

La Table de Tiflis

Entrées

Blini 12,90€

Crêpes farcies à la viande de boeuf.

Salade Géorgienne 13,50€

Tomate, concombre, oignons, herbes et fromage fêta.

Assortiment Pkhali 13,90€

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

Nigvziani Badrijjani 13,90€

Aubergines roulées aux noix, graines de grenade.

Poivron rouge aux noix 13,90€

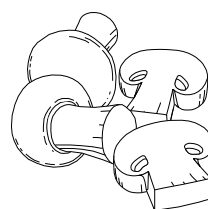
Poivrons rouges farcis aux noix.

Pkhali Bettrave 11,90€

Caviar de betterave aux noix.

Pkhali Épinards 11,90€

Caviar d'épinards aux noix.



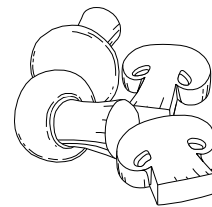
Soko Ketzze 13,50€

Champignons farcis au fromage.

La Table de Tiflis

Plats

Tolma <i>Sauce blanche à l'ail</i> <i>feuilles de vigne farcies a la viande de boeuf.</i>	19,50€
Chkmerouli <i>(avec riz ou purée)</i> <i>Poulet dans sa sauce crémeuse à l'ail.</i>	19,90€
Ostri <i>(avec riz ou purée)</i> <i>Ragout de viande de boeuf.</i>	19,90€
Satsivii <i>(avec riz ou purée)</i> <i>Poulet avec sa sauce aux noix..</i>	21,00€
CHakapouli <i>(avec riz ou purée)</i> <i>Ragoût d'agneau et d'herbes.</i>	21,00€
Lobio <i>Haricot rouge mariné et assaisonné.</i>	18,00€
Khinkali x 4 <i>Grandes ravioles farcies à la viande de boeuf assaisonnée..</i>	19,90€
Khatchapouri Megrouli <i>Galette de pain fourrée aux 3 fromages.</i>	19,90€
Khatchapouri Adjarouli <i>Pain bateau au fromage avec un oeuf au milieu.</i>	19,90€
Khinkali aux champignons x 4 <i>Grandes ravioles farcies aux champignons..</i>	18,90€



La Table de Tiflis

Desserts

Medoc

Gâteau traditionnel géorgien au miel.

8,50€

Belochka

Génoise fourrée à la crème maison et framboises avec un coulis de fruits rouges.

8,50€

Glace Vanille

Deux boules

5,90€

Salade de fruits

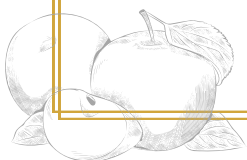
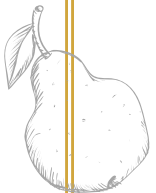
Fruits sélectionnés en fonction de la saison.

7,90€

Palamushi

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

8,50€



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!