

REST CHAUD

N°2 - Hiver 2012



**Les restaurants d'Annemasse
livrés chez vous !**

Comment passer commande ?



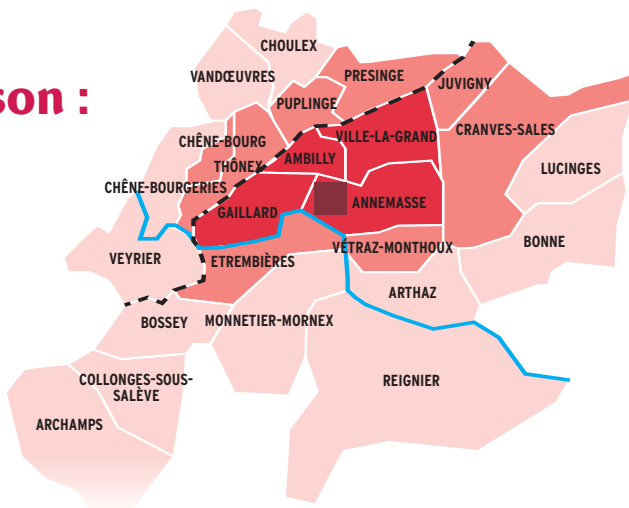
1 Sélectionnez vos plats dans ce guide ou sur www.restochaud.com

2 Passez commande par téléphone au **+33 (0)4 50 46 99 07** de 11h00 à 14h00 et de 18h30 à 22h00.

3 Rest O'chaud transmet votre commande au(x) restaurant(s) qui la prépare et la conditionne.

4 L'un de nos livreurs la réceptionne et vous la livre. Livraisons de 12H15 à 14H30 et de 19H15 à 22H30.

Zones de livraison :



Centre ville : - d'une heure : Annemasse **6,5 €**

Zone 1 : - d'une heure : Annemasse , Ambilly, Ville-la-Grand, Gaillard **7,5 €**

Zone 2 : - d'une heure : Etrembières, Vétraz-Monthoux, Thônex, Chêne-Bourg, Cranves Sales, Presinge, Juvigny **9,5 €**

Zone 3 : - d'une heure : Lucinges, Bonne, Monnetier-Mornex, Veyrier, Pas de l'Echelle, Chêne-Bourgeries, Vandœuvres, Choulex, Reignier, Collonges/Salève, Archamps **12 €**

Attention ! Frais de 7 € pour tout restaurant supplémentaire.

En cas d'informations erronées concernant vos coordonnées, aucun retard ne pourra être imputé à RestO'Chaud. Toute absence de votre part lors de la livraison entraînera la facturation de frais supplémentaires. Le délai de livraison est indicatif et nos livreurs peuvent être en avance sur l'horaire prévu. Par mesure d'hygiène, aucun produit ne sera repris ou échangé. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SOMMAIRE

Midi et soir - 7 jours / 7

8 restaurants

	Restaurants	Pages
Traditionnel	Le Barto	2
Italien	Les 4 saisons	3
Alsacien	L'Alsacienne	4-5
Fruits de mer		
Cuisine créative	L'Amaryllis	6
Indien	Punjabi	8-9
Grec/Turc	La Cascade	10-11
Algérien	L'Olivier	12
Libanais	Le Mont Liban	13

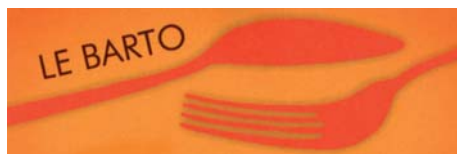
MODES DE PAIEMENT :



* Nous consulter pour le taux de change

**A la commande par téléphone





Fermé le samedi midi et dimanche

6, rue du Chablais 74100 Annemasse

+33 (0)4 50 46 99 07

LES ENTRÉES

Salade de chèvre chaud rôti au miel et fleurs de thym	12 €
Cassolette de pieds de cochons croustillants	10,5 €
Brochette de homard, Saint Jacques et gambas en salade	15,5 €
Terrine de foie gras, compotée d'oignons	14,5 €

LES ENTRÉES EN PLAT

Salade de chèvre chaud rôti au miel et fleurs de thym	18,5 €
Cassolette de pieds de cochons croustillants	16,5 €
Brochette de homard, Saint Jacques et gambas en salade	24,5 €
Terrine de foie gras, compotée d'oignons	22,5 €



LES POISSONS

Grenouilles en persillade, frites fraîches, salade	24,5 €
Pareillade de poissons et homard, arrosée à l'huile d'olive	26 €
Brochettes de Saint Jacques et son huile vanillée, risotto crémeux	28,5 €

LES VIANDES

Tête de veau sauce ravigote, légumes vapeur	19 €
Entrecôte Simmenthal, frites fraîches et légumes	22 €
Andouillette grillée, moutarde à l'ancienne, frites fraîches	17 €
Hamburger façon Barto, frites fraîches	19,5 €

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat et son milk-shake de poire	8,5 €
Tiramisu	8,5 €

LES VINS

Rouge Crozes Hermitage 75cl	26 €
Rouge Saint Nicolas de Bourgueil 75cl	17 €
Rosé de Savoie 75cl	16 €
Blanc Chignin Bergeron 75cl	29 €



Pizzeria 4 Saisons

Fermé le dimanche et le lundi

8, avenue Pasteur 74100 Annemasse

+33 (0)4 50 46 99 07

LES ENTRÉES

Salade verte	4,5 €
Brick au thon	7 €
Brick viande hachée fromage	7,5 €
Assiette de crudités	9 €
Salade du chef Avocat, crevettes, tomates	9,5 €
Salade de chèvre chaud	8 €

LES VIANDES

Escalope à l'Italienne	17 €
Jambon, fromage, bolognaise	
Escalope Milanaise	17 €
Escalope crème champignons	16,5 €

LES PÂTES

Spaghetti-Tagliatelle-Penne-Tortellini	14 €
SAUCE AU CHOIX :	
Napolitaine (Tomates, basilic), Bolognaise,	
Carbonara, Al Pesto (ail, basilic, huile d'olives),	
Provençale (Sauce tomate, poivrons, oignons,	
aubergines, crevettes), 4 Saisons (Curry, crème,	
crevettes)	
Lasagnes maison	12,5 €
Lasagnes aux aubergines	15 €

LES DESSERTS

Pâtisserie du jour maison	6,5 €
Fromage Blanc au miel	6,5 €

LES VINS

Bouteille 37,5cl	10,5 €
Bouteille 75cl	17 €
ROUGE : Côtes du Rhône, Bordeaux,	
Chianti, Valpolicella	
ROSÉ : Bardolino, Côtes de Provence	

LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

Marguerite	9 €
Tomates, fromage, olives	
Napolitaine	10,5 €
Tomates, fromage, anchois	
Thon	10,5 €
Tomates, fromage, thon, oignons	
Sonia	10,5 €
Tomates, fromage, oignons, crème fraîche	
Merguez	10,5 €
Tomates, fromage, merguez, poivrons	
Reine	12 €
Tomates, fromage, champignons, jambon	
Chef	12 €
Tomates, fromage, jambon, œuf	
Provençale	12 €
Tomates, fromage, oignons, poivrons, tomates fraîches	
Capricieuse	12 €
Tomates, fromage, champignons, anchois, câpres, oignons	
Forestière	13 €
Tomates, fromage, poulet, champignons, crème fraîche	
4 Saisons	13 €
Tomates, fromage, artichaut, thon, poivrons, champignons	
4 Légumes	13 €
Tomates, fromage, asperges, courgettes, artichaut, poivrons	
Italienne	13 €
Tomates fraîches, mozzarella, salade verte, jambon cru	
Américaine	13 €
Tomates, viande hachée, oignons, ail, poivrons	
Végétarienne	13 €
Tomates, fromage, épinard, crème fraîche	
Annemassienne	13 €
Tomates, tomme de Savoie, mortadelle	
Doudou	13 €
Tomates, fromage, reblochon, roquefort, pomme de terre, oignons	
Pizzaïolo	13 €
Tomates, fromage, oignons, aubergine	
Norvégienne	14,5 €
Tomates, fromage, crevettes, saumon, crème fraîche	
4 Fromages	14,5 €
Tomates, mozzarella, tomme de Savoie, chèvre, raclette	





16, Place de l'Hôtel de Ville 74100 Annemasse

LES ENTRÉES

- Salade de roquette et parmesan vieux, vinaigre Balsamique** 11,5 €
- Salade de reblochon fondu, copeaux de jambon de Savoie, pain de campagne grillé** 14 €
- Salade de haricots vert et artichauts du midi, foie gras de canard, vinaigre balsimique** 18 €
- Foie gras de canard maison cuit au torchon** Les 100g 21 €
- Foie gras de canard maison vendange Tardive à la tranche** Les 70g 18,5 €
- Soupe de poissons de roche et sa rouille maison, croûtons aillés et moules de bouchot** 16,5 €

LES POISSONS DU MARCHÉ

- Filets de Perche meunière la portion de 220g** 25,5 €
- Sauce : Tartare, crème, provençale, persillade ou autres** 2 €
- Gratin de queues d'écrevisses gratiné au Beaufort, riz** 26 €
- Quenelle de brochet soufflée crevette et petits légumes, riz** 21 €
- Duo de st Pierre et st Jacques légumes grillés, Concassé de tomates** 26 €
- Noix de st Jacques rôties et risotto champignons** 27 €
- Dorade Royale sur le grill 500/600g** 29 €

LES PLATS

- Tartiflette au Reblochon des Aravis A.O.C** 21,5 €
(pela en patois), salade mélangée et copeaux de charcuterie de Savoie
- Le plat végétarien** 16,5 €
Assortiment de légumes Bio ou frais du marché, œuf poché, tagliatelles fraîches

LES CHOUCROUTES

(VÉRITABLE CHOUCROUTÉ D'ALSACE CUITE MAISON)

- Choucroute Paysanne** 22 €
Lard fumé, kassler, saucisse de Montbéliard, Morteau, knack, et saucisson
- Choucroute Tanneur** 22 €
Lard fumé grillé, saucisse de Montbéliard grillée, petit salé, kassler rôti
- Choucroute Confite** 24 €
Cœur de cuisse de canard frais confit par nos soins, lard fumé, knack
- Choucroute de Colmar** 22,5 €
Un jarrotin entier et une tranche de lard fumé
- Choucroute Royale** 25 €
Lard fumé, kassler, Montbéliarde, knack, saucisson avec en plus 1/2jambonneau et confit de canard
- Choucroute de poissons de mer** 26 €
Cœur de choucroute accompagné de st Pierre, noix de st Jacques, haddock, poisson blanc, Grosse 1/2 Gambas. Beurre blanc

TOUTES NOS CHOUCROUTES SONT ACCOMPAGNÉES DE POMME DE TERRE

LES VIANDES

- Le duo de Rognon et ris de veau** 24,5 €
- Filet de bœuf Rossini et son toast foie gras de canard** 32,5 €
- Carré d'agneau frotté au piment d'Espelette** 25 €

NOS VIANDES AOC D'EUROPE ALLEMAGNE (BAVIÈRE), SUISSE, FRANCE.

TOUTES NOS VIANDES ONT EN ACCOMPAGNEMENT : FRITES, RIZ OU POMMES VAPEURS.





Fermé le dimanche soir et lundi

+33 (0)4 50 46 99 07

LES FRUITS DE MER

OUVERTURE DES HUÎTRES ET EMBALLAGE INCLUS

Huîtres Marennes Fines de Claire N°3 Les 12	22 €
Huîtres Marennes Fines de Claire N°2 Les 12	26 €
Huîtres Marennes Fines de Claire N°1 Les 12	34 €
Huîtres Marennes Spéciales Gillardeau N°2 Les 12	40 €
Huîtres Marennes Spéciales Gillardeau N°3 Les 12	35 €
Belons N°1 Les 12	36 €
Langoustines fraîches Les 100g	8 €
Crevettes bouquet fraîches bio Les 100g	7,5 €
Crevettes grises Jumbo Les 100g	7 €
Bulots cuisson maison Les 100g	6,5 €
Bigorneaux Jumbo cuisson maison Les 100g	6,5 €
Amandes de mer Le kg	18 €
Moules d'Espagne Jumbo Le kg	25,5 €
Saumon sauvage fumé à l'artisanal origine ALASKA Les 100g	10,5 €
Homard cuit maison mayonnaise MAINE La pièce	46,5 €
Tourteau pleine mer cuit La pièce 500/600g	22,5 €

LES DESSERTS

Baba au rhum	8 €
Tarte tatin	8 €
Gâteau aux 3 chocolats	8 €

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

OUVERTURE DES HUÎTRES ET EMBALLAGE INCLUS

Assiette Mareyeur 6 huîtres, 3 crevettes bio, 150g de bulots, 2 amandes, bigorneaux	26 €
Plateau Ecailler 5 Marennes de claire N°3, 3 fines de claires, 2 langoustines, 1 portion de crevettes grises, bigorneaux, 150g Roses filière bio 2 Amandes, 2 moules Jumbo, 150g de bulots, 1 demi tourteau	50 €
Plateau Alsacien 16 huîtres fines de Claire n°3, 2 langoustines, 1 portion de crevettes grises, bigorneaux, 300g Roses bouquet, 2 amandes, 2moules, 300g de bulots + 1 gros tourteau. Ouverture offerte, Pour 2 personnes	96 €
Plateau Royal Plateau Alsacien + 1 homard ou langouste fraîche (Cuba)	139 €

LES VINS (AOC)

BLANC	
Riesling (Alsace) 75cl	30 €
Gewurztraminer (Alsace) 75cl	33 €
Pinot Gris Vendange tardive (Alsace) 75cl	32 €
Muscadet sur lie "La Nobleriaie" (Val de Loire) 75cl	30 €
Petit Chablis Wililiam Fèvre (Bourgogne) 75cl	37 €
ROUGE	
Pinot Noir (Alsace) 75cl	32 €
Saumur Champigny "Les Valengenets" (Val de Loire) 75cl	30 €
Crozes Hermitage "Les Pierrailles" (Cotes du Rhône) 75cl	34 €
Graves "Château Roquetallides" (Bordeaux) 75cl	35 €
CHAMPAGNE	
Thiénot brut 75cl	68 €





L'Amaryllis

Restaurant

Fermé le samedi midi, dimanche et lundi soir

5 rue Marc Courriard 74100 Annemasse

+33 (0)4 50 46 99 07

LES ENTRÉES

- Foie gras piqué aux lardons de canard, bonbon d'ananas et mangue au poivre de Sichuan **19 €**
- Raviole de colrave aux endives braisées, langoustines à la plancha, bouillon léger aux agrumes **18,5 €**
- Royale de St Jacques et sa noix en habit vert, jus de crustacés réduit **19 €**

LES POISSONS

- Filet de bar cuit à basse température, risotto aux champignons du moment **22,5 €**
- Pavé de turbot contisé au romarin, bavarois aux artichauts et oignons **25 €**

LES VIANDES

- Poitrine de pigeon en cocotte, sa cuisse confite, olives vertes, sauce salmis **26 €**
- Médaille de chevreuil saisi minute, gelée d'aireselles, sauce poivrade **25 €**
- Quasi de veau poêlé, jus réduit à la truffe noire **23 €**

LES DESSERTS

- Fruits d'automne façon tatin, poire au caramel et crème glacée châtaigne **9,5 €**
- Dégustation de crèmes brûlées "reine des prés, réglisse, gousse de vanille" **9,5 €**
- Cube de chocolat noir et feuillantine, verrine de fraises et son crumble **9,5 €**

LES VINS

- Blanc Sancerre 2010 **33 €**
Domaine François Crochet AOC
- Rosé Côtes de Provence Cuvée Ingénue 2010 **22 €**
Château du Carrubier AOC
- Rouge Bourgogne "Pinot Noir" 2009 **41,5 €**
Domaine Tollot-Beaut AOC
- Saumur-Champigny "Tuffe" 2009 **30 €**
Château du Hureau AOC
- Côtes du Rhône "La Boissière" 2010 **21,5 €**
Domaine Boudinaud AOC



BOUTIQUE HAUT DE GAMME DE PRÊT-À-PORTER FEMININ

VANESSA

DÉCOUVREZ TOUTES NOS MARQUES AU CŒUR DE NOTRE BOUTIQUE

MARQUES FEMMES:

Jean Paul
GAULTIER ♀

BARBARA BUI
ERMANNO SCERVINO

roberto cavalli

DOLCE & GABBANA

Paul Smith
WOMEN

RALPH LAUREN

MARQUES HOMMES & FEMMES:

BRUNELLO CUCINELLI
CASHMERE

Robert Friedman

ACCESSOIRES CHAUSSURES & SACS

BARBARA BUI

SARTORE
PARIS

JUSTCavalli

4, RUE VAUGELAS 74000 ANNECY TÉL 04 50 45 40 44
DU LUNDI AU SAMEDI 10H-13H / 14H-19H - BOUTIQUE FERMÉ LE LUNDI MATIN

DÉCOUVREZ NOTRE SITE E-COMMERCE SUR : WWW.BOUTIQUE-VANESSA.COM

Votre boutique au Féminin...

Je&Sy Glo&Sy

Chaussures & Accessoires

Place du Monument - 74350 CRUSEILLES / 04 50 52 44 19

5, rue du Chablais 74100 Annemasse

ENTRÉES FROIDES

Raita
Yogourt, tomate, concombre, parfumés au épices**Raita crevettes**
Yogourt, crevettes, tomates, concombre aux épices indiennes**Salade New Dehli**
Poulet grillé avec ananas et salade verte, épices**Salade Bombay**
Salade verte avec raisins, pomme, poulet grillé**Salade Punjabi**
Salade verte avec crevettes et melon

ENTRÉES CHAUDES

Samoussa légumes
Beignets fourrés aux légumes et épices**Samoussa viandes**
Beignets fourrés à la viande haché de bœuf et épices**Oignon Bhaja**
Beignets d'oignons aux épices indiennes**Punjabi Pakora**
Beignets d'aubergines et pomme de terre**Machly Pakora**
Beignets de saumon aux épices indiennes**Cheese Pakora**
Beignets de fromages avec épices**Gambas Pakora**

PAINS INDIENS

Naan Nature
Galette nature à la pâte levée, à la farine de froment**Naan Fromage**
Galette à pâte levée, farine de froment, fourrée de fromage**Naan Légumes**
Pâte levée et fourrée aux légumes**Naan à l'ail**
Galette pâte levée, parfumée ail et coriandre**Naan Keema**
Pâte levée fourrée à la viande de bœuf**Naan Kashmiri**
Pâte levée avec fruits secs et amandes

ENTRÉES TANDOORIS GRILL

6 € Poulet Tandoori 10 €
Cuisse de poulet grillée au tandoor**8 € Poulet Tikka** 10,5 €
Blanc de poulet mariné aux épices, doré au tandoor**9,5 € Punjabi Kabab** 10 €
Viande d'agneau haché, oignons, piment vert, coriandre, gingembre et ail**10 € Agneau Tikka** 12 €
Filet d'agneau mariné aux épices et doré au tandoor**9,5 € Punjabi Mixed Grill** 20 €
Brochettes de poulet, agneau, gambas, fish, kabab, épices, le tout grillé au tandoor**Fish Tikka** 13 €
Saumon grillé au tandoor avec sauce douce

AGNEAU

7 € Agneau Shai Korma 15 €
Agneau aux amandes et fruits secs, sauce crème. doux**6 € Agneau Curry** 15 €
Agneau sauce curry et épices. doux**6,5 € Agneau Krai** 17 €
Agneau, oignon, tomates, gingembre. moyen**8 € Agneau Sagwala** 14 €
Agneau aux épinards hachés et épices. doux**7 € Agneau Handi** 16 €
Préparé avec tomates, coriandre, ail, gingembre, jus de citron, poivrons verts. moyen**12 € Agneau Madras** 16 €
Préparé avec des épices. fort**2,8 € Agneau Vindaloo** 16 €
Sauce épicée avec pomme de terre. fort**4,5 € Bœuf****4 € Bœuf Curry** Bœuf sauce curry et épices. doux 15 €**4 € Bœuf Handi** 16 €
Préparé avec tomates, coriandre, ail, gingembre, jus de citron, poivrons verts. moyen**5 € Bœuf Madras** 16 €
Un plat du Sud de l'Inde, avec épices. fort**5 € Bœuf Vindaloo** 16 €
Sauce épicée avec pomme de terre. fort

POULET

Poulet Shai Korma	15 €
Poulet aux amandes et fruits secs, sauce crème. doux	
Poulet Curry	14,5 €
Poulet sauce curry et épices indiennes. doux	
Poulet Handi	15,5 €
Préparé avec tomates, coriandre, ail, gingembre, jus de citron, poivrons verts. moyen	
Poulet Sagwala	15 €
Poulet préparé avec épinards et épices. doux	
Poulet Madras	14,5 €
Plat du Sud de l'Inde. assez relevé	
Poulet Kashmiri	14,5 €
Poulet sauce kashmiri avec des épices fortes	

POISSONS ET CREVETTES

Fish Tomate	15,5 €
Saumon grillé au tandoor puis cuisiné avec tomates, épices douces	
Crevettes maison	16 €
Crevettes décortiquées sauce curry doux avec crème	
Crevettes Sagwala	16 €
Crevettes décortiquées avec épinards dans une sauce douce	
Gambas Géantes Curry	28,5€
Gambas cuisinées avec sauce curry, épices doux	

ACCOMPAGNEMENTS

Dal Makhani	9 €
Lentilles indiennes cuisinées au beurre, tomates, oignons, ail	
Bartha	10 €
Caviar d'aubergines passées au tandoor et cuisinées avec épices et crème	
Alou Palak	9 €
Epinards, pomme de terre, épices douces	
Palak Panir	9 €
Curry d'épinards au fromage	
Alou Zira	7,5 €
Pomme de terre au cumin et coriandre. doux	
Légumes Korma	9 €
Mélange de légumes frais, sauce douce à la crème, amandes et fruits secs	
Kabuli Chana	9 €
Pois chiches cuisinés à l'indienne	
Riz Basmati nature	3,2 €
Riz Basmati au cumin	3,5 €
Riz Punjabi	7,5 €
Riz Basmati aux raisins et aux fruits secs	

BIRYANI

Biryani de poulet	15,5 €
Riz Basmati avec poulet en morceaux, amandes et fruits secs	
Biryani d'agneau	16,5 €
Riz Basmati avec agneaux en morceaux, amandes et fruits secs	
Biryani de crevettes	17 €
Riz Basmati avec crevettes décortiquées en morceaux, amandes et fruits secs	
Biryani de bœuf	15,5 €
Riz Basmati avec bœuf en morceaux, amandes et fruits secs	
Biryani du chef	18,5€
Riz Basmati avec agneau, poulet, bœuf, crevettes, amandes et fruits secs	
Biryani de légumes	13€
Riz Basmati avec divers légumes, amandes et fruits secs	

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Poulet Tikka Massala	16,5 €
Brochettes de poulet grillées avec sauce aux tomates, oignons et cumin	
Kofta Massala	18 €
Boulettes de viande d'agneau, dans une sauce curry	
Butter Chicken	16,5 €
Poulet mariné, grillé et déossé dans une sauce aux tomates fraîches, noix de cajou, crème et beurre	

DESSERTS INDIENS

Hlalwa	5,5 €
Gâteau de semoule	
Gulab Jamon	5,5 €
Pâtisserie en boule au miel	
Mango Mousse	6 €
Pulpe de mangue, crème, noix de coco, amandes	

VINS ET BIÈRE

Rosé Tavel La Forcadière	27 €
Domaine de Maby 2008, 75cl	
Rouge Indien Grover 2008, 75cl	27 €
Rouge Bordeaux St Estèphe	41 €
Château Domeyne 2006, 75cl	
Kingfisher Bière Indienne 4,8°	5,5 €



25, avenue du Giffre 74100 Annemasse

LES ENTRÉES

Salade de poulet	7,5 €
Blanc de poulet, oignons, carottes, cornichons, mayonnaise	
Sebzeli Palican	7,5 €
Aubergines, pomme de terre, oignons, sauce ail, huile d'olive	
Salade Macédoine	7 €
Maïs, pomme de terre, petits pois, cornichons, mayonnaise	
Salade de thon	7 €
Thon, salade rouge, persil, oignons, vinaigrette, huile d'olive	
Salade mixte	6 €
Salade verte, tomates, oignons, vinaigrette, huile d'olive, concombre, choux rouge, persil, oignons verts	
Salade Grecque	8 €
Tomates, oignons, concombres, feta, huile d'olive	
Patlican Kizartma	7,5 €
Aubergines grillées, sauce yogourt	
Salade Italienne	7,5 €
Tranches de veau, cornichons, petits pois, œuf, pomme de terre, cornichons	
Humus	8,5 €
Purée de pois chiches	
Salade maison	7,5 €
Salade, tomates, oignons, carotte, maïs, persil, huile d'olive	
Caviar aubergines	8 €
Aubergines grillées, yogourt, ail, tomate, persil, poivrons grillés, aneth	
Tarama	8 €
Mousse d'œufs de cabillaud, pain de mie, citron, huile d'olive	
Beignets de courgettes	12,5 €
Persil, aneth	

LES PLATS GRECS

Aubergines farcies , accompagnement	13 €
Moussaka	14,5 €
Gratin d'aubergines à la viande hachée de bœuf, sauce béchamel	
Bœuf brisé au fenouil , accompagnement	13,5 €
Steak au beurre aromatisé , accompagnement	12,5 €
Courgettes farcies , accompagnement	12,5 €
Gratin de veau aux pâtes	16 €
Gigot d'agneau et pomme de terre	12,5 €
Beignets de morue , accompagnement	13,5 €
Veau aux aubergines et olives , accompagnement	13 €
Blanc de poulet farci , accompagnement	13,5 €
Dorade rôtie aux herbes , accompagnement	16 €
Sardines rôties à la tomate , accompagnement	15 €
Patisto	12 €
Pâte cuite fourrée à la viande hachée, sauce béchamel	

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
BLÉ, RIZ, FRITES OU LÉGUMES ET SALADE**



Ouvert 7j/7 midi et soir
+33 (0)4 50 46 99 07

LES PLATS TURCS

Izmir Köfte Boulettes de bœuf et sauce tomate, riz ou blé et salade	12,5 €
Kadın Budu Köfte Boulettes de veau, riz, œuf, poivrons noirs	14 €
Inegöl Köfte Boulettes de veau, sauce tomate, persil, aneth, riz, salade verte	11,5 €
Içli Köfte Mélange de viandes hachées épicées enrobée de blé cassé avec ses petits légumes	12,5 €
Dalyan Köfte Viande de veau, pain, œuf, persil, cuit à l'étuvé	12,5 €
Kremali Köfte Viande de veau, poivrons, oignons, béchamel courgettes, sauce tomate épicée	12,5 €
Tas Kebap Viande au choix (veau, agneau ou boeuf), tomates, poivrons, oignons, sauce tomate	12 €
Manti Raviolis maison	11,5 €
Feuilles de vignes Avec viande de bœuf hachée, oignons, persil, tomates	12,5 €
Escalope de dinde sauce champignons avec riz et légumes frais	12 €
Gratin de poissons Saumon, filet de dorade, champignons, oignons verts, poivrons, sauce béchamel	14 €
Gratin de crevettes Oignons, tomates, ail, persil, fromage	14 €

LES GRILLS

Kuzu Sis Brochettes d'agneau, sauce orange ou nature	13 €
Bifteck Agneau Bifteck grillé, sauce champignons et poivrons	12,5 €
Assiette Mixte Brochettes, Köfte, Adana, côtelettes d'agneau, kebab	16 €
Coban Kavurma Agneau, pomme de terre, tomates, salade	12,5 €
Brochettes de poulet	11,5 €
Balik Izgara Dorade grillée	16 €

LES DESSERTS

Ev Baklava Pâtisserie maison, pâte fourrée aux noix et au miel	2,5 €
Sütlac riz au lait, cannelle	5 €
Tiramisu	5 €
Kadayif Cheveux d'ange, lait, noix, miel	4 €
Seker Pare Semoule, farine, chocolat, amandes, miel	2 €

LES VINS

Yakut (Rouge, rosé ou blanc) 37,5cl	11 €
Yakut (Rouge, rosé ou blanc) 75cl	19 €
Kourtaki-Grec (Rouge) 37,5cl	12,5 €
Kourtaki-Grec (Rouge) 75cl	22 €



Fermé le lundi

37, rue du Chablais 74100 Annemasse

+33 (0)4 50 46 99 07

LES ENTRÉES

Bourak poulet oignons, poulet, persil, feuille de brick	8,5 €
Bourak viande haché viande de bœuf, oignons, persil, feuille de brick	11 €
Bourak crevettes crevettes, oignons, ail, gingembre, feuille de brick	9,5 €
Bourak à l'œuf oignons, œufs, persil, feuille de brick	8,5 €
Zalouk tomates, aubergines, ail, cumin, huile d'olive	7 €
Tchekchouka oignons, ail, poivrons, tomates, œufs	7 €
Salade maison (selon la saison)	5 €
Mechouia piments forts, piments doux, huile d'olive, tomates	7 €
Salade verte	3,5 €

LES COUSCOUS

Couscous Royal merguez, agneau, boulettes, poulet	23,5 €
Couscous merguez	18,5 €
Couscous agneau	19,5 €
Couscous boulettes	19,5 €
Couscous brochettes	19,5 €
Couscous poulet	18,5 €
Couscous végétarien	14,5 €
Viande supplémentaire	3 €

LES TAJINES

Tajines artichauts farcis riz, artichauts, bœuf, sauce tomate	17,5 €
Tajines poulet citron riz, poulet, olives, citron	19 €
Tajines poivrons farcis riz, poivrons, bœuf, sauce tomate	19 €
Tajines boulettes aux œufs boulettes de bœuf, œufs, sauce tomate	18 €
Tajines veau amandes pruneaux	21 €

LES GRILLADES

ACCOMPAGNEMENT: RIZ OU FRITES ET SALADE	
Brochettes volailles	16,5 €
Brochettes garnies	19 €
Côtelettes d'agneau grillées	19 €
Merguez grillées	16,5 €

LES DESSERTS

Assortiment de 6 pâtisseries maison corne de gazelle, baklava, makroud...	9,5 €
---	--------------

LES VINS

Rouge Cuvée Président (Algérien) 75cl	21 €
Rouge/Rosé Boulouane (Marocain) 75cl	19 €
Rouge/Rosé Toulal (Marocain) 75cl	21 €





Fermé le samedi midi, dimanche et lundi midi

34, rue Jules Ferry 74100 Annemasse

+33 (0)4 50 46 99 07

LES MÉZZÉS EXTRA OU MÉZZÉS EXTRA VÉGÉTARIEN

10 plats pour 2 personnes	36 €
10 plats pour 3 personnes	54 €
10 plats pour 4 personnes etc...	72 €

LE MÉZZÉ GOURMAND

12 plats de Hors d'œuvre variés (2 personnes ou +, prix par personne)	22 €
--	------

LE MÉZZÉ ROYAL

15 plats de Hors d'œuvre variés (2 personnes ou +, prix par personne)	27 €
--	------

LES MÉZZÉS FROIDS

Hommos Mousse de pois chiches à la crème de sésame parfumée au jus de citron	7 €
---	-----

Moutabal Caviar d'aubergine à la crème de sésame	8 €
--	-----

Taboulé Véritable taboulé rafraîchi au persil et parfumé au jus de citron	8 €
--	-----

Labne Fromage frais à base de yaourt et aux feuilles de menthes fraîches	7 €
---	-----

Warakenab Feuilles de vignes farcies	8 €
--	-----

Camouni Salade de blé concassé à la tomate fraîche	7 €
--	-----

Loubier Haricots verts aux tomates et oignons frais	7 €
---	-----

Moujadara Mélange de lentilles et de riz mêlé d'oignons grillés	7 €
---	-----

Moussaka Aubergines et pois chiches agrémentés de toma- tes et oignons grillés	8 €
---	-----

Fassoulia Haricots aux tomates et à l'ail	7 €
---	-----

LES VINS

Rouge Ksara au couvent (Libanais) 37,5cl	17 €
---	------

Rouge Ksara au couvent (Libanais) 75cl	32 €
---	------

Rouge Château Kefraya 37,5cl	17 €
-------------------------------------	------

Rouge Château Kefraya 75cl	32 €
-----------------------------------	------

Rosé Ksara Sunset 75cl	28 €
-------------------------------	------

LES MÉZZÉS CHAUDS

Hommos Lahma Snobar Mousse de pois chiches avec viande de bœuf et pignons de pin	8,5 €
---	-------

Falafel Beignets de pois chiches et fèves à la coriandre accompagnés d'une salade sauce crème de sésame	8,5 €
--	-------

Foul Medamas Fèves concassées assaisonnées au jus de citron et huile d'olives	7 €
--	-----

Kebbe Chaussons de blé concassés farcis de viande de bœuf et de pignons de pin	9,5 €
---	-------

Fatayer Feuilletés aux épinards citronnés	7 €
---	-----

Samboussak Feuilleté à la viande de bœuf et pignons de pin	8,5 €
--	-------

Arayes Crêpe au poulet marinée à l'ail et au citron	8,5 €
---	-------

Kafta Bel Feren Boulettes de viande persillées accompagnées de pommes de terre et assaisonnées à la tomate	9,5 €
---	-------

LES PLATS

Kafta Viande de bœuf savoureusement assaisonnée et grillée	15 €
---	------

Chich Taouk Brochettes de suprême de volaille marinées	17,5 €
--	--------

Mechoui Mouchakal 1 brochette noisette d'agneau, 1 brochette suprême de volaille, 1Kafta	19,5 €
---	--------

Brochettes d'agneau (200g)	18,5 €
-----------------------------------	--------

Filet de bœuf en brochettes (220g)	23 €
---	------

LES DESSERTS

Pain du palais Crème à l'eau de fleur d'oranger saupoudrée de pistaches concassées	7 €
---	-----

Halawa Nougat moelleux à la crème de sésame	6 €
---	-----

Mamoule Assortiment de gâteaux de semoule garnis de dattes, pistaches et amandes	7,5 €
---	-------

Baklawa Libanais Feuilleté au miel, amandes et pistaches	7,5 €
--	-------



www.restochaud.com
Tél. +33 (0)4 50 46 99 07