



else

— PARIS —

MIDDLE-EAST KITCHEN AND LIVE



Else



Elseparis

Pour tous vos événements :

Privatisation, bar mitvah, anniversaire, henné, séminaire

contact@elseparis.fr ou 01.40.41.08.78

elseparis.fr





À PARTAGER... OU PAS..

Gravelax de saumon Label Rouge 18 €
Saumon marinée à l'aneth avec pains toastés

Houmous Bassar
Viande de boeuf effilochée, pois chiches, tehina 20 €

Oeuf du Else 14 €
Oeuf mollet avec champignons cuits sur son émulsion de crème

Carpaccio de bœuf à l'israélienne 18 €
Marinade d'herbes fraiche citron gingembre pistaches

Aubergine à la braise 16 €
Persillade, noisettes torréfiées, pulpe de tomate fraiche, tehina

Tartare en duo 18 €
Thon et saumon marinés aux herbes avec avocat

Foie gras 24 €
Terrine faite maison sur son pain perdu de Hallah

SUR LE GRILL

Noix d'Entrecôte du Else (*Rossini +12€*) 37 €
Fumée au bois de cerisier sauce Chimichurri

Ribs de veau 35 €
Caramélisé à la sauce barbecue

Thon mi-cuit 33 €
En aller et retour accompagné de son oeuf poché





Canard 32 €
Magret snacké et grillé

Risotto 26 €
Crèmeux aux champignons de saisons
(sans accompagnement)

-
À partager pour 2 personnes 96 €
(selon arrivage) :

Épaule d'agneau au Ras el Hanout
Côté de bœuf au thym

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison
Beignets de fleurs de courgette
Chips de patate douce
Riz au lait de coco et citronnelle
Légumes de saison sautés et grillés
-
Accompagnement supplémentaire 5 €

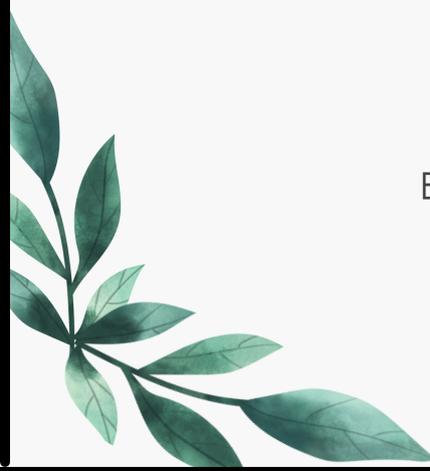
DOUCEURS

Macaron aux framboises 13 €

Moelleux coeur coulant chocolat du Else 14 €

Pavlova aux fruits rouges 13 €

Baba au rhum et son ananas flambé 12 €





else

— PARIS —

MENU DU SOIR À 70€/PERS

ENTRÉES

Duo de tartare de saumon et thon marinés aux herbes
Carpaccio de boeuf à l'israélienne
Aubergine à la braise
Pain perdu avec sa terrine de foie gras* (+12€/pers)

PLATS

Magret de canard snacké
Thon mi-cuit en aller retour
Noix d'Entrecôte du Else fumée au bois de cerisier

-

À partager pour 2 personnes*
(+22€/pers selon arrivage) :
Épaule d'agneau au Ras el Hanout
Côté de bœuf au thym

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison
Riz au lait de coco et citronnelle
Légumes de saison sautés et grillés

DESSERTS



Macaron aux framboises
Pavlova aux fruits rouges
Baba au rhum et son ananas flambé
Moelleux coeur coulant chocolat du Else



else

— PARIS —

MENU UNIQUEMENT LE MIDI

PLAT DU JOUR 14€

ENTRÉE + PLAT 16€

PLAT + DESSERT 16€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON 23€

ENTRÉES

Oeuf mayonnaise

Tartare de boeuf

Caviar d'aubergines

Ceviche du marché* (*selon arrivage*)

PLATS

Steak minute, tomates pelées, houmous, salade

Poisson du jour avec ses légumes sautés de saison

Blanc de poulet mariné avec son riz au lait de coco et citronnelle

Plat du jour

DESSERTS

Nougat glacé sur son coulis de fruits rouges

Crumble aux fruits de saison

Macarons aux framboises

UNIQUEMENT À LA CARTE

Entrées au choix : Aubergine 16 € / Houmous Bassar 20 €

Plats : Noix d'Entrecôte du Else 37 € / Ribs de veau 35 €





BOISSONS

Coca cola, Coca zero	6 €	Corona 33cl	10 €
Ice tea, Perrier, Schweppes	6 €	Bud 33cl	10 €
Jus : Ananas, Pomme, Orange	6 €	Martini (blanc/rouge)	10 €
Red Bull	8 €	Bouhka	11 €
Vittel, San Pellegrino 50cl	5 €	Anisette/Ricard	11 €
Vittel, San Pellegrino 1l	7 €	Vodka, Rhum, Gin, Sky	11 €
Café	3 €	Coupe de champagne	14 €

CARTE DES VINS

Rouges :	Verre	Btl
Bordeaux : Château La Naude	10 €	44 €
Merlot : Moshava Binyamina		42 €
Cabernet Sauvignon : Reserve Binyamina		68 €
Graves : Places Châteaux	11 €	49 €
Binyamina : Diamond		145 €
Chinon : Val de Loire, Domaine de la Commanderie		49 €
Brouilly : Beaujolais réserve du fondateur		53 €
Saint-Émilion : Château de Môle		68 €
Saint-Estèphe : Château Clauzet		128 €
Blancs :		
Chardonnay : Pays D'Oc	10 €	45 €
Viognier	13 €	60 €
Binyamina : Chardonnay israélien		51 €
Pouilly Fumé : Joseph Mellot		78 €
Chablis : La Chalisienne		78 €
Sancerre : La Graveliere Joseph Mellot		87 €





Rosés :

Cote de Provence : Château Montaud	9 €	47 €
Gris du Sud : Eclat de Diamand, vins de Pays		49 €

Champagnes :

Royal David		90 €
Laurent Perrier		180 €
Laurent Perrier Rosé		220 €
Laurent Perrier Brut magnum		460 €

COCKTAILS 14 €

Les Classiques

Mojito (basic et fruit rouge), Spritz

Rouge Velour

Vodka, coulis de fruit rouge, proseco

Else

Rhum, Maracudja, fruit rouges, creme de coco

BOUTEILLES

Baron Kramer vin spiritueux	80 €		
Gin , Rhum, Red label	180 €		
Absolut ou Smirnoff	180 €		
Belvedere 75 cl	250 €	Belvedere 1,75cl	550 €
Jack Daniel's	240 €	Jack Daniel's honey	240 €



BOISSONS

Coca cola, Coca zero	6 €	Corona 33cl	10 €
Ice tea, Perrier, Schweppes	6 €	Bud 33cl	10 €
Jus : Ananas, Pomme, Orange	6 €	Martini (blanc/rouge)	10 €
Red Bull	8 €	Bouhka	11 €
Vittel, San Pellegrino 50cl	5 €	Anisette/Ricard	11 €
Vittel, San Pellegrino 1l	7 €	Vodka, Rhum, Gin, Sky	11 €
Café	3 €	Coupe de champagne	14 €

CARTE DES VINS

Rouges :

	Verre	Btl
Bordeaux : Château La Naude	10 €	44 €
Merlot : Moshava Binyamina		42 €
Cabernet Sauvignon : Reserve Binyamina		68 €
Graves : Places Châteaux	11€	49 €
Binyamina : Diamond		145 €
Chinon : Val de Loire, Domaine de la Commanderie		49 €
Brouilly : Beaujolais réserve du fondateur		53 €
Saint-Émilion : Château de Môle		68 €
Saint-Estèphe : Château Clauzet		128 €

Blancs :

Chardonnay Pays D'Oc	10 €	45 €
Viognier	13 €	60 €
Binyamina : Chardonnay israélien		51 €
Pouilly Fumé : Joseph Mellot		78 €
Chablis : La Chalisienne		78 €
Sancerre : La Graveliere Joseph Mellot		87 €

Rosés :

Cote de Provence : Château Montaud	9 €	47 €
Gris du Sud : Eclat de Diamand, vins de Pays		49 €

Champagnes :

Royal David		90 €
Laurent Perrier		180 €
Laurent Perrier Rosé		220 €
Laurent Perrier Brut magnum		460 €

COCKTAILS 14€

Les Classiques Mojito (basic et fruit rouge), Spritz

Rouge Velour Vodka, coulis de fruit rouge, proseco

Else Rhum, Maracudja, fruit rouges, creme de coco