

else

MIDDLE-EAST KITCHEN AND LIVE



Else



Elseparis

par le chef Benjamin Abadie

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

A PARTAGER... OU PAS..

Ceviche de saumon Label Rouge	18.00
<i>Grenade, avocat, maïs Cancha, suprêmes de citron vert, cebettes et coriandre</i>	
Les Houmous:	
- Classique	14.00
- à la Truffe	24.00
Les falaf'Else	14.00
<i>Aux petits légumes croquants et tehina verte</i>	
Carpaccio de bœuf à l'israélienne	18.00
<i>Marinade d'herbes fraîche citron gingembre pistaches</i>	
Tataki de thon rouge	20.00
<i>Salade croquante et tehina au wasabi</i>	
Aubergine à la braise	15.00
<i>Persillade, noisettes torréfiées, pulpe de tomate fraîche, tehina</i>	
Assiette de Foie gras poêlé	20.00
<i>Pomme acidulé et velour de balsamico blanco</i>	

SUR LE GRILL

Noix d'Entrecôte fumée au bois de cerisier (Rossini + 12€)	37.00
<i>Sauce Chimichurri</i>	
Ribs de veau caramélisé	35.00
<i>Miel de lavande et piment d'Espelette</i>	

Les Tacos du Else	29.00
<i>Confit d'agneau et de boeuf basse temperature, pickles de légumes</i>	
Brochette Kabab	26.00
<i>Viande hachée boeuf agneau aux épices et pignons torréfiés</i>	
Teppanyaki de saumon	28.00
<i>Petite sauce vierge herbes et citronnelle</i>	
Maxi grill	40.00
<i>melange du Grill: merguez, cotelette, poulet mariné, viande confite, kabab</i>	
Salade croquante effiloché de poulet rôti	24.00
<i>Mélange d'herbes, carottes, choux, noisettes torréfiées, cebettes, citron vert</i>	

I ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Riz libanais - Beignets de fleurs de courgette - Epis de maïs grillé -
- Frites maison - Légumes sautés -

Accompagnement supplémentaire 5€

LES DOUCEURS

Assiette de fruits à partager	20.00
Pavlova fruits rouges	12.00
Profiterole xxl	12.00
Nougat glacé framboise pistaches et amandes caramélisées	11.00

BOISSONS

Coca cola, Coca cola zero	5.00	Corona 33cl	10.00
Ice tea, Perrier, Schwepps	5.00	Budd 33cl	10.00
Jus: Ananas, Pomme, Orange,		Martini (Bianco, Rosso)	10.00
Red Bull	8.00	Boukha	11.00
Vittel, San Pellegrino 50cl	5.00	Anisette	11.00
Vittel, San Pellegrino 1L	7.00	Ricard	11.00
Café	3.00	vodka	11.00
Thé	5.00	Rhum	11.00
		Whisky	11.00
Coupe de champagne	14.00		

CARTE DES VINS

ROUGE:	Btl	Verre
		-
TEVA Cabernet Sauvignon	39.00	-
Chateau La Naude (Bordeaux)	40.00	9.00
MOSHAVA Merlot	40.00	-
BINYAMINA Réserve Cabernet Sauvignon	65.00	-
Place Chateau Graves	47.00	-
BINYAMINA Diamond	140.00	-
MOSHAVA Chardonnay (Blanc)	45.00	9.00
CHABLIS (Blanc)	69.00	-
Chateau Monteau Côte Provence (Rosé)	47.00	-
Laurent PERRIER (Champagne)	180.00	-
		-

CARTE DES COCKTAILS

14.00

LES CLASSIQUES: Mojito Spritz
MOSCOW MULE: Vodka smiroff , gingembre frais, citron vert, Perrier
BS: Boukha citron vert, sucre de canne, Blanc d'oeuf
FEET ON THE GROUND: Gin (Gordon's), Concombre frais, citron vert, maracuja, Tonic
ROUGE VELOUR: Vodka, Fruits rouges, Proseco
ELSE; Rhum, Maracuja, Ananas, purée de fruits rouge, crème de coco

BOUTEILLES

BELVEDERE	220.00
Jack Daniel's	220.00
GIN (Gordon's) / WHISKY (Johnnie walker)	180.00
RHUM	180.00