

# else

MIDDLE-EAST KITCHEN AND LIVE



Else



Elseparis

*par le chef Benjamin Abadie*

Pour tous vos evenements: Bar mitvah, anniversaire, henné, séminaire  
contact@elseparis.fr ou 01.40.41.08.78

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE PAIN LAFFA FAIT MAISON

## A PARTAGER... OU PAS..

**En attendant les autres...** **12.00**

*Pain laffa, concassé de tomate fraîche, tehina, tapenade, houmous*

**Ceviche du Marché aux agrumes coriandre et maïs Cancha** **16.00**

*Selon arrivage de la pêche*

**Le Houmous Portobello indian style** **13.00**

*Champignons confits au curry rouge, Pois chiche, tehina, paprika fumé, zaatar*

**La Shakshuka ®** **12.00**

*Recette perso de Golda qui l'a refile à ma grand mère*

**Epinards à l'irakienne** **14.00**

*Epinards confits légèrement épicés, oignons grillés, œufs*

**Carpaccio de Bœuf** **14.00**

*Condiments d'herbes fraîches, pignons cajun, roquette, ciboules*

**Tartare de bœuf Golani** **17.00**

*Aubergine fumée, coriandre, ciboules, tehina de sésame noir*

**Sashimi de Gravelax aux épices** **15.00**

*Salade de choux rouge et blanc gingembre et balsamico bianco*

**Aubergine à la braise** **14.00**

*Persillade, noisettes torréfiées, pulpe de tomate fraîche, tehina*

## SUR LE GRILL

**Entrecôte fumée au bois de cerisier** **30.00**

*Sauce Chimichouri, échalote confite*

**Côtelettes d'agneau Aji Panca** **30.00**

*Marinade piment doux fumé sweet and sour*

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>Brochettes kebab</b> | <b>23.00</b> |
|-------------------------|--------------|

*Viande de bœuf et agneau, épices, menthe, pignons*

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>Ribs de veau caramélisé</b> | <b>32.00</b> |
|--------------------------------|--------------|

*Miel de lavande et piment d'Espelette*

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Brochettes de poulet mariné</b> | <b>24.00</b> |
|------------------------------------|--------------|

*Marinade citron et baharat*

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>Le shawarma du Else</b> | <b>25.00</b> |
|----------------------------|--------------|

*Salade fatoush, salade de choux, aubergine frite, tehina,*

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>Butcher's Houmous</b> | <b>25.00</b> |
|--------------------------|--------------|

*Effiloché de bœuf, Champignons confits au curry rouge, Pois chiches, tehina,*

*Paprika fumé, zaatar*

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>Poisson Hraimi</b> | <b>20.00</b> |
|-----------------------|--------------|

*Tomate, coriandre, citron confit, dés d'aubergine*

## POUR ALLER AVEC

|                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Riz libanais</b> <i>Lentilles, oignons frits et curcuma</i> | <b>5.00</b> |
|----------------------------------------------------------------|-------------|

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| <b>Beignets de fleur de courgette</b> | <b>5.00</b> |
|---------------------------------------|-------------|

|                                                    |             |
|----------------------------------------------------|-------------|
| <b>Epis de maïs grillé</b> <i>Zaatar et piment</i> | <b>5.00</b> |
|----------------------------------------------------|-------------|

|                                                     |             |
|-----------------------------------------------------|-------------|
| <b>Dahl de lentilles</b> <i>curry et ail confit</i> | <b>5.00</b> |
|-----------------------------------------------------|-------------|

|                                                |             |
|------------------------------------------------|-------------|
| <b>Frites maison</b> <i>Natures ou épicées</i> | <b>5.00</b> |
|------------------------------------------------|-------------|

|                                                   |             |
|---------------------------------------------------|-------------|
| <b>Patate douce rôtie</b> <i>Tehina, cebettes</i> | <b>5.00</b> |
|---------------------------------------------------|-------------|

|                                                                    |             |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Tempura d'artichauts de Jérusalem,</b> <i>citron, coriandre</i> | <b>5.00</b> |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|

## BOISSONS

|                                           |      |                         |             |
|-------------------------------------------|------|-------------------------|-------------|
| Coca cola, Coca cola zero                 | 5.00 | Corona 33cl             | 8.00        |
| Fanta, Sprite, Ice tea, Perrier, Schwepps | 5.00 | Budd pression           | 4.00 / 8.00 |
| Jus: Ananas, Pomme, Orange,               |      | Hoegaarden pression     | 4.00 / 8.00 |
| Tomate                                    | 5.00 | Martini (Bianco, Rosso) | 6.00        |
| Red Bull                                  | 8.00 | Boukha                  | 7.00        |
| Vittel, San Pellegrino 50cl               | 5.00 | Anisette                | 7.00        |
| Vittel, San Pellegrino 1L                 | 7.00 | Whisky                  | 11.00       |
| Café                                      | 3.00 | vodka                   | 11.00       |
| Thé                                       | 4.00 | Rhum                    | 11.00       |
| Infusion                                  | 4.00 | Tequila                 | 11.00       |
| Chocolat chaud                            | 5.00 |                         |             |

## CARTE DES VINS

| ROUGE:                               | Btl    | Verre |
|--------------------------------------|--------|-------|
| TEVA Shiraz                          | 34.00  | 8.00  |
| TEVA Cabernet Sauvignon              | 35.00  | -     |
| MOSHAVA Merlot                       | 40.00  | -     |
| BINYAMINA Réserve Cabernet Sauvignon | 65.00  | -     |
| Place Chateau Graves                 | 45.00  | -     |
| Chateau Lagrange                     | 50.00  | -     |
| BINYAMINA Diamond                    | 135.00 | -     |
|                                      |        | -     |
| BLANC:                               |        | -     |
|                                      |        | -     |
| MOSHAVA Chardonnay                   | 40.00  | 8.00  |

## CARTE DES COCKTAILS

13.00

LES CLASSIQUES: Mojito (rhum pampero), Cosmo, ,  
MOSCOW MULE: Vodka smiroff , angostura, citron vert, ginger beer  
ZOMBIE: Rhum, citron vert, jus de pamplemousse, sirop de canelle, angostura, menthe  
FEET ON THE GROUND: Gin (Gordon's), Concombre frais, citron vert, maracuja, Tonic  
FRENCH VODKA: Vodka, liqueur de framboise, jus d'ananas  
BAHAMA MAMA: Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine, citron

## BOUTEILLES

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| BELVEDERE                                | 220.00 |
| Jack Daniel's                            | 220.00 |
| GIN (Gordon's) / WHISKY (Johnnie walker) | 180.00 |
| RHUM (Pampero Blanco / Captain Morgan)   | 180.00 |