

DÖNER & FRITE

10,00

Dans le pain rond du boulanger avec pleins de légumes, une touche de feta, sauce au choix et des frites ou un autre side.

POULET

Broche de poulet, marinée et grillée au feu

VEAU & DINDE

Broche de veau et de dinde, marinée et grillée au feu

VÉGÉ

Köfte de courgette, deux fromages, cébette, persil, ail et paprika du bled. Panés et frits !

ASSIETTE DÖNER OU VÉGÉ

17,00

Dans une belle assiette avec la salata et sa vinaigrette menthe grenade, légumes rôtis, les frites d'Olivier et une cuillère de houmous maison. Sauce et pain pidé à côté.

DÖNER FRITES BOISSON ÉTUDIANT

11,50

Döner + frites + boisson 33cl

DÖNER FRITES BOISSON PAS ÉTUDIANT

12,00

Döner + frites + boisson 33cl

DÖNER FRITES BOUTEILLE

12,50

Döner + frite + boisson soft 50cl

DÖNER SEUL

9,00

Ton döner tout seul sans frite, sans boisson, sans amis...

SIDE

4,00

Des petits à côtés.

SALATA

Salade du primeur avec : chou rouge, tomate, concombre, oignons rouges, laitue iceberg, feuilles de chêne rouge et un peu de feta au lait de vache. Vinaigrette maison à la grenade et à la menthe fraîche.

SÜPER FRITE

Belles patates en circuit court de la ferme Touchard à 150 bornes d'ici. Fraîchement coupées chaque jour et cuites 2 fois à l'huile 100% de tournesol.

TÜRLÜ

Farandole de légumes rôtis : aubergines, courgette, poivrons, oignons et pommes de terre de la ferme. Le tout, lentement cuit au four dans une marinade maison que maman a concocté.

VIN NATUREL

Des bonnes quilles sélectionnées pour accompagner vos broches et vos lèches doigts. Arrivage selon production et saison, voir avec le staff ce qu'on a sous le coude. Servi au verre 12,5cl ou à la bouteille.

RAKI

1 VERRE DE 4CL 4,50

Eau de vie aux notes d'anis, distillée à 65% à partir de raisins et vieillie en fûts de chêne. C'est un peu notre pastis à nous !

BINOUBE DU BLED EN BOUTEILLE

TURQUIE

EFES PILSENER 5% 33CL

4,00

La bière du pays, prestigieuse, blonde & légère.

EFES DRAFT 5% 50CL

6,00

La même mais en plus grande !

IRAN

PAHLAVANBEERS BIO

Fraîchement brassée à l'eau des montagnes en Haute-Savoie avec du safran d'Iran ou du citron noir.

BLONDE SAFRAN 5% 33CL

6,50

BLONDE CITRON NOIR 5% 33CL

6,50

AMBRÉE SAFRAN 5.5% 33CL

6,50

BLANCHE SAFRAN 4.5% 33CL

6,50

BINOUBE BRETONNE EN PRESSION

25CL 50CL

BLONDE BIO DREMMWEL 5%

5,00 7,50

Légère et équilibrée aux arômes maltés et fruités.

IPA BIO DREMMWEL 6%

5,00 8,00

Blonde houblonnée de type India Pale Ale (IBU 40). Désaltérante et fruitée.

GRILLADE EN ASSIETTE

Grillade barbecue servi en assiette avec la salata et sa vinaigrette menthe grenade, légumes rôtis, les frites d'Olivier et une cuillère de houmous maison. Sauce et pain pidé à côté.

KANAT TAVUK

17,00

Ailes de poulet marinées par maman, bien juteuses et dorées sur la grillade

KÖFTE

17,00

Bœuf et agneau hachés, bien marinés et bien grillés

GIGOT D'AGNEAU

19,00

Brochettes de gigot d'agneau, hyper tendres et parfaitement grillées

COTELETTE D'AGNEAU

19,00

De l'agneau aussi mais en côtelettes cette fois, toujours marinées et bien tendres

SÜPER GRAND MIX

24,00

Si tu n'arrives pas à choisir on te met un peu de tout, tu vas te régaler !

SAUCES

YAOURT Menthe & citron

SAMOURAÏ Kipik un peu

MAYO Citron & ciboulette fraîche

HARISSA Kipik beaucoup

KETCHUP Pimpé à la coriandre

SOJA Persil & miel

ALGERIENNE La légendaire

LÈCHES DOIGTS

Pour l'apéro, pour kiffer, avec du vin, du raki ou une pression.

HOUMOUS

6,00

Purée de pois chiches, tahin, ail, huile d'olive et citron pressé.

AILES DE POULET

6,50

Petite apéritif marinées par maman et dorées sur la grillade.

BÖREK ROULÉ

7,00

Deux feuilletés roulés frits aux deux fromages et au persil. Servis bien croustillants et fondants.

TURŞU

5,00

Pickles de légumes vinaigré façon cornichon.

ZEYTIN

5,00

Olives vertes & noires de Turquie, fruitées et charnues.

BOISSON FRAÎCHE

CANETTE | EAU PLATE

2,00

BOUTEILLE | EAU PÉTILLANTE

2,50

BOISSON CHAUDE

CAFÉ EN GRAINS BIO

2,00

Des arômes de noisettes grillées et une longueur chocolatée de grains bio sud-américains. Assemblés et fraîchement torréfiés par Loutsa du quartier Mouffetard.

CAFÉ TURC MEHMET EFENDI

2,00

Elaboré à partir de fèves de haute qualité laissant une légère mousse et un marc de café pour y lire votre avenir. Prédiction non contractuelle.

DOUBLE ESPRESSO

3,50

THÉ ÇAY NOIR

2,00

Récolté sur les bords de la Mer Noire à Rize et préparé ici chaque matin. Le premier il est pour vous, après c'est à volonté.

CAFÉ/THÉ + UN LOUKOUM

4,00

DOUCEUR

LOUKOUM

5,00

Tout droit arrivés de la fabrique artisanale de la Maison Bayram à Istanbul. Confiserie façon guimauve, fourrée aux multiples saveurs. Tu peux demander les goûts au staff ou aller zieuter la cloche.

KAYMAK

5,00

Crème de yaourt onctueuse nappée de miel des montagnes des Pyrénées et saupoudrée d'éclats de cacahuètes.

GLACE ARTISANALE LIBANAISE DE LA MAISON SIROV

6,00

Pistache d'Iran | Fleurs d'oranger | Rose

SÜPER BAKLAVA

7,00

Par notre artisan pâtissier Deniz. Un mille-feuille avec des noix et beaucoup de pistaches, servi avec sa crème de yaourt bien onctueuse !

Tous nos plats s'emportent !

Prix nets en euros TTC services compris.

Toutes nos viandes sont certifiées Halal. Se rapprocher du staff pour toutes informations liées à vos allergies alimentaires.

La maison n'accepte pas les chèques. Les CB sont acceptées à partir de 8€

Les tickets & cartes restaurants sont acceptés tous les jours, midis et soirs.

Groupe et privatisation

Nos 80m² sont full dispo pour vos événements les plus fous.

Réservations de groupe, privatisations entières ou partielles (à partir de 15 pers), notre temple du döner peut accueillir jusqu'à 100 personnes en cocktail. Broches grillées, frites maison et tireuses à bière à plein régime pour vos déjeuners, dîners, réunions, anniversaires, circoncision et autres bar-mitsvah.