



APÉRITIFS

Ricard / Pastis 3 cl.....	4
Kir Mûre, Cassis, Pêche 10 cl.....	4
Raki 5cl / 35cl / 70cl.....	6 35 60
Martini Rouge ou Blanc 5 cl.....	4
Whisky J&B 4cl.....	5
Jack Daniel's 4cl.....	7
Champagne 12 cl.....	7



COCKTAILS

Mojito.....	8
<i>Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse et sucre</i>	
Caipirinha.....	6
<i>Cachaça, citron vert, sucre</i>	
Cocktail Gramophone.....	7
<i>Wisky ou vodka, Martini, limonade, jus de fruits et grenadine</i>	



DIGESTIFS

Cognac 4 cl.....	4
Get 27 4 cl.....	4
Eau-de-vie de poire 4 cl.....	4

VINS

		37,5cl	75cl
ROUGE	Yakut <i>Kavaklidere</i>	14	22
	Senfoni <i>Pamukkale</i>	13	20
	Antik		24
	Villa Doluca		24
	Anfora		26
	Brouilly	16	26
	Côtes du Rhone		26
	Médoc		26
	Bordeaux supérieur		24
	Fitou domaine de la grange Bio		26
ROSÉS	Lâl <i>Fruité</i>	13	22
	Moments de plaisir <i>Doux</i>		22
	Villa Doluca <i>Sec</i>	13	23
BLANCS	Çankaya <i>Fruité</i>		20
	Bourgogne Aligoté <i>Sec</i>		24
	Côtes de Gascogne <i>UBY Fruité</i>		22
	Villa Doluca <i>Sec</i>		22
CHAMP'	Champagne		45

BOISSONS

BIÈRES

Efes pilsener 33 cl / 50cl.....	3 5
Heineken 33 cl.....	3
Panaché 25 cl.....	3,50
Monaco 25 cl.....	3,50

BOISSONS FRAÎCHES ET EAUX

Coca cola light zéro, Orangina, Perrier, Schweppes	
Jus 25 cl (<i>abricot, pêche, orange, cerise</i>).....	3
Perrier 33 cl.....	3
San Pellegrino 50 cl 1L.....	4 7
Evian 1L.....	7

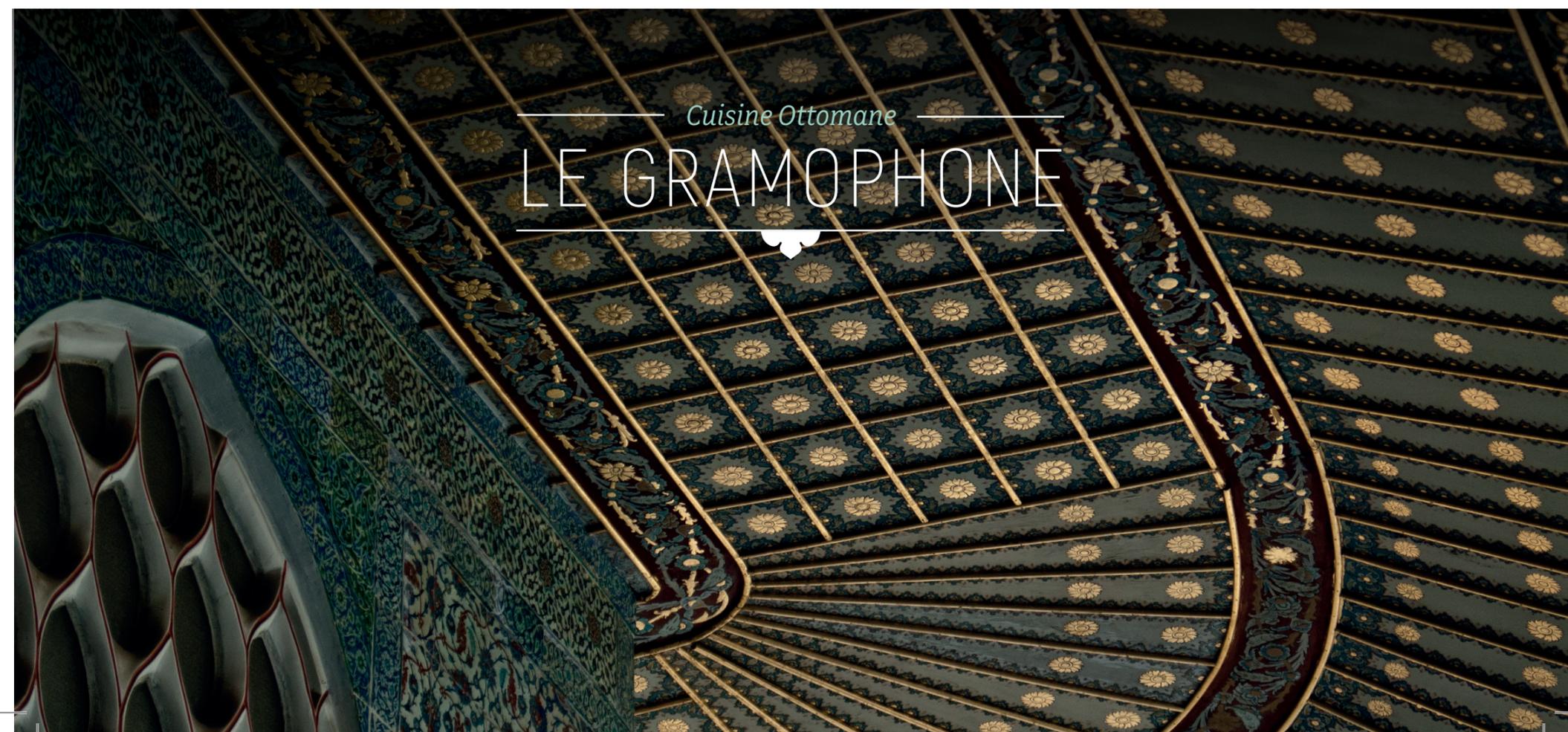
THÉS & CAFÉS

Café Espresso.....	2
Café Turc & Loukoum (soir uniquement).....	4
Café Turc & Loukoum + lecture du marc de café (soir uniquement).....	15
Thé, infusion.....	3

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | © Photo & Artwork : Delphine Bacri

Cuisine Ottomane

LE GRAMOPHONE



ENTRÉES

Toutes nos entrées et mezzés sont faits maison

À PARTAGER

16€

Grand Mezzé

Assortiment de tous nos mezzés

Tarama
+ Sarma
+ Cacik
+ Antep ezme
+ Humus
+ Patlican ezme
+ Mezze Ottoman

ENTRÉES FROIDES

Tarama	7
Œufs de cabillaud	
Sarma	6
Feuilles de vignes farcies au riz	
Cacik	7
Yaourt aux concombres et à l'ail	
Antep ezme	6
Tomates, oignons émincés aux épices rouges	
Humus	6
Purée de pois chiches et crème sésame	
Patlican ezme	8
Caviar d'aubergines, poivrons grillés	
Mezze Ottoman	9
Yaourt au caviar d'aubergine, noix et grenade	

ENTRÉES CHAUDES

Börek	6
Feuilletés au fromage	
Kalamar tava	7
Beignets de calamar	
Kozlenmis biber	7
Poivrons rouges, grillés et farcis à la féta	

GRANDES SALADES

Salade au poulet • Tavuk salatasi	14
Salade, concombres, tomates, maïs, blancs de poulet	
Salade Crevettes • Karides salatasi	15
Salade, concombres, tomates, maïs, crevettes	
Salade de la Bergère • Çoban salatasi	13
Tomates, concombres, oignons rouges, féta	

PICHETS

Rosé | Rouge | Blanc

12 cl	50 cl	1 l
4	10	16

PLATS

Tous nos plats sont fait maison et sont accompagnés de riz ou bulgur, piments et tomates grillés, sauce du chef

TRADITIONS

Musakka	16	Guveç	22
Aubergines, viande hachée, pommes de terre et sauce béchamel		Cassolette d'agneau et légumes cuit à l'étouffée en croûte de pâte au beurre	
Tavuk madalyon	16	Beyti	17
Cuisse de poulet farcie aux légumes et éclats de pistaches		Brochette de viande hachée enroulée dans une galette avec aubergines, sauce tomate & yaourt à l'ail	
Alti ezmeli	17	Beyti Maison	17
Brochette de viande hachée servie sur un coulis de tomates écrasées aux épices et émincés d'oignons		Brochette de viande hachée sur un caviar d'aubergines	
Kavurma	20	Ali Nazik	17
Emincé de gigot d'agneau poêlé avec poivrons rouges & verts, tomates, ail et huile d'olive		Brochette de viande hachée servie sur un caviar d'aubergines & yaourt à l'ail maison	
Kavurma Poulet	18	Içli kofte	16
Emincé de poulet poêlé avec poivrons rouges & verts, tomates, ail et huile d'olive		Boulettes de semoule façon kibbe, farcies au bœuf haché et éclats de noix	
Yogurtlu Adana	17	Manti	16
Brochette de viande hachée servie sur yaourt à l'ail maison et croustons frits		Raviolis turque farcis au bœuf haché, yaourt à l'ail & beurre fondu aux épices rouges	

GRILLADES AU FEU DE BOIS

Açil mis tavuk budu	15
Cuisses de poulet désossé	
Tavuk sis	17
Brochettes de blancs de poulet	
Köfte	15
Boulettes de viande hachée façon turque	
Kasarli Köfte	17
Boulettes de viande hachée farcies au fromage	
Pirzola (3 pièces)	22
Côtelettes d'agneau	
Kuzu Sis	22
Brochettes de gigot d'agneau	
Karisik Izgara - Grillade mixte	22
Cuisse de poulet désossé, boulettes de viande et côtelette d'agneau	

POISSONS

Çupra	18
Dorade royale grillée au feu de bois accompagnée de salade roquette	
Filet de cabillaud dans tous ses états	22
Filet de cabillaud cuit à la vapeur, crème au cresson poêlé, fourré dans un cœur d'artichaud, purée d'aubergine & pistaches	

VÉGÉTARIENS

Imam bayildi	14
Aubergine braisée et farcie aux légumes (tomates, poivrons rouges & verts, oignons)	
Feuilles de vigne	15
Feuilles de vigne farcies au riz et aux épices	
Musakka végétarienne	17

Supplément frites	4
-------------------	---

DESSERTS

DESSERTS « MAISON »

Balli yogurt	6
Yaourt turc au miel	
Muhallebi	7
Crème pistache saupoudrée d'éclats de pistache	
Baklava traditionnel	
+ 1 boule de glace au choix	8
Feuilletés aux noix	
Incir dolma	
+ 1 boule de glace au choix	8
Figues entières, séchées et farcies aux noix entières	
Café Gourmand	8
Expresso, muhallebi, baklava et incir dolma	

GLACES ARTISANALES

Vanille, rose, violette, cannelle	
1 boule	4
2 boules	7
3 boules	10

MENU ENFANT 10,50€

Boulettes
Ou poulet désossé
+ Frites
+ 1 sirop grenadine ou menthe ou fraise

MENUS DU MIDI

Du lundi au vendredi
Sauf jours fériés

Plat du jour seul	12
-------------------	----

FORMULE 1

2 Mezzés au choix Ou Dessert + Plat du Jour	14
---	----

FORMULE 2

2 Mezzés au choix Ou Dessert + Plat au choix	16
--	----

2 Mezzés au choix

Tarama
Sarma
Cacik
Antep Ezme
Humus

Plats

Açil mis tavuk budu
Cuisse de poulet désossé
Köfte
Boulettes de viande de bœuf hachée
Imam bayildi
Aubergine farcie aux légumes

Desserts

Baklava traditionnel
Feuilletés aux noix
Lokoum
Confiserie à la rose
Helva
Nougat turc aux pistaches