

La Table de Tiflis

Entrées

Blini *(avec ou sans salade)*

11,90€

Crêpes farcies à la viande de boeuf.

Salade Géorgienne

10,90€

Tomate, concombre, oignons, herbes et fromage fêta.

Assortiment Pkhali

12,90€

Caviars de bettrave et d'épinards aux noix et poivrons et aubergines farcies aux noix.

Nigvziani Badrijjani

13,90€

Aubergines roulées aux noix, graines de grenade.

Poivron rouge aux noix

13,90€

Poivrons rouges farcies aux noix.

Pkhali Bettrave

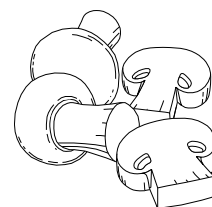
11,90€

Caviar de bettrave aux noix.

Pkhali Épinards

11,90€

Caviar d'épinards aux noix.



Soko Ketze *(avec ou sans salade)*

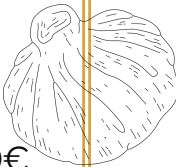
12,00€

Champignons farcis au fromage.

La Table de Tiflis

Plats

Tolma <i>Sauce blanche à l'ail</i> <i>Feuilles de vigne farcies à la viande de boeuf.</i>	18€
Chkmerouli <i>(avec riz ou purée)</i> <i>Poulet dans sa sauce crémeuse à l'ail.</i>	18,90€
Ostri <i>(avec riz ou purée)</i> <i>Ragoût de viande de boeuf.</i>	18,90€
Satsivi <i>(avec riz ou purée)</i> <i>Poulet avec sa sauce aux noix.</i>	19,90€
Chakapuli <i>(avec riz ou purée)</i> <i>Ragoût d'agneau et d'herbes.</i>	19,90€
Lobio <i>Haricot rouge mariné et assaisonné.</i>	15,90€
Khinkali x4 <i>(avec ou sans crème)</i> <i>Grandes ravioles farcies à la viande de boeuf assaisonnée.</i>	15,90€
Khatchapuri Megruli <i>Galette de pain fourrée aux 3 fromages.</i>	18,00€
Khatchapuri Adjarauli <i>Pain bateau au fromage avec un oeuf au milieu.</i>	18,00€
Khinkali aux champignons x4 <i>Grandes ravioles farcies aux champignons..</i>	14,90€



La Table de Tiflis

Desserts

Medoc

7,90€

Gâteau traditionnel géorgien au miel.

Belochka

7,90€

Génoise fourée à la crème patissière et fraises avec un coulis de fruits rouges.

Glace

5,90€

Salade de fruits

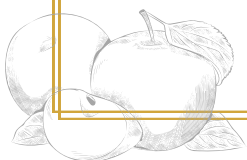
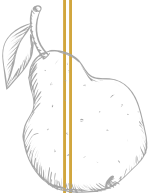
5,90€

Fruits sélectionnés en fonction de la saison.

Palamushi

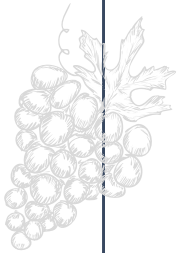
7,90€

Gelée à base de jus de raisin et de farine sur un biscuit au beurre, servie avec une boule de glace vanille et noix.



La Table de Tiflis

La carte des vins



Vins blancs géorgiens

Mtsvane Blanc

Vin blanc sec, frais et aromatique, aux notes de fleurs blanches, de poire et d'agrumes. Finale élégante et légèrement minérale.

Au verre 6,90€
À la bouteille 32,00€

Rkatsiteli Qvevri Blanc

Vin blanc sec de macération (orange), aux arômes d'abricot sec, d'écorce d'orange et d'épices douces. Bouche ample, tannique et chaleureuse.

Au verre 7,50€
À la bouteille 35,00€

Tsinandali Blanc

Vin blanc sec et élégant, aux arômes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs blanches. Finale vive et équilibrée.

Au verre 6,90€
À la bouteille 32,00€

Vins rouges géorgiens

Se vendent également en cruche de terre cuite artisanale, un classique de la tradition locale. Au prix de 45,90€.

Mukuzani Rouge

Notes majeures de cerises et de cèdre. Excellent avec les fromages et les plats de viandes.

Au verre 7,50€
À la bouteille 35,00€

Saperavi Qvevri Rouge

Aux arômes de fruits rouges et une fin riche et soyeuse, goût harmonieux et complet, velouté, délicat, tons de fruits.

Au verre 7,50€
À la bouteille 35,00€

Alazani Valley Rouge

Notes de mûres et de cerises. La bouche est élégante et équilibrée. Parfait en apéritif ou avec des desserts sucrés.

Au verre 6,90€
À la bouteille 32,00€



La Table de Tiflis

Bières

Ararat - Lager Blonde

4,90€

Lager légère aux notes maltées douces, brasse selon la tradition arménienne.

Alcools

Kir

5,90€

Notes majeures de cerises et de cèdre.

Vodka

4,90€

Whisky

4,90€



La Table de Tiflis

Boissons

Coca 33cl 4,50€

Natakhtari 50cl (poire ou estragon) 5,50€

Soda Géorgien.

Ice Tea 25cl 3,90€

Eau plate Evian 50cl 3,40€
1L 5,50€

Eau gazeuse 50cl 3,90€
1L 5,90€

Jermuk 50cl 3,90€

Eau pétillante arménienne.

Jus de Fruit Pago 20cl 3,80€

Orange, ananas ou fraise.

Boissons chaudes



Expresso 2,50€

Café Allongé 2,80€

Thé / Tisane 2,90€

La Table de Tiflis

Chers clients,

En Géorgie on ne mange jamais seul dans son assiette!
Dans la tradition géorgienne, les repas sont un moment de partage.
Inspirés du "supra", le banquet traditionnel,
nos plats sont servis au centre de la table et conçus pour être
dégustés ensemble.

Afin de vous faire découvrir la richesse et la diversité de notre cuisine,
nous vous invitons à choisir plusieurs plats à partager entre convives.

Bienvenue à notre table et bon appétit!