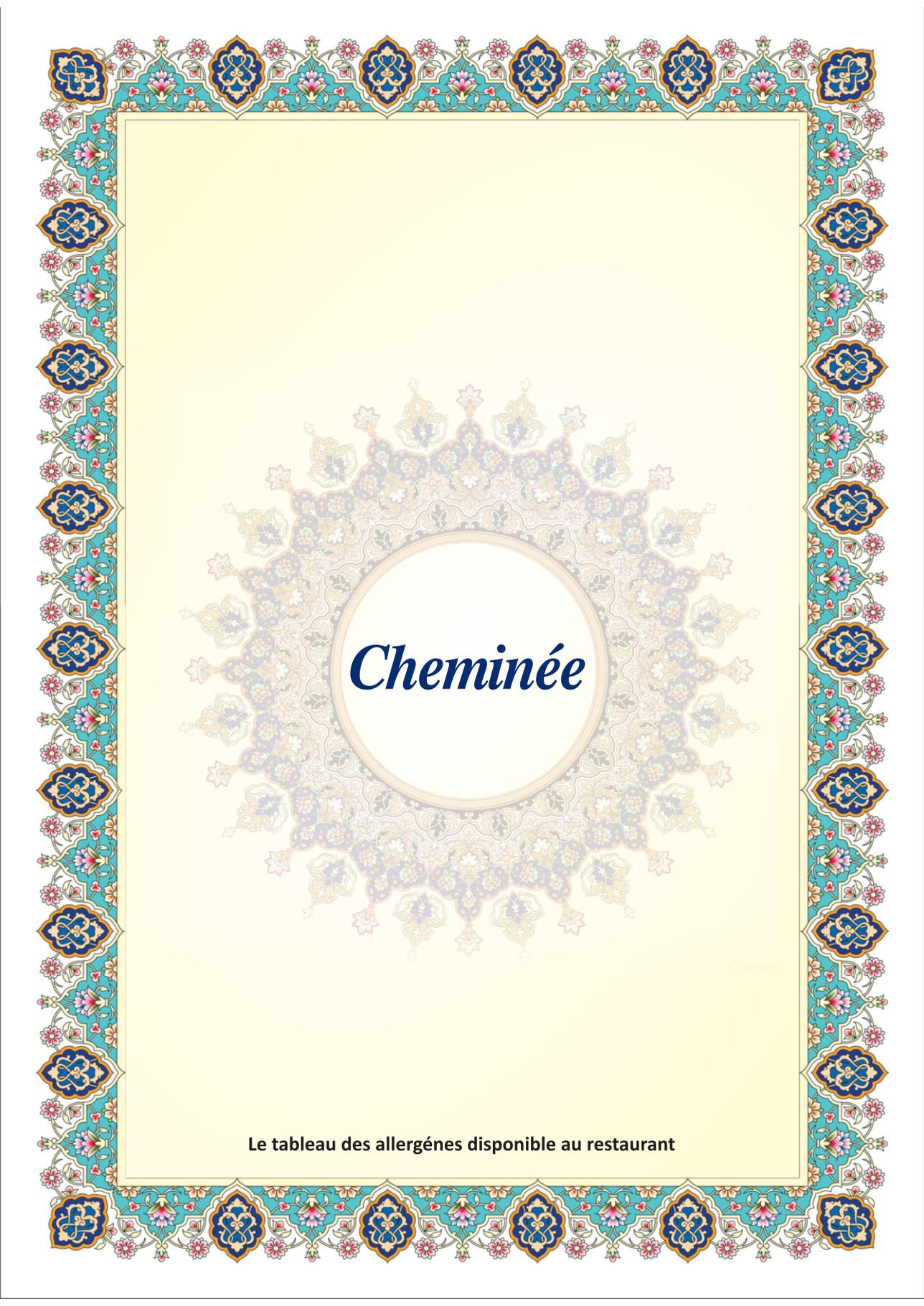




Restaurant Traditionnel Persan



Cheminée

Le tableau des allergènes disponible au restaurant

رستوران سنتی ترمیس

Restaurant Traditionnel Persan

Entrées Froides

Zeitoun Parvardé Olive, noix, jus de grenade, fines herbes, ail	زیتون پرورده	7€
Salade Shirazi Dés de concombre, tomate, oignon, citron et huile d'olive	سالاد شیرازی	6€
Salade Olivier Poulet et pommes de terre, cornichon, oeuf et mayonnaise	سالاد الویه	7€
Panir-Sabzi Fromage fêta aux herbes fraîches, radis, noix	پنیر سبزی	8€
Caviar D'aubergine Aubergine au yaourt et Tahiné	خویار بادمجان	7€
Mast au Khair Yaourt au concombre et fines herbes	ماست و خیار	6€
Mast au Moussir Yaourt à l'ail sauvage d'Iran	ماست موسیر	6€
Borani Esfeanj Epinards au yaourt	بورانی اسفناج	6€
Borani Bademjan Aubergine au yaourt, raisin	بورانی بادمجان	6€
Houmous Purée de pois chiches à l'huile de sésame et à l'ail	حمص	6€
Salade Maison Salade, Tomate, concombre, (Maïs)	سالاد شومیینه	8€

Entrées Chaudes

Mirza Ghasemi Aubergine grillée, tomate, ail, œuf	میرزا قاسمی	8€
Kachk Bademjan Aubergine grillée au petit lait	ککش بادمجان	8€
KouKou Sabzi Soufflé aux fines herbes	کوکو سبزی	8€
KouKou Baghali Soufflé aux fèves et aneth	کوکو باقالی	8€
Dolmeh Bargue feuilles de vigne farcies aux riz (Viande, Pois Casses, Herbes)	دلمه برگ مو	8€

Les Soupes et Potages

Ache Rechteh Fines herbes, légumes secs, nouilles iraniennes et petit lait	اش رشته	7€
Ache Djo Agneau, fines herbes, légumes secs, orge et petit lait	اش جو	7€
Soupe Djo Soupe à l'orge, crème fraîche	سوپ جو	6€

Assortiment d'entrées pour :

2 personnes : 22€ 3 personnes : 31€ 4 personnes : 40€

Cheminée

رستوران سنتی نورسینه

Restaurant Traditionnel Persan

Les grillades marinées حطب accompagnées de riz basmati safrané

Brochette Cheminée Morceaux de filet d'agneau et poulet marinés aux noix et grenade	چلوکباب شومینه	23€
Koubideh Brochettes d'agneau et veau haché	چلوکباب کوبیده	15€
Bargue Brochette de selle d'agneau mariné au safran	چلوکباب برگ	17€
Royal Brochette de Bargue & brochette de Koubideh	چلوکباب رویال	22€
Tchenjeh Brochette de morceaux de filet d'agneau marinés au safran	چلوکباب چنجه	19€
Makhsousse Brochette de Tchenjeh & brochette de Koubideh	چلوکباب مخصوص	23€
Chich kabab Délice d'agneau, poivron, tomate grillée	چلو شیش کباب	18€
Bakhtiari Brochette de filet d'agneau et filet de poulet mariné au safran	چلوکباب بختیاری	18€
Pavé d'agneau	چلو استیک بره	18€
Kabab torch Filet d'agneau mariné dans une sauce à la grenade et aux noix	چلوکباب ترش	22€
Djoujeh kabab Brochette de coquelet mariné au citron et safran	چلو جوجه کباب	18€
Djoujeh torch Filet de poulet mariné dans une sauce à la grenade et aux noix	چلو جوجه ترش	19€
Djoujeh désossé Brochette de poulet désossé mariné au citron et safran	چلو جوجه کباب بدون استخوان	16€
Végétarien Brochette de poivron, courgette, aubergine, tomate, champignon	چلوکباب سبزیجات	14€

Assortiment de brochettes pour :

2 personnes : 49€ 3 personnes : 74€ 4 personnes: 91€

La marée حطب accompagnées de riz basmati safrané

Mahi kabab Brochette de saumon mariné au citron et safran	ماهی سالمون	22€
Mahi polo Filet de Bar	ماهی بار	24€
Gambas Brochette de gambas	کباب میگو	28€
Ghelieh Mahi Cobillaud dans une sauce aux fines herbes	قلیه ماهی	25€

Cheminée

رستوران سنتی ترمیس

Restaurant Traditionnel Persan

Les plats en sauce

accompagnées de riz basmati safrané

Fessenjan Cuisse de canard aux noix, sauce grenade	خورش فسنجان	19€
Anarbij Mijoté de boulettes de boeuf aux noix et sauce grenade, fines herbes	خورش اناربیج	19€
Gheimh Badamjan Sauté de veau aux aubergines et pois cassés, Citron Sec	خورش قیمه بادمجان	16€
Ghormeh Sabzi Sauté d'agneau aux herbes et haricots, Citron Sec	خورش قرمه سبزی	17€
Baghali polo Mahitché Souris d'agneau cuit à l'étouffée dans du riz, aneth, fèves	باقالی پلو با گوشت	23€
Tchélo Mahitché Souris d'agneau, riz safrané	چلوگوشت	19€
Zereshk polo Morghe Cuisse de poulet cuit à l'étouffée dans du riz safrané, épines-vinette	زرشک پلو با مرغ	17€
Tchélo Morghe Cuisse de poulet, riz safrané	چلومرغ	15€
Albaloo polo Morghe Cuisse de poulet cuit à l'étouffée dans du riz safrané et griottes	آلبالو پلو با مرغ	17€
Chirine Polo Cuisse de poulet, riz aux amandes, pistache, épines-vinettes, zestes d'orange, raisins secs	شیرین پلو	21€
Gheimh nesar Sauté de veau, riz safrané aux amandes, pistaches, épines-vinettes	قیمه نثار	21€

Plats végétariens

		Sans riz	avec riz
Baghala ghatogh Flageolet d'iran, aneth, oeuf, ail	باقالی فاتق	13€	17€
Bamieh Gombos, tomate, champignon	خوراک بامیه	11€	15€

En Supplément

Tahdigue Croustillant du riz	ته دیگ	3€
Sabzi Fines herbes	سبزی خوردن	3€
Torchi Condiment ou piement	ترشی	3€
Sirtorchi Ail au vinaigre	سیر ترشی	3€
Zereshk polo/Baghali polo	زرشک پلو - باقالی پلو	8€
Riz Safrané	برنج اضافی	4€
Koubideh, 1 brochette	یک سیخ کوبیده	6€
Aubergine et Courgette grillé	بادمجان و کدوی کبابی	5€

En Supplément

Accompagnement riz Safrané ou salade verte ou Yatimché (légumes)

Cheminée



Restaurant Traditionnel Persan

Vins Rouges

Rouges Bordelais

	verre 16cl	37.5cl	75cl
Bordeaux Château Moulin de Labordes	4€	15€	25€
Haut-Médoc AOP Château Victoria			36€
Puisseguin-saint-émilion AOC Les hautes cimes		18€	32€
Saint-Estephe AOC Château Haut-Bardieu			38€

Bourgogne-Beaujolais

Bourgogne AOC Pinot noir Frédéric Maguien			35€
Brouilly Château des tours		17€	29€
Mercurey AOP Domaine Michel Juillot			41€

Val de Loire

Saumur- Champigny AOC Les Chanterains		16€	26€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP La Tour de mon Père			28€

Valée du Rhône

Côtes du Rhône Les 3 garçons		15€	26€
Gigondas AOC Pierre Amadiou "Romane Machotte"			44€

Vins du Monde

Afrique du Sud Syrah Vinologist Rouge	5€		27€
Shiraz Jacob's Creek Cépage Shiraz-Cabernet			29€
Chili El Grano "Carménère"			28€

Vins Rosés

Côtes de Provence Cellier de Ramatuelle	4€	15€	25€
Tavel AOC Escaraille		17€	29€
Coteaux du Languedoc Mas de l'oncle pic saint-loup			25€

Vins Blancs

Chardonnay	4€		22€
Sancerre AOC Blanc les Broux		19€	36€
Petit Chablis AOC Savary			34€
Pouilly fumé AOP les Clairières			39€

Cheminée



Restaurant Traditionnel Persan

Les Apéritifs

Kir	12cl	4€
Kir maison	12cl	5€
Kir royal	12cl	9€
Champagne	12cl	9€
Ricard-Pastis	2cl	6€
Porto blanc-rouge	5cl	6€
Martini rubino	5cl	6€
Martino bianco	5cl	6€
Americano	5cl	6€
Campari	5cl	6€
Gin	5cl	6€
Rhum bacardi	5cl	6€
Vodka	5cl	7€
Champagne	Nicolas- feuillate en bouteille	60€
Champagne	Môet en bouteille	90€

Whiskeys

Jonnie walkers red label	4cl	7€
Jonnie walkers black label 12ans	4cl	9€
Jack Daniel	4cl	8€
J & B	4cl	6€
Chivas régal 12 ans	4cl	10€
Japon Nikka	4cl	8€

Vodkas

Absolut Bouteille	75cl	58€
Moskovskaya Bouteille	75cl	56€

Cocktails

Cocktail maison	4cl	8€
Gin tonic	4cl	7€
Bloody Marie	4cl	7€
Vodka orange	4cl	7€
Mojito	Menthe, Citron Vert et Sucre de Canne, Rhum	33cl 8€
Sex On The Beach	Vodka, papaye, melon, maracuja et ananas	33cl 8€
Zombie	Rhum, abricot, grenadine, ananas et citron vert	33cl 8€
Pina Colada	Coco, ananas, crème, rhum	33cl 8€

Cheminée



Restaurant Traditionnel Persan

Boissons

	50cl	1L
Dough yaourt, menthe ☞	5€	9€
Graines de Chia ☞	5€	9€
Evian	4€	7€
Badoit	4€	7€
San Pellegrino	4€	7€
Soda Perrier, Coca-Cola (Light-Zero), Orangina, 7up, Ice Tea	4€	
Jus de fruits Orange, ananas, tomate, abricot	4€	
Citron, Orange pressée	7€	
Jus de grenade	5€	
Virgin Mojito Menthe, Citron Vert et Sucre de Canne	6€	
Passion tropic Fraises, pêches, ananas et crème	6€	
Sand island Mangues, fruits de la passion, papayes et orange	6€	
Cocolada Coco, vanille, crème et ananas	6€	
Magic amazon Kiwis, aloe vera, pommes vertes, bananes et orange	6€	

Bières

Heineken, Pession, 1664, Desperados, Carlsberg, Corona, Pession	5€
---	----

Digestifs

Cognac xo 4cl	10€
Cognac 4cl	7€
Armagnac 4cl	6€
Poirwillam's 4cl	6€
Calvados 4cl	6€
Jet 27 4cl	6€
Cointreau 4cl	6€

Boissons chaudes

Café expresso	2€50
Double expresso	4€
Café crème	4€
Thé Iranien, Thé à la menthe, Infusion	3€50
Thé au Safran	5€

Cheminée

رستوران سنتی نویسنه

Restaurant Traditionnel Persan

Les desserts

Baklava maison feuillté au miel garni d'amandes	بافلوا خانگی	6€
Nan khaméï maison Chou à la crème iranien	نان خامه ای خانگی	6€
Gâteau roulé maison	رولت خانگی	6€
Tarte tatin maison, glace vanille	پای سیب خانگی با بستنی وانیلی	7€
Fondant chocolat, glace vanille	کیک شکلاتی با بستنی وانیلی	7€
Salade de fruits frais	سالاد میوه تازه	7€
Café ou thé gourmand		8€

Les glaces

Bastani maison Glace à la rose safranée et pistaches	بستنی خانگی سنتی	6€
Faloudeh Shirazi Sorbet iranien, parfumé à la rose et citron vert	فالوده شیرازی	7€
Makhlout Assortiment de bastani et faloudeh	بستنی خانگی سنتی، فالوده شیرازی	8€
Coupe Cheminée Faloudeh, glace citron vert, menthe	بستنی لیمو سبز با فالوده	8€
Coupe Colonel Sorbet citron vert, vodka	کوپ کلنل، بستنی لیمو سبز، ودکا	8€
Choc O'vert Glace menthe, sauce chocolat	بستنی نعنائی با سس شکلات	7€
Banana Split Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat	بستنی با موز	8€
Pêche Melba Pêche, glace vanille, coulis de fruits rouge, chantilly	بستنی وانیلی، هلو	8€
Café ou Chocolat liégeois	قهوه یا شکلات لیژوا	7€
Glaces 3 boules aux choix Vanille, chocolat, fraise, menthe, caramel	بستنی	6€
Sorbet 3 boules aux choix Citron vert, cassis, framboise, fruit de la passion		6€

Cheminée



Restaurant Traditionnel Persan

☪ **DIZI + torchi + sabzi LES DIMANCHES 16€**

Nos formules du midi

Du mardi au vendredi sauf week-end et jours fériés

De 11h30 a 15h

1 Entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert 13€90

ou

1 Entrée + 1 Plat + 1 dessert 16€90

Plat du jour 10€90

☪ *Entrées*

Salade Shirazi Dés de concombre, tomate, oignon, citron et huile d'olive

Salade Olivier Poulet et pommes de terre, cornichon, oeuf et mayonnaise

Caviar D'aubergine Aubergine au yaourt et huile de sésame

Mast o Khiar Yaourt au concombre et fines herbes

Soupe Djo Soupe à l'orge, crème fraîche

Entrée du jour

☪ *Plats*

accompagnées de riz basmati safrané

Brochette de filet de poulet mariné au citron et safran, riz aux amandes

Brochette Caucasienne filet d'agneau, poivron, tomate grillée

Brochettes d'agneau et veau haché

Sauté de veau aux aubergines

Plat du jour

Végétarien

☪ *Desserts*

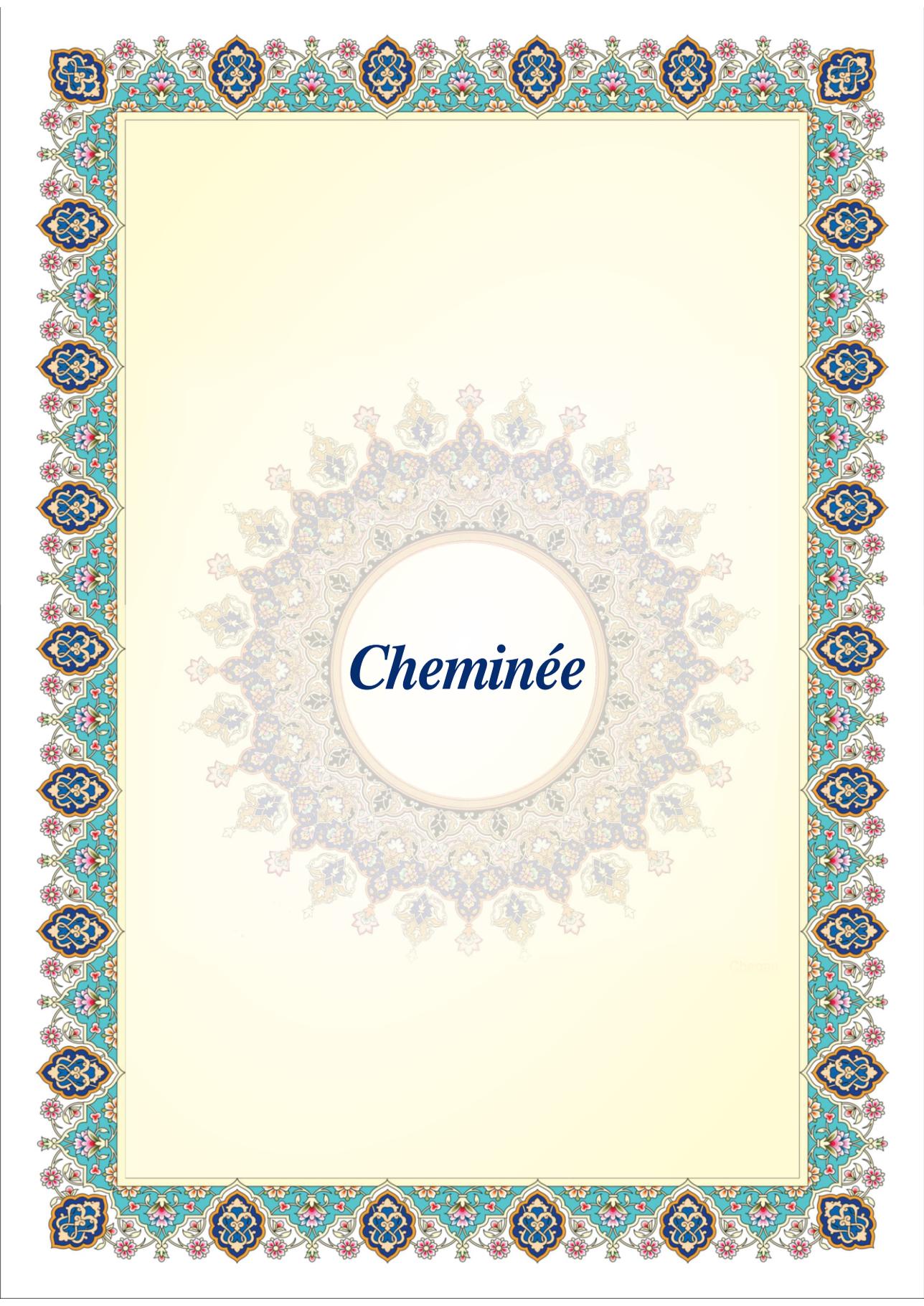
Bastani maison glace iranienne à la rose

Gâteau roulé maison

Baklava maison

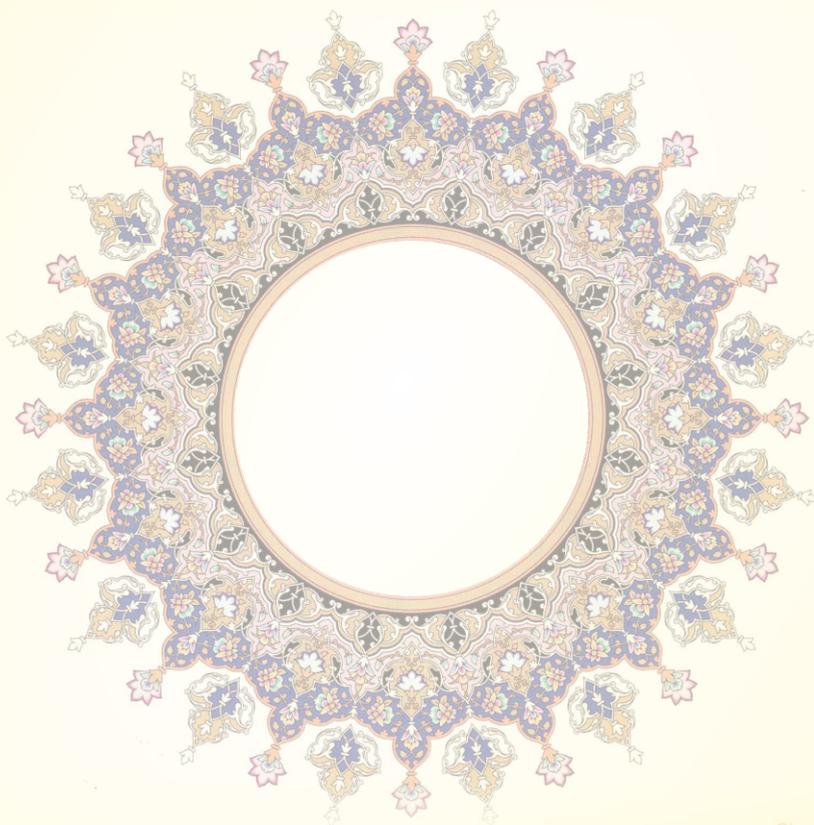
Salade de fruits frais

Choux à la crème maison



Cheminée

Chemin



cheminee.restaurant.paris@gmail.com

www.restaurant-cheminee.fr

Tel: 09 53 67 94 73

 restaurant-Cheminee  restaurant.cheminee.paris

60 bis, Rue des Entrepreneurs, 75015 , Paris

Ouvert 7J/7

Service continu de 11h30 a 23h30

lundi midi Fermé

Chagan