



*Menu*  
Catamaran

CHILL RESTAURANT

Bienvenue  
*Hosgeldiniz*

## **INFOS**

**Nous avons le regret de vous  
informer**

**Que suite a la forte augmentation  
de tous nos produits**

**Nos formules du midi et du soir  
sont donc suspendues afin de  
préserver la qualité de nos  
produits**

**Nous vous remercions pour votre  
compréhension**

*Le Catamaran*



## Légendes

H : Halal

 Végétarien

 Jambon cru de porc

## Entrée et salade spécialité turque

H **Borek** 9€

Façon cigare 2 à la viande hachée de bœuf et d'agneau et 2 à la fêta et persil frais .

H **Dolmas** X6/9€ X12/15€

Feuilles de vignes farcies de viandes hachée de bœuf, bulgur et riz servie avec sauce blanche .

H **Greco turque** 18€

4 dolmas, 4 borek, sucuk( saucisson turc)mezze, taboulet, kofte, tavuk

 **Mezze au choix** 5€

Salziki ou caviar d'aubergine ou betterave ou humus

 **Salade grecque** Pt/8€50€ Gd/10€50

Concombre, poivron, olive noire, tomates, fêta, huile d'olive, citron .

H **Salade turque** Pt/9€ Gd/11€50

Concombre, poivron, olives noire, tomates, fêta, kofte, huile d'olive, citron, sauce blanche .

H **Quesadilla au poulet** 11€

Galette, Crème, poulet, légumes, emmental

H **Quesadilla au sucuk** Saucisson turc de bœuf 11€

Galette, Crème, champignons, sucuk, emmental

 **Quesadilla aux légumes** 10€

Galette, Crème, légumes, emmental

## Entrée et salade traditionnelle

**Cornet de chèvre** Pt/9€ Gd 11€50

Salade, tomates, champignon, cornet de chèvre, jambon 🐷  
cru de porc, miel

**Carpaccio de bœuf** Simple 9€ Double+frite 14€50

Huile d'olive Pesto vinaigre balsamique parmesan câpres

**Carpaccio de bœuf Gourmand**

Huile d'olive Pesto vinaigre balsamique parmesan câpres,  
toast de chèvre ou boule de burrata Double +frites 18€50

🌿 **La burrata 150 gr** 12€00

Tomates cerises, huile d'olive Pesto, pignon, basilic, pointe  
d'asperge, burrata crémeuse

**Salade thaï de thon cru ou saumon cru**  
**(Écosse label rouge )**

Salade verte, Pois gourmand, choux rouge, herbes  
aromatiques, chantilly de wasabi, avocat, concombre,  
sauce soja, gingembre, amandes grillées Pt /13€ Gd /16€

H **Salade thaï tataki de bœuf simmental**

Salade verte, Pois gourmand, herbes aromatiques, avocat,  
concombre, sauce soja, cacahuète, mi cuit de bœuf

Pt /13€ Gd /16€

## Specialtés turque

Plats accompagnés de bulgur, frite et salade

H **Kofte** 12€50

Boulette de viande hachée de boeuf et d'agneau aux épices d'orient.

H **Adana** 12€50

Brochette de viandes hachée de boeuf et d'agneau aux épices d'orient relevé et piments grillées

H **Urfa** 12€50

Brochette de viande hachée de boeuf et d'agneau aux épices d'orient

H **Tavuk** 12€50

Cuisse de poulet désossé mariné

H **Tavuk à la crème champignon** 13€50

Cuisse de poulet désossé mariné

H **Duo de grillades** 14€50

Kofte, tavuk

H **Trio de grillades** 17€50

Kofte, tavuk et cotelette d'agneau

H **Cotelette d'agneau grillées** 21€00

servie avec (un jus thym **Non halal**)



## *Epaule d'agneau* H

Confite au feu de bois pendant des heures, servie avec des légumes des

pomme de terre et son

**(Jus de thym Non halal)**

Thym et lauriers fumés

**Pour 2 personnes 54€**

# Faux filet de boeuf wagyu

**A6+**

*(race japonaise)*

Cette race de boeuf à la particularité  
d'être persillée, tendre et gouteuse

Cuisson bleue ou saignante

**300gr 48€**





*Boeuf simmental H*

**Race de boeuf suisse**

Nous choisissons nos pièces avec un bon persillage afin  
d'avoir une viande tendre et goûteuse

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Entrecôte 250gr     | 17€00 |
| Côte de boeuf 500gr | 30€00 |
| Côte de boeuf 1kilo | 52€00 |



Supplement sauce poivre roquefort ou champignon 2€



# **Poissons au feu bois**

Selon arrivage

5€ les 100gr

**Accompagnements**

**Frite bulgur et salades ou légumes**





**2 GAMBAS tempura panko 6/8**

**32€**

**Gambas géantes en tempura a la japonaise**

**Ou**

**en tempura grillées a l'ail et au persil et aioli**



**.Saumon mi cuit  
(label rouge ecosse)**

**21€**

**.Thon rouge mi cuit**

**21€**

**.Le Duo mi cuit**

**24€**

Les plats sont accompagnés de Légumes croquants,  
herbes aromatiques, chantilly de wasabi, sauce soja



The background of the entire image is a dense, repeating floral pattern. It features various types of flowers in shades of pink, purple, orange, and yellow, interspersed with green leaves and stems. The pattern is set against a light grey background.

# Menu enfant

8€50

plat

.Hamburger frite

ou

.Kofte blé

ou

.Nuggets frite

ou

.Steack haché frite

Dessert

Pot de glace vanille chocolat ou

vanille fraise

ou

Brownie au chocolat noix de pécan et

creme anglaise

# Dessert

.Tarte au citron meringuée

4€50

.Tiramisu aux fruits rouges ou  
spéculos ou mangue (maison)

4€50

.Brownie au chocolat pécan et  
crème anglaise

4€50

.Baklava (pâtisserie turque maison)

4€50

.Fondant au chocolat coeur coulant et  
crème anglaise

5€50

.Fruit frais: ananas, passion, framboise

5€50

.Café ou thé gourmand 7€50

(tiramisu, baklava, tarte au citron,  
brownie, fruits frais)



|                         |      |
|-------------------------|------|
| Café                    | 1€80 |
| Déca                    | 1€80 |
| Café double             | 3€00 |
| Noisette                | 2€00 |
| Café chantilly spéculos | 3€50 |

.Thé menthe fraîche 3€

.Théière menthe fraîche pour  
2 ou plusieurs personnes 5€

.Infusion verveine fraîche 3€

