

ביסטרו כשר
KOSHER BISTRO
DINER CONCEPT



CARTE PRINCIPALE



BP Netanya

Votre attention: Le restaurant n'est en aucun cas responsable des allergènes que le plat peut contenir, la responsabilité en la matière incombe au client uniquement





NICE TO MEAT YOU

Bienvenue à

BP

Cacheroute du restaurant

Certificat du rabinat principal de NETANYA

Nouveau!

Steak de filet de boeuf à cacheroute Badatz
Pour plus d'informations demandez au serveur

Cacheroute (kebab, hamburger)
Cacheroute halak badatz

Cacheroute Entrecôte steak, asado et Merguez
Cacheroute halak selon la méthode Beth Yossef du rabinat

Volaille
Cacheroute du rabinat Mehadrin

Cacheroute Foie gras et magret d'oie
Cacheroute normale du rabinat

Poisson
Cacheroute Mehadrin

Légumes à feuilles (laitue etc. – pas les légumes)
Culture visant à éviter les insectes sauf le chou qui est cachérisé au restaurant

Cuisine par les non-juifs
Les adeptes de la méthode Beth Yossef sont invités à demander au serveur de préciser sur la commande que seul un juif est habilité à poser la nourriture sur le feu. (Riz et houmous non inclus)



Pour se détendre

	Variante	27
	Cigares de boeuf épicés 4 cigares farcis de boeuf épicé servi avec du tahini	66
	Aubergine au tahini / Aubergine au tahini avec Focaccia Aubergine Baladi au four avec tahini et coulis de poivron	46/56
	Bruschetta assado fumé 100 g d'assado fumé, désossé et haché à la plancha, sauté à la sauce barbecue et servi sur des bruschettas avec de la laitue, tartiné de mayonnaise à l'oignon et de chimichurri	62
	Bruschetta ragout à la marocaine (très piquant) Viande cuisinée à la marocaine (très piquant) sur des bruschettas avec de la laitue, tartiné de tehina	59
	Banh assado 2 pain Ban à la vapeur farcies d'assado fumé et désossé décomposés, Mayonnaise à l'oignon, et laitue, servi avec une Petite salade de chou	67
	Foie Gras 100 / 150 g de foie gras sur bruschettas accompagné de confiture d'oignons	109/139
	Brochettes de magret d'oie 150 gr de magret d'oie en brochettes au grill , sur un lit de crème de racine et accompagnées de confiture d'oignon	69
	Ris de veau - Hallaouyiet (Quantité limitée) 100 grammes de ris de veau grillées sur des brochettes, sur un lit de crème de pomme de terre et légumes racine accompagné de confiture d'oignons	99





Pour se détendre

Lisse Badatz

Merguez épicées servies en assiette	64
200 g de merguez grillées et servies sur un lit d'oignons frits assaisonnés à l'orientale arrosées de tahini	
Mousse de foie de volaille	52
Mousse de foie de volaille accompagnée de toasts et confiture d'oignons	
8 Demi-ailles différentes saveurs	39
Frites avec graines de sésame et sauce au choix: sauce asiatique vinaigrée \ Chili \ Barbecue \ Mix chili barbecue / assaisonnement shawarma aux 14 épices aromatiques	
16 Demi-ailles différentes saveurs	56
Frites avec graines de sésame et sauce au choix : sauce asiatique vinaigrée \ Chili \ Barbecue \ Mix chili barbecue / assaisonnement shawarma aux 14 épices aromatiques	
Dégustation poulet tempura	48
Bouchées de poitrine de poulet enrobées de tempura frites, arrosées de sauce chili, tahini, sauce aromatique et graines de sésame	
Dégustation de poulet tempura asiatique	48
Bouchées de poulet tempura enrobées de tempura frites arrosées abondamment de sauce asiatique vinaigrée, sucrée et piquante	
Portobello Crunch	49
Champignons Portobello frits en tempura, arrosés de sauce barbecue, tahini raffinée et graines de sésame	
Soupe à la viande et au chili (Non disponible en juin juillet août)	47
A base de bœuf, tête et joue de veau, haricots rouges et légumes racines	





Salade Simple

Repas salades 100% santé

Pain et sauces maison	26
Mix de salades vertes	54
Mix laitue selenova, arabis et lalic, oignon rouge, concombre, haricots verts, radis, pomme, graines de citrouille, cacahuete, canneberges et grenades (en saison) sauce au choix: citron fraîchement pressé, huile d'olive extra vierge et pincée de sel et poivre, mayonnaise à l'ail et une once de moutarde et citron	
Salade de poulet mariné	69
Mix laitue selenova, arabis et lalic, concombre, Mélange de tomates cerises, haricots verts, oignons verts, persil, oignons violets, radis, amandes grillées sauce et huile d'olive et 150 g d'aiguillettes de blanc de poulet dans une marinade de moutarde et de miel sautées à la plancha avec oignons et champignons de Paris	
Salade de poulet fumé	69
Mix laitue selenova, arabis et lalic, concombre, Mélange de tomates cerises, haricots verts, oignons verts, persil, oignons violets, radis, amandes grillées sauce au citron huile d'olive et 150 g de poulet fumé désossé et sauté à la plancha avec oignons et champignons de Paris	
Salade épicée	54
15 variétés de légumes de saison, coupés grossièrement avec jus de citron fraîchement pressé, huile d'olive extra vierge pure et sel	
Salade de chou, cranberries et cacahuètes (arachides)	54
Chou blanc finement haché, céleri, oignon rouge, oignon vert, persil, cacahuete, canneberges et sésame avec sauce aux agrumes	
Salade simple (tahini sur la salade +8 NIS)	54
Tomates de serre, concombre, poivron rouge, oignon rouge et persil coupés sur place assaisonnés de jus de citron fraîchement pressé, huile d'olive extra vierge pure et sel - simple et délicieux	

Extra tahini sur la salade 8 NIS





La Houmoussia

Chaque plat de houmous est préparé sur place, servi avec pain marocain ou 2 pitas

	Houmous tahini classique	45
	Houmous frais avec huile d'olive, tahini, œuf dur et persil (servi avec 2 pitas)	
	Houmous Massabacha (épicé)	49
	Houmous frais avec pois chiches chauds avec beaucoup d'huile d'olive et sauce au citron pressé, persil et piments hachés, avec tahini et œuf dur (servi avec 2 pitas)	
	Houmous champignons et oignons frits	49
	Houmous frais aux champignons, oignons frits, tahini, œuf dur, persil et huile d'olive (servi avec 2 pitas)	
	Houmous mousse de foie de volaille	56
	Houmous frais avec 150 g de mousse de foie de volaille et une touche de confiture d'oignons, œuf dur et persil (servi avec 2 pitas)	
	Houmous ragout à la marocaine (très épicé)	69
	Houmous frais accompagné de 160 grammes de viande cuisinée à la marocaine très épicée. Accompagné de tehina, huile d'olive, persil et oeuf au plat (servi avec 2 pitas)	
	Houmous Burger	69
	Houmous frais accompagnés de 160 g de viande haché à la plancha, sautés aux oignons frits, barbecue, tahini et œuf au plat (servi avec 2 pitas) Ne peut pas être servi sans barbecue et oignons frit	
	Houmous kebab	69
	Houmous frais avec 160 g de kebab, tahini, persil, œuf dur et huile d'olive (servi avec 2 pitas)	
	Houmous Shawarma Pargit	74
	Houmous frais avec 200 g de Pargit, tahini, persil et huile d'olive (servi avec 2 pitas)	
	Houmous assado fumé	79
	Houmous frais avec 150 g d'assado fumé, haché, à la plancha en sauce barbecue, chimichurri, tahini et oeuf au plat (servi avec 2 pitas) Ne peut pas être servi sans barbecue	
	Mix de houmous Pargit et de foie	74
	Houmous frais avec 170 g de Pargit sauté et foies aux oignons et champignons à la plancha, tahini, persil, œuf dur et huile d'olive (servi avec 2 pitas)	
	Pita supplémentaire pour repas de houmous	3
	Supplément œuf dur	4
	Houmous au détail 0,500 / 1 kg (livraisons et Take Away uniquement)	25/39



Les sandwiches BP

- Sandwich steak entrecôte** 89
 170g d'entrecôte finement hachée, grillée, dans une gebeta avec une généreuse tartinade de mayonnaise épicée et aioli mix champignons et truffes, et mix de laitues fraîches, tranches de tomates et oignons frits, servi avec une Petite salade (supplément œuf 6 NIS)
- Sandwich BP Schnitzel** 69
 Schnitzel chaud dans une gebeta accompagnée d'une généreuse tartinade au choix: Crème d'aubergine aioli mix de champignons et truffes / mayonnaise épicée, laitue fraîche, tranches de tomates, Crème de racine, d'oignons frits, servi avec une Petite salade (supplément œuf 6 NIS)
- Sandwich BP à la poitrine de poulet** 69
 170g de blanc de poulet dans une gebeta accompagné d'une généreuse tartinade au choix: Crème d'aubergine / aioli mix de champignons et truffe / mayonnaise épicée avec laitue, tranches de tomates, Crème de racine, oignons frits, servi avec une Petite salade (supplément œuf 6 NIS)
- Sandwich Schnitzel La maison (Épicé!)** 69
 Schnitzel chaud dans une gebeta accompagnée d'une généreuse tartinade de houmous maison et Matboucha (épicée), plus aubergines croustillantes chaudes, poivrons grillés, mix de laitue fraîche, oignons frits et persil, servi avec une Petite salade
- Sandwich mélange Pargit et foie** 74
 180 g de Pargit sauté et mélange de foie à la plancha avec oignons et champignons avec assaisonnement shawarma dans une gebeta avec tartinade de pois chiches avec mélange de laitue fraîche, tranches de radis Et des oignons verts hachés, servi avec du Petite salade (vous pouvez obtenir de l'ambala sur le côté), servi avec une Petite salade * **Le plat peut être servi épicé**
- Lisse Badatz** **Sandwich Kebab** 74
 240g de viande hachée fraîche dans une gebeta accompagnée d'une généreuse tartinade de tahini, aubergines croustillantes, mélange de laitues fraîches, tranches de tomate, oignon rouge, radis et persil (amba en option), servi avec une Petite salade
- Lisse Badatz** **Sandwich ragout à la marocaine** 74
 240 grammes de viande cuisinée à la marocaine très épicée dans une gebeta, tartiné de houmous, mélange de salade verte, slices de radis, persil et oeuf au plat, servi avec une Petite salade

Sandwichs du fumoir

- Sandwich au poulet et fumé** 74
 Morceaux désossés après 4 heures de fumage, dans une gebeta, accompagnés d'une généreuse tartinade au choix : mayonnaise à l'oignon / mayonnaise épicée / aioli mix de champignons et truffes, oeuf au plat, oignons frits, mix de la laitues fraîches et une touche de sauce chili et barbecue ***Option très épicée**
- Viande Lisse Rabbat** **Sandwich assado** 79
 150g d'assado en fumage lent pendant 12 heures, désossé, dans une gebeta, accompagné d'une généreuse tartinade au choix: mayonnaise épicée / mayonnaise à l'oignon / Crème d'aubergine avec mix de laitue fraîche, chimichurri, oignons frits et œuf au plat, servi avec une Petite salade

Garnitures sur burger

Assado fumé désossé et haché à la plancha (50g)	19 NIS
Piments forts	0 NIS
Oignons et champignons	8 NIS
Tartinade Crème de racine	5 NIS
Confiture d'oignons	7 NIS
Oeuf au plat	6 NIS
Oignon frit	5 NIS
Oignon et piment	7 NIS
Ail confit	7 NIS
Avocat	8 NIS
Tempura onion	7 NIS
Magret d'oie (50g)	26 NIS
Portobello croustillant	17 NIS
Brochette de foie gras (50gr)	46 NIS
Brochette d'entrecôte (50gr)	33 NIS
Brochette de filet de boeuf (50gr)	39 NIS



Les burgers de BP

Tous les hamburgers de bœuf sélectionnés sont hachés sur place tous les jours et servis avec de la laitue, des tomates, des oignons et des cornichons.

	Munch Burger	89
	220 g de viande de bœuf sélectionnée hachée quotidiennement avec une cuillère à soupe de Crème de racine de pommes de terre et d'oignons frits et 50 g de magret d'oie, oeuf au plat, mayonnaise épicée et aioli mix de champignons et truffes	
	Burger du chasseur	119
	Burger BP classique 220 g de bœuf sélectionné haché sur place quotidiennement servi sur un lit d'oignons frits accompagné de 50 grammes d'assado désossé du fumoir et sauté à la plancha, œuf au plat et médaillon de foie gras, cuisson à la demande	
	Burger entrecôte	89
	250 g de burger composé de 60% entrecôte sélectionnée et 40% de côtes de bœuf hachées sur place chaque jour, cuisson à la demande	
	Burger BP classique	69
	220 g de burger sélectionné, haché sur place quotidiennement, cuisson à la demande	
	Burger BP-XL	75
	300 g de burger sélectionné, haché sur place quotidiennement, cuisson maximale MW, fortement recommandée après le jeûne. 😊	
	Double BP	79
	2 burger de 160 g de bœuf sélectionné, haché sur place quotidiennement, cuisson à la demande	
	Super Double BP	89
	2 burger de 220 g de bœuf sélectionné, haché sur place quotidiennement, cuisson à la demande	
	Triple BP	96
	3 burger 160 g de bœuf sélectionné haché sur place quotidiennement, cuisson à la demande	
	Burger BP Junior	59
	160 g de burger sélectionné hachée sur place chaque jour, cuisson à la demande	
	Burger Shover Sotol	114
	220 g de burger sélectionné haché sur place quotidiennement avec 50 g de foie gras et confiture d'oignons, cuisson à la demande	
	Hamburger pour carnivores	79
	220g de Burger viande de bœuf sélectionnée et hachée sur place tous les jours, servi avec 50g de viande à asado fumée, du chimichurri et un œuf au plat. cuisson a la demande.	
	Burger corrompus	96
	2 burger de 160g de bœuf sélectionné haché sur place chaque jour avec magret d'oie, oignons, tempura et œuf au plat, cuisson à la demande	
	Burger Knockout	114
	220 grammes de burger sélectionné, haché sur place quotidiennement avec 50 grammes de ris de veau et confiture d'oignons, cuisson à la demande	



Sloppy Joe de BP

Sloppy Joe assado fumé Ne peut pas être servi sans barbecue
Sloppy Joe au boeuf, Entrecôte Sloppy Joe - Ne peut pas être servi sans barbecue et oignons frit

- | | |
|---|--|
| <p><small>Viande
Lisse
Rabbinat</small></p> | <p>Sloppy Joe assado fumé 79</p> <p>Tranche de 150 g d'assado en fumage lent d'environ 12 heures, désossée et sautée à la plancha dans une sauce barbecue maison, servie dans du pain maison avec de la laitue, œuf au plat et généreuse tartinade de mayonnaise à l'oignon</p> |
| <p><small>Lisse
Badatz</small></p> | <p>Sloppy Joe au bœuf 74</p> <p>200 g de bœuf haché sur place chaque jour, , sauté à la plancha avec une sauce barbecue maison, oignons frits et œuf au plat et une douce tartinade de mayonnaise</p> |
| <p><small>Viande
Lisse
Rabbinat</small></p> | <p>Entrecôte Sloppy Joe 79</p> <p>200 g de mix d'entrecôtes et de côte de bœuf hachées sur place tous les jours, sauté à la plancha dans une sauce barbecue maison, oignons frits et œuf au plat, mayonnaise douce à tartiner</p> |
| <p><small>Lisse
Badatz</small></p> | <p>Sloppy Joe kebab 74</p> <p>240 g de viande kebab à la plancha accompagné d'aubergine, oignon frit et œuf au plat, tahini et coulis de poivrons dans pain maison</p> |
| | <p>Sloppy Joe Shawarma de Pargit 74</p> <p>200 grammes de Pargit juteux servis dans un pain maison avec tartinade de houmous et servi avec du tahini et amba</p> |
| <p><small>Lisse
Badatz</small></p> | <p>Sloppy ragout à la marocaine 74</p> <p>240 grammes de viande cuisinée à la marocaine très épicée, dans un pain gebeta tartiné de houmous, salade verte, slices de radis, persil, oeuf au plat</p> |

Tous les plats sont servis avec une petite salade

Assado dans un pain hamburger

150 grammes d'assado fumée effilochée revenu à la plancha dans une sauce barbecue maison, servie dans un pain hamburger garnie d'une mayonnaise à l'oignon salade verte et œuf à cheval. A coté du plat - Salade verte, tomates, oignons, olives et cornichons





Droit au but

Tous les plats sont servis avec un accompagnement au choix.

Steaks de cachेरoute du Rabbin Machfoud (quantité limitée)

Steak de filet de bœuf de première qualité 194
 250g de filet de bœuf caramélisé avec oignons et sauce au vin doux sur Crème de racine • avec garniture au choix.

BP Spécial!

Lisse
Casher
Rabbinat

Steak de Tomahawk

Entrecôte de veau sélectionné (avec os)



Temps de préparation
du steak environ 25 min

47 NIS
per 100gr
quantité limitée

Chef's
recomm-
endation

Pyramide de dégustation 400 g de viande 199
 Farandole de saveurs - 150 g d'entrecôte premium, 100 g de filet de bœuf sélectionné, 100 g de Pargit et 50 g de foie gras, sur un lit de Crème de racine • avec garniture au choix.

Viande
Lisse
Rabbinat

Entrecôte 300 / 400 179/ 224
 Temps de préparation du steak 400 g environ 20 mn et servi sur des oignons frits
 Entrecôte (Vered Hatsela) de bœuf sélectionné à l'ancienne directement de notre boucherie! • avec garniture au choix • Supplément foie gras 50 gr + 46NIS

Brochettes du chef 179
 350g mix d'entrecôte, filet de Bœuf, Pargit et magret d'oie sur brochettes yakitori, sur un lit de Crème de racine, avec garniture au choix (quantité limitée)

Viande
Lisse
Rabbinat

Entrecote brochettes (quantité limitée) 179
 300 g Entrecôte sur brochettes yakitori, sur un lit de Crème de racine • avec garniture au choix.

Lisse
Badatz

Kebab oriental maison 89
 300 grammes de bœuf sélectionné haché sur place quotidiennement, avec Aubergine Baladi oignons frits, tahini et coulis de poivrons • avec garniture au choix.

Mix de Pargit et foie 99
 Mix de foie de volaille et de Pargit sauté à la plancha, accompagné d'oignons frits et de champignons en sauce Demi Glass sur lit de Crème de racine, avec garniture au choix.

Niveaux de cuisson

Rare



Enveloppe brun-gris et tranche rouge (saignante)

Medium



Tranche rose mais viande plutôt brune, enveloppe bien cuite

Medium Well



Le steak est en majorité bien cuit, avec un centre plutôt rosé

Well Done



Niveau de cuisson maximal. Viande brune sur toute l'épaisseur, difficile à macher



Droit au but

Tous les plats sont servis avec un accompagnement au choix

Épée de Shawarma	137
Brochette de shawarma faite de couche de parguit, mouton et gras de mouton, accompagnée de légumes grillé , servie avec une pita, sauce thina et un accompagnement au choix.	
Côtelettes d'agneau	289
4 pièces de côtelettes d'agneau (environ 450 g) sur une plaque chauffante, servies avec un accompagnement au choix. (Plat riche en matières grasses)	
Dégustation Prestige	299
2 côtelettes d'agneau, 50 g de foie gras, médaillon de filet de bœuf, brochette de poitrine d'oie (50 g), brochette de ris de veau (50 g), servies avec un accompagnement au choix.	
Parguit (avant cuisse désossée)	89
300 g de Pargit grillé dans une sauce au choix : sauce asiatique vinaigrée \ Chili \ Barbecue \ Mix chili barbecue / sel et poivre / assaisonnement schawarma composé de 14 épices aromatiques (servies sur un lit d'oignons frits) • avec garniture au choix.	
Poulet en tempura	79
280 g Bouchées de poitrine de poulet en tempura frites dans l'huile, arrosées de sauce chili, tahini, sauce aromatique et graines de sésame • avec garniture au choix.	
Ailes de poulet (20 pièces)	76
20 moitiés d'ailes frites avec graines de sésame et sauce au choix: sauce asiatique vinaigrée \ Chili \ Barbecue \ Mix chili barbecue / assaisonnement shawarma composé de 14 épices aromatiques (servies sur un lit d'oignons frits) • avec garniture au choix.	
Schnitzel	76
250 g de mini schnitzels assaisonnée d'un mélange de chapelure maison • avec garniture au choix.	
Escalope de poitrine de poulet	76
300 g de morceaux de poitrine de poulet grillés dans une sauce au choix: assaisonnement schawarma composé de 14 épices aromatiques / assaisonnement moutarde et miel / mélange chili Barbecue \ sauce asiatique vinaigrée • avec garniture au choix.	
Poulet en tempura Asiatique	79
280 grammes de bouchées de poulet enrobées de tempura frites arrosées abondamment de sauce asiatique vinaigrée ,sucrée et piquante • servi avec garniture au choix	

Du fumoir

Demi-poulet fumé	99
Dans une marinade maison de chili et barbecue fumé sur place en cuisson lente pendant environ 4 heures • avec garniture au choix.	
Assado fumé	164
350 g fumés d'assado fumé sur place en cuisson lente pendant environ 12 heures, assaisonnés de sauce barbecue maison, désossé et avec une croûte sucrée. Servi avec chimichurri et garniture au choix.	



Menus enfant

Burger junior	69
Burger 160g bœuf sélectionné et haché quotidiennement + frites / Crème de racine + boisson fraîche	
Ailes junior	59
10 demi-ailes frites avec sel, poivre + frites / Crème de racine + boisson fraîche	
Schnitzel junior	69
Mini schnitzels + frites / Crème de racine + boisson fraîche	
Poulet Junior	66
200gr Blanc de poulet + frites / Crème de racine + boisson fraîche	
Poulet tempura junior	69
Bouchees de blanc de poulet enrobees de tempura + frites / Crème de racine + boisson fraîche	
Boule de glace / boule de sorbet	15



Nous avons une
brochure de coloriages
pour passer le temps
Jusqu'à ce que le plat
arrive...

—
Demande au
serveur



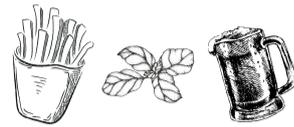
Garnitures plats principaux

Variante	27
Frites	22
Salade assaisonnée	22
Mix salades vertes	22
sauce au choix: citron fraîchement pressé, huile d'olive extra vierge et pincée de sel et poivre, mayonnaise à l'ail et une once de moutarde et citron	
Salade de chou, cranberries et cacahuètes (arachides)	22
Crème de racine	22
Patate douce au four	22
Riz du jour	21
Pomme de terre au four - classique \ Sauce mayonnaise dijon (+4 NIS)	22
Chips de patates douces	30
Disponible en complément d'un plat de la catégorie "Droit au but" (15 NIS)	

Les meilleurs menus en ville

A toute heure*

- * Non compris jeudi à partir de 19h00 samedi soir, Chol Hamoed et Réveillon de Nouvel an et congé sabbatique, Saint Valentin et hébreu Sait Valentin
- * Pour ces menus, nous n'acceptons pas les tickets repas, les réductions, les cartes à gratter, etc..
- * A la discrétion de la direction du restaurant
- * Images seulement pour illustration



97 NIS

Menu burger classique

Burger 220g de viande sélectionnée hachée quotidiennement, cuisson au choix

+

Garniture au choix

+

Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)



79 NIS

Menu ailes de poulet

20 demi-ailes frites avec sésame et sauce au choix:

Chili/barbecue /

Mix chili barbecue/épices shawarma

+

Garniture au choix

+

Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)



84 NIS

Menu poulet tempura

Sauce chili, tahini, tahini cru, sauce aromatique et sésame

+

Garniture au choix

+

Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

Menu Mix de Pargit et foie

Mix de foie de volaille et de Pargit sauté à la plancha,
accompagné d'oignons frits et de champignons en sauce
Demi Glass sur lit de Crème de racine



Garniture au choix



Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

109^{NIS}



Menu Sloppy Joe

Sloppy bœuf / kebab \ ragout \ Shawarma Pargit /
Shawarma veau du boucher / Shawarma mix

Sloppy entrecôte/assado fumé
(supplément +15 NIS)



Garniture au choix



Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

95^{NIS}



Menu filet de poisson de mer

Poisson au four à l'huile d'olive et sauce aux herbes



Garniture au choix



Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

• Quantité limitée

148^{NIS}



Menu demi-poulet fumé

En marinade de chili et barbecue maison
Fumé sur place en cuisson lente pendant 4 heures



Garniture au choix



Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

• Quantité limitée

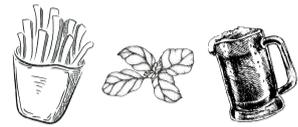
109^{NIS}



Les meilleurs menus en ville

A toute heure*

- * Non compris jeudi à partir de 19h00 samedi soir, Chol Hamoed et Réveillon de Nouvel an et congé sabbatique, Saint Valentin et hébreu Saint Valentin
- * Pour ces menus, nous n'acceptons pas les tickets repas, les réductions, les cartes à gratter, etc..
- * A la discrétion de la direction du restaurant
- * Images seulement pour illustration



Menu Assado

350g d'assado fumé pendant 12 heures, sauce barbecue maison
Désossé avec croûte douce, servi avec chimichurri

+

Garniture au choix

+

Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

• Quantité limitée



Menu Steak Entrecôte Prime 300g

servi avec chimichurri - supplément foie gras (50g) 46 NIS

+

Garniture au choix

+

Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)



Menu Brochettes Entrecôte Ou Brochettes Du Chef

+

Garniture au choix

+

Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

Menu Parguit

dans une sauce au choix : sauce asiatique vinaigrée \ Chili \
Barbecue / Mix chili barbecue /
sel et poivre / assaisonnement schawarma composé
de 14 épices aromatiques



Garniture au choix



Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

94^{NIS}



Menu Kebab Oriental Maison



Garniture au choix



Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

97^{NIS}



Menu Escalope De Poitrine De Poulet

dans une sauce au choix: assaisonnement schawarma composé
de 14 épices aromatiques / assaisonnement moutarde et miel /
mélange chili Barbecue \ sauce asiatique vinaigrée



Garniture au choix



Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

84^{NIS}



Menu Schnitzel



Garniture au choix



Boisson fraîche

(1/3 Tuborg / verre de vin de Montagne de Galil +17 NIS)

84^{NIS}





On fait un barbecue ? Notre boucherie!

La viande est pesée après d'coupage * Pour une utilisation jusqu'à 24 heures à compter de la date d'achat * Ne pas congeler la viande * Les commandes importantes doivent être passées 24 heures avant l'heure de ramassage

Steak de Tomahawk	220 per kg
Foie Gras	470 per kg
Entrecôte de choix	230 per kg
Notre burger	95 per kg
Kebab maison	95 per kg
Poitrine d'oie	195 per kg
Demi-ailles	19 per kg
Poitrine de poulet	39 per kg
Merguez	79 per kg

On fait un festin?

De la fumerie maison-sur commande préalable

Assado fumé	239 per kg
Poulet fumé assaisonnement douxâtre	69 per dish

Boissons

Boisson fraîche

Soda	10
½l de citronnade / limonade à la menthe	16
Coca / Coca zero / Sprite / Sprite Zero / Fanta	15
Eau aromatisée / Citre pomme / Fuze Tea - Raisin / Malt	15
Jus d'orange	16

Boisson chaude

Café turc	8
Café avec cardamome	9
Thé à la menthe / Earl Grey	9

Bières Bouteille

Carlsberg		25
Guinness		27

Bières Pression

		1/3	1/2
Tuborg		31	35
Weihenstephaner		32	39

Café NESPRESSO.

Espresso Leggero

Un mix de café particulièrement équilibré, niveau de force 6, Une combinaison de grains arabica et robusta qui crée des arômes du cacao et une texture onctueuse et veloutée dans la bouche

Espresso serré / allongé 8 NIS | Double espresso 11 NIS

Ristretto

Café espresso classique, niveau de force 9, Puissant et corsé, combinant des grains d'Arabica haute qualité d'Amérique centrale et du Sud. Bienvenue pour profiter d'un café avec un arôme riche et corsé

Espresso serré / allongé 8 NIS | Double espresso 11 NIS



Offre spéciale!

Remise de 50% sur le second verre



Demandez au serveur/serveuse

* Offre non cumulable * Non inclus dans les menus



Expéditions
Online

***8154**