

LE GRAMOPHONE



APÉRITIFS



COCKTAILS



DIGESTIFS

Ricard / Pastis 3 cl.....	5
Kir Mûre, Cassis, Pêche 10 cl.....	4,50
Raki 5cl / 35cl / 70cl.....	6 35 70
Martini Rouge ou Blanc 5 cl.....	5
Whisky J&B 4cl.....	6
Jack Daniel's 4cl.....	7
Spritz 25 cl.....	8

Cuba libre.....	7
<i>Rhum, Coca-cola</i>	
Caipirinha.....	7
<i>Cachaça, citron vert, sucre</i>	
Cocktail Gramophone.....	9
<i>Whisky ou vodka, Martini, limonade, jus de fruits et grenadine</i>	

Cognac 4 cl.....	5
Eau-de-vie de poire 4 cl.....	5
Calvados 4 cl.....	5
Limoncello 4 cl.....	5

VINS

	12cl	37,5cl	75cl
ROUGE			
Yakut <i>Kavaklidere</i>	6	15	24
Senfoni <i>Pamukkale</i>	6	14	22
Anfora			26
Brouilly		16	26
Côtes du Rhone			26
Médoc			26
Bordeaux supérieur Bio			26
Fitou			26
Chinon Les Galuches Bio <i>Loire</i>			30
Château la Maurine Bio <i>Saint-Chinian</i>			32
Malbec, Pays d'Oc / <i>Tanique</i>			26
Pinot noir, Pays d'Oc / <i>Fruité</i>			28
ROSÉS			
Lâl <i>Fruité</i>		13	22
Moments de plaisir <i>Doux</i>			22
Côtes de Provence			24
BLANCS			
Çankaya / <i>Fruité</i>			22
Bourgogne Aligoté <i>Sec</i>			24
Côtes de Gascogne <i>UBY / Fruité</i>			22
Domaine Gaudron / <i>Sec</i>			26

BOISSONS

BIÈRES	
Efes pilsener 33 cl / 50cl.....	4 6
Leffe pression 25cl / 50cl.....	5 7
Stella artois pression 25cl / 50cl.....	4 6
Panaché 25 cl.....	4,50
Monaco 25 cl.....	4,50
BOISSONS FRAÎCHES ET EAUX	
Coca cola 25 cl light zéro, Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl, Jus 25 cl (abricot, pêche, orange, cerise), Perrier 33 cl.....	4
San Pellegrino 50 cl 1L.....	4,50 7
Evian 50 cl 1L.....	4 7
THÉS & CAFÉS	
Thé Turc.....	2
Thé, infusion.....	3
Café Espresso.....	2
Café crème.....	4
café Turc & Loukoum - soir uniquement.....	5

ENTRÉES

Toutes nos entrées et mezzés sont faits maison

À PARTAGER 18€

Grand Mezzé

Assortiment de tous nos mezzés

- Tarama
- + Sarma
- + Cacik
- + Antep ezme
- + Humus
- + Patlican ezme
- + Mezze Ottoman

ENTRÉES FROIDES

Tarama.....8	œufs de cabillaud
Sarma.....7	Feuilles de vignes farcies au riz
Cacik.....7	Yaourt aux concombres et à l'ail
Antep ezme.....7	Tomates, oignons émincés aux épices rouges
Humus.....7	Purée de pois chiches et crème sésame
Patlican ezme.....8	Caviar d'aubergines, poivrons grillés
Mezze Ottoman.....9	Yaourt au caviar d'aubergine, noix et grenade

ENTRÉES CHAUDES

Börek.....7	Feuilletés au fromage
Kalamar tava.....8	Beignets de calamar
Kozlenmis biber.....8	Poivrons rouges, grillés et farcis à la féta

GRANDES SALADES

Salade au poulet • Tavuk salatasi.....16	Salade, concombres, tomates, maïs, blancs de poulet
Salade Crevettes • Karides salatasi.....17	Salade, concombres, tomates, maïs, crevettes
Salade de la Bergère • Çoban salatasi.....15	Tomates, concombres, oignons rouges, féta

PICHETS

Rosé | Rouge | Blanc

12 cl	50 cl	1 l
4	12	16

PLATS

Tous nos plats sont fait maison

TRADITIONS

Musakka.....18	Aubergines, viande hachée, pommes de terre et sauce béchamel
Tavuk madalyon.....18	Cuisse de poulet farcie aux légumes et éclats de pistaches, riz
Kavurma.....22	Emincé de gigot d'agneau poêlé (avec poivrons, tomates, ail et huile d'olive), riz
Kavurma Poulet.....20	Emincé de poulet poêlé (avec poivrons, tomates, ail et huile d'olive), riz
Yogurtlu Adana.....19	Brochette de viande hachée, sur yaourt à l'ail maison et croutons frits, riz et salade
Guveç - Hiver uniquement.....25	Cassolette d'agneau et légumes cuit à l'étouffée en croûte de pâte au beurre

Souris d'agneau.....22	Sauce yaourt, riz
Alti ezmeli.....19	Brochette de viande hachée, coulis de tomates écrasées aux épices et oignons, riz et salade
Beyti.....19	Brochette de viande hachée enroulée dans une galette avec aubergines, sauce tomate & yaourt à l'ail
Beyti Maison.....19	Brochette de viande hachée sur un caviar d'aubergines, riz et salade
Ali Nazik.....19	Brochette de viande hachée, servi sur caviar d'aubergines & yaourt à l'ail maison, riz et salade
Manti.....18	Raviolis turque farcis au bœuf haché, yaourt à l'ail & beurre fondu aux épices rouges

GRILLADES AU FEU DE BOIS

Açilmis tavuk budu.....17	Cuisses de poulet désossé, riz et salade
Köfte.....17	Boulettes de viande hachée façon turque, riz et salade
Pirzola.....25	Côtelettes d'agneau, riz et salade
Kasarli Köfte.....19	Boulettes de viande hachée farcies au fromage, riz et salade
Karisik Izgara - Grillade mixte.....25	Cuisse de poulet désossé, boulettes de viande et côtelette d'agneau, riz et salade

POISSONS

Çupra- Hiver uniquement.....22	Dorade royale grillée au feu de bois, salade
Filet de cabillaud- Hiver uniquement.....24	Filet de cabillaud cuit à la vapeur, crème au cresson poêlé, fourré dans un cœur d'artichaud, purée d'aubergine & pistaches, riz

VÉGÉTARIENS

Imam bayildi.....16	Aubergine braisée et farcie aux légumes (tomates, poivrons rouges & verts, oignons), riz
Feuilles de vigne.....17	Feuilles de vigne farcies au riz et aux épices
Musakka veggie - Hiver uniquement.....19	
Biber dolma.....17	Poivrons farcis au riz, menthe, aneth et yaourt

Supplément frites ou riz.....6

DESSERTS

DESSERTS « MAISON »

Balli yogurt.....6	Yaourt turc au miel
Muhallebi.....7	Crème pistache saupoudrée d'éclats de pistache
Baklava traditionnel.....7	Feuilletés aux noix
Incir dolma.....7	Figues entières, séchées et farcies aux noix entières
Café Gourmand.....9	Expresso, muhallebi, baklava et incir dolma

MENU ENFANT 10,50€

- Boulettes
- Ou poulet désossé
- + Frites
- + 1 sirop grenadine ou menthe ou fraise

MENUS DU MIDI

Du lundi au vendredi
Sauf jours fériés

Plat du jour seul.....13
FORMULE 1
2 Mezzés au choix Ou Dessert + Plat du Jour.....15
FORMULE 2
2 Mezzés au choix Ou Dessert + Plat au choix.....18

2 Mezzés au choix

- Tarama
- Sarma
- Cacik
- Antep Ezme
- Humus

Plats

- Açilmis tavuk budu
- Cuisse de poulet désossé
- Köfte
- Boulettes de viande de bœuf hachée

Imam bayildi

- Aubergine farcie aux légumes

Desserts

- Baklava traditionnel
- Feuilletés aux noix
- Balli yogurt
- Yaourt turc au miel