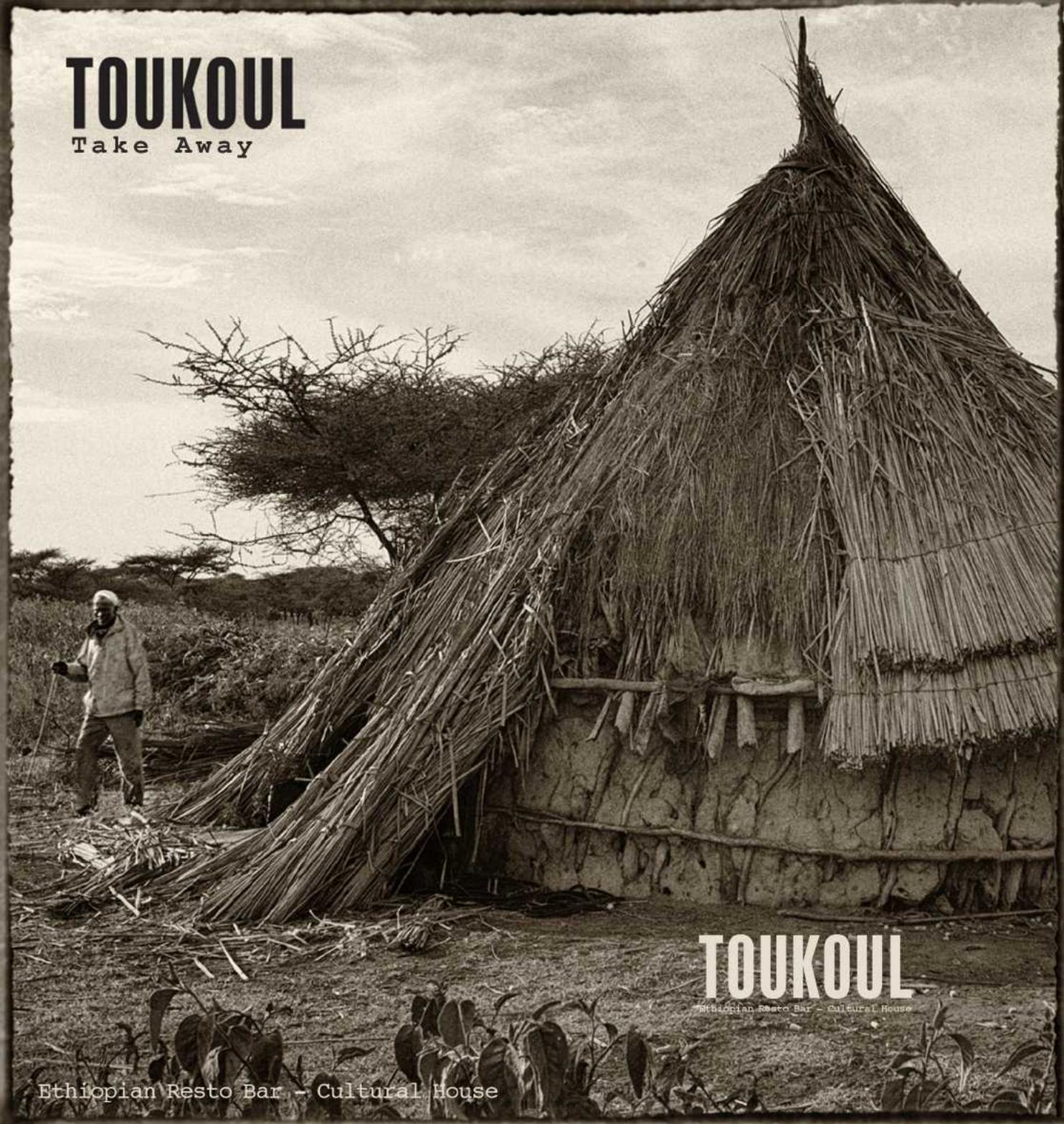


TOUKOUL

Take Away



TOUKOUL

Ethiopian Resto Bar - Cultural House

Ethiopian Resto Bar - Cultural House

PLATEAUX à partager (2pers.)

Tous nos plateaux sont accompagnés d'injera, ayeb et salade

Shifinfin ☾ 47,00

Firfir (Key Wot), Abesha Gomen
Be Segä, Minchet Key, Ayeb Be Gomen
+ 2 plats de légumes et salade.

Cornise ☾ 51,00

Doro wot, Minchet (Key/Alicha),
Bere wot, Yemiser Key Wot
+ 2 plats de légumes du jour
et salade.

Ye-Tsom Beyanetu 45,00

5 plats végétariens ou végan
selon nos suggestions.

Asa Beyanetu 51,00

Asa Tibs, Asa wot, Ayeb be gomen
+ 3 plats de légumes + salades

TIBS

Tous nos tibs sont accompagnés d'injera,
d'un légume, d'une salade et d'ayeb

Doro Tibs Be Timatim 16,90

Dés de poulet fermier sautés à la
poêle, tomates cerises et échalotes.

Gomen Doro Tibs 17,00

Dés de poulet fermier sautés aux
épinards frais, oignons rouges.

Awaze Tibs ☾☾ 17,50

Onglet de boeuf (250gr) aux
échalotes, pâte d'awaze et vin rouge.

Bere Tibs ☾ 17,00

Dés de boeuf sautés avec échalotes,
tomates cerises et piments verts.

Zelzel Ye-Begh Tibs 18,70

Sauté d'agneau de lait au gingembre
frais, poireau et citron vert.

Beg Tibs ☾ 17,00

Dés d'agneau de lait sautés avec
échalotes, tomates cerise et piments
verts.

Ye Asa Tibs 20,40

Dés de Lotte poêlés aux tomates
cerise et poêlée de poivrons dans un
jus de citron et romarin.

Ye-Asa Kwass 17,90

Scampis au basilique, agrementé de
fenouil frais.

Kitfo ☾ 21,25

Tartare de boeuf (Filet pur 200gr)
préparé minute au beurre clarifié
(kibé) et épicé.

Ragouts

Tous nos plats sont accompagnés d'injera, d'un légume, d'une salade et d'ayeb

Doro Wot ☾ 16,60

Pilon de poulet fermier et son oeuf dur à base de berberé.

Doro Wot Alicha 16,15

Pilon de poulet fermier et son oeuf dur à base de curcuma.

Key Wot ☾ 16,60

Dés de boeuf cuits dans une sauce aux épices et berberé.

Minchet Alicha 15.70

Haché de boeuf au curcuma.

Minchet Key ☾ 16.15

Haché de boeuf au berberé.

Tickel Gomen Be Sega 16.60

Dés de boeuf, chou blanc, carottes, oignons et pommes de terre.

Gomen Be Sega 17,00

Ragoût de boeuf aux épinards.

Alicha Bere Wot 17,50

Dés de Boeuf et pomme de terre au curcuma.

Asa Wot 16,60

Cabillaud cuit dans une sauce douce au berberé

Légumes

Tickle Gomen 11,00

Chou blanc - Carottes.

Yemiser Key Wot ☾ 11,00

Purée de lentilles aux berberé.

Yeater-kik Wot 10,20

Purée de pois cassés au curcuma.

Engudai Tibs 11,00

Sauté de champignons aux oignons rouges et à l'estragon.

Gomen 11,00

Epinards en branche et échalotes.

Atkilt deblik 11,90

Aubergine, courgettes, poivrons et champignons en sauce.

Carrot Ena Fasolia 12,80

Carottes et haricots princesse (selon disponibilité).

Salades

Salade de Timatim ☾ 5,00
Salades de tomates aux échalotes
et petit piment vert (huile d'olive)

Azifa ☾ 5,90
Lentilles vertes au senafintch et
citron.

Salade de concombre 5,90
... à la menthe et cardamome.

Salade d'avocat 8,90
... au citron et tomates cerise.

Ayeb Be Gomen 6,40
Ricotta maison de yaourt entier et
épinards épicés.

LEXIQUE

Ici, on mange avec
l'«injèra» : galette
de «Tef» (Millet ou
Mil).

A la fois assiette
et couvert, elle est
la base de notre
gastronomie. Grâce à
la galette et un peu
de dextérité retrouvée,
vous goûterez aux
délices éthiopiens
comme là-bas !

Traditionnellement,
on mange ensemble
sur un même plateau.
N'hésitez pas à
faire de même chez
vous, votre repas en
serra d'autant plus
conviviale !