



else

— PARIS —

MIDDLE-EAST KITCHEN AND LIVE



Else



Elseparis

Pour tous vos événements :

Privatisation, bar mitzvah, anniversaire, henné, séminaire

contact@elseparis.fr ou 01.40.41.08.78

elseparis.fr





else

— PARIS —

MENU DU SOIR À 70€/PERS

ENTRÉES

Ceviche du marché mariné aux herbes
Carpaccio de boeuf, champignons roquette et pesto
Aubergine à la braise
Pain perdu avec sa terrine de foie gras* (+12€/pers)

PLATS

Magret de canard servi rosé, snacké peau crispy, riz et légumes braisés
Tataki de thon au 3 sésames, riz perse, jeunes pousses et sa sauce au miel
Noix d'Entrecôte du Else fumée au bois de cerisier
Lasagnes végétales, salade croquante aux graines

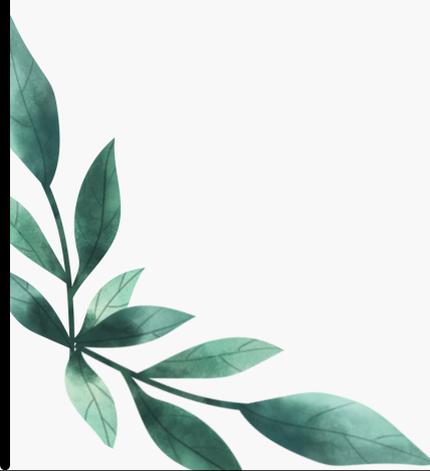
-

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
Dôme chocolat puissant coeur coulant
Pavlova aux fruits rouges



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	12 €	45 €
Merlot : Moshava Binyamina		44 €
Cabernet Sauvignon : Reserve Binyamina		69 €
Graves : Places Châteaux	12 €	51 €
Binyamina : Diamond		145 €
Chinon : Val de Loire, Domaine de la Commanderie		49 €
Brouilly : Beaujolais réserve du fondateur		53 €
Saint-Émilion : Château de Môle		69 €
Saint-Estèphe : Château Clauzet		128 €
Blancs :		
Chardonnay : Pays D'Oc	12 €	45 €
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	12 €	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 €

