

Bienvenue

is
tan
bul

grill & more

WWW.ISTANBUL-GRILL.CH

is tan bul

grill & more

À l'Istanbul, nous partageons notre vision de la restauration : une ambiance chaleureuse, des plats savoureux & un service attentionné.



Le Brunch

Brunch

MENEMEN*

Œufs brouillés, tomates, poivrons, oignons et fines herbes, accompagnés de pain maison aux sésames.

Scrambled eggs, tomatoes, peppers, onions, fine herbs served with a home-made sesame bread.

15

MERCIMEK

Soupe aux lentilles corail à l'ail, agrémentée d'une sauce légèrement relevée au beurre fondu, saupoudrée de menthe.

Coral lentil soup with garlic, topped with a lightly spiced sauce of melted butter sprinkled with mint.

13

PETIT DÉJEUNER DU SULTAN*

Servi avec des oeufs au plat agrémentés de persil frais, deux bricks de feuilleté farcies à la féta, petite soupe aux lentilles, sélection de verrines de hors d'œuvres (mezzés). Le tout est accompagné de pains maison aux sésames, d'olives asaisonnées d'épices, de tomates, rondelles de concombre, d'un petit thé turc ou d'un café turc et d'un baklava.

Served with fried eggs garnished with fresh parsley, two puff pastry bricks stuffed with feta cheese, a small lentil soup and a selection of hors d'oeuvres verrines (mezzés). All served with homemade sesame bread, spiced olives, tomatoes, cucumber slices, tea/'çay' or Turkish coffee and baklava.

26

* Supplément sucuk 3.-
Sucuk supplement 3.-

De 10h00 à 14h00

From 10 a.m. to 2 p.m.

Entrées Chaudes

Warm Starters

SIGARA BÖREGI 4 PIÈCES

15

Feuilletés croustillants garnis de féta et de persil roulés en forme de brick.

Crispy puff pastry rolled into a brick shape and garnished with feta and parsley.

SOUPE AUX LENTILLES

13

L'entrée traditionnelle turque.

Lentil Soup

The traditional Turkish starter.

Entrées Froides

Cold Starters

CHIPS ORIENTALES MAISON

9.5

Accompagnées de houmous fait maison au paprika.

Oriental crisps served with homemade paprika humus.

LES MEZZÉS ENTRÉE | PLAT PRINCIPAL 15/21

Assortiment de hors d'œuvres orientales, à composer vous-même au buffet froid.

Our selection of oriental salads, to make your own at the buffet.

LES SARMA 5 PIÈCES

12.5

Feuilles de vigne farcies de riz oriental, mijotées dans de l'huile d'olive et du jus de citron.

Accompagné d'une sauce au yaourt aux fines herbes.

Vine leaves stuffed with oriental rice, simmered in olive oil and lemon juice. Served with an herb yoghurt sauce.

TAPAS À L'ORIENTAL

24

Hors d'œuvres, chips orientales, houmous.

A selection of oriental salads, accompanied by homemade oriental chips with hummus.

Les Spécialités

Specialities

 FALAFEL	19.5	 LAHMACUN VEGAN	18
Falafels, houmous, sélection de mezzés, boulgour et légumes grillés. <i>Chickpea and vegetable balls, served with humus, a selection of our mezzés, bulgur and grilled vegetables.</i>		Galette orientale garnie de tomates, persil, oignons, poivrons, lentilles et aubergines grillés. Servie avec une petite «salade du berger» et d'une tranche de citron à presser sur la galette. <i>Thin dough garnished with tomatoes, parsley, onions, pepers, lentils, and grilled eggplants. Served with a salad and a slice of lemon to squeeze over the dought.</i>	
KARNI YARIK	27	LES MANTI	22
Aubergine farcie de viande hachée de bœuf et d'agneau, nappée de sauce tomate maison, servie avec boulgour et légumes grillés. <i>Eggplant stuffed with minced beef and lamb, covered with a homemade tomato sauce served with bulgur and grilled vegetables.</i>		Raviolis orientaux recouverts de yaourt et d'une sauce au beurre fondu avec de la menthe et du paprika. Le tout est parsemé de viande hachée de boeuf et d'agneau. <i>Oriental ravioli topped with yoghurt and a melted butter sauce with mint and paprika. Sprinkled with minced beef and lamb.</i>	
 KARNI YARIK traduit littéralement du turc signifie «ventre éventré / déchiré». <i>Karni yarik translated literally from Turkish means «gutted / torn belly».</i>		LES MEZZÉS ENTRÉE/PLAT PRINCIPAL	15/21
 KARNI YARIK VÉGÉTARIEN	25	Assortiment de hors d'oeuvres orientales, à composer vous-même au buffet froid. <i>Our selection of oriental salads, to make your own at the buffet.</i>	
Aubergine farcie de courgettes, oignons, poivrons, tomates, ail et persil, servie avec boulgour et légumes grillés. <i>Eggplant stuffed with zucchini, onions, bell peppers, tomatoes, garlic, and parsley. Served with bulgur and grilled vegetables.</i>		LA MOUSSAKA	27
KURU FASULYE	18	Fines lamelles d'aubergines et de pommes de terre, agrementées de viande, de sauce tomate, gratinées au four avec une sauce béchamel à la façon du chef. <i>Thin slices of aubergine and potato, topped with meat and tomato sauce, baked au gratin with a chef-style béchamel sauce.</i>	
Ragoût d'agneau aux haricots blancs. <i>Lamb and white bean stew.</i>		MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	24
LAHMACUN	18	Fines lamelles d'aubergines et de pommes de terre, agrementées de sauce tomate, gratinées au four avec une sauce béchamel à la façon du chef. <i>Thin slices of aubergine and potato, topped with tomato sauce and baked au gratin with a chef-style béchamel sauce.</i>	
Galette orientale garnie de viande hachée de bœuf et d'agneau, de tomates, poivrons, ail et persil, coupés finement au couteau. Ce plat est servi avec une petite «salade du berger» et d'une tranche de citron que nous vous recommandons de presser sur la galette. <i>Thin dough garnished with minced beef and lamb, tomatoes, bell pepers, garlic and parsley. Served with a salad and a slice of lemon to squeeze over the dought.</i>			

Les Viandes

Meats

À la broche

Shawarma

ISKENDER

DÖNER Shawarma de veau sur pain pidé, nappé de sauce tomate maison et beurre fondu à la menthe, accompagné de son onctueux yaourt «Süzme».

Finely sliced döner veal on pidé bread topped with homemade tomato sauce and melted butter with mint, served with creamy fresh «Süzme» yoghurt.

26

TAKSIM

DÖNER Shawarma de veau, boulgour, frites, petite salade. Servi avec du pain lavash, sauce yaourt aux fines herbes et légumes grillés.

Finely sliced döner veal meat served with bulgur, french fries and salad. Accompanied with lavash bread, yoghurt sauce and grilles vegetables.

24

TOPKAPI

DÖNER Shawarma de poulet, boulgour, frites, petite salade. Servi avec du pain lavash, sauce yaourt aux fines herbes et légumes grillés.

Finely sliced döner chicken meat served with bulgur, french fries and salad. Accompanied with lavash bread, yoghurt sauce and grilled vegetables.

22

Les Köftés

Meatballs

ISKENDER KÖFTÉS

Köftés composés de viande hachée de boeuf et d'agneau, sur pain pidé, nappé de sauce tomate à l'ail, accompagnés de yaourt «Süzme».

Köftés made with minced beef and lamb, on pidé bread, topped with garlic tomato sauce and served with «Süzme» yoghurt.

26

SULTANAHMET KÖFTÉS

Köftés composés de viande hachée de boeuf et d'agneau, accompagnés d'une galette, sauce yaourt aux fines herbes, frites, boulgour et salade.

Köftés with minced beef and lamb, served with a galette, herb yoghurt sauce, french fries, bulgur and salad.

27

Les Brochettes

Skewers

ADANA

GRILLADES Brochette de viande hachée de bœuf et d'agneau avec boulghour, frites et une petite salade. Accompagnée de pain lavash, sauce yaourt aux fines herbes et légumes grillés.

Skewer of minced beef and lamb served with boulghour, chips and salad. Served with lavash bread, herbs yoghurt sauce and grilled tomatoes and peppers.

29

BEYOGLU

GRILLADES Brochette de gigot d'agneau marinée à la façon du chef avec boulghour, frites et une petite salade. Accompagnée de pain lavash, légumes grillés et de sa sauce «Ezme».

Chef's style marinated leg of lamb kebab served with boulghour, french fries and a salad. Served with lavash bread, «Ezme» sauce and grilled vegetables.

34

GALATA

GRILLADES Brochette de suprême de poulet, marinée à la façon du chef, avec boulghour, frites et un petite salade. Accompagnée de pain lavash, légumes grillés et de sa sauce «Ezme».

Marinated chicken supreme skewer served with bulgur, french fries and salad. Served with lavash bread, «Ezme» sauce and roasted tomatoes and peppers.

28

 Saviez-vous que la tour Galata date de 1348? Elle est témoin de l'histoire de plusieurs Empires; Byzantin, Romain et Ottoman. Aujourd'hui, elle fait partie du patrimoine de la République de la Turquie moderne. Sa hauteur atteint les 67 mètres et elle se situe dans le quartier de Beyoglu à Istanbul. Did you know that the Galata Tower dates back to 1348? It bears witness to the history of several Empires: Byzantine, Roman and Ottoman. Today, it is part of the heritage of modern-day Turkey. It is 67 metres high and is located in the Beyoglu district of Istanbul.

LE KEYIF À PARTAGER 2-3 PERS. 109

Ce plat regroupe l'ensemble de nos grillades; Adana, Galata, Beyoglu et Köftés. Accompagné de chips orientales fait maison avec houmous, d'une sélection de mezzés, de boulgour et de pain pidé aux sésames et lavash.

This dish includes all our skewers; Adana, Galata, Beyoglu and Köftés. Served with our homemade oriental chips with hummus, a selection of mezzés, bulgur, a mixed salad and pidé bread.

Poulet* : Brésil ou Suisse | Boeuf : Suisse ou Autriche | Agneau* : Nouvelle Zélande ou Australie | Veau : Suisse

* Peuvent avoir été produits avec des stimulateurs de performances non hormonaux tels que les antibiotiques

Les Incontournables

Inescapables

Les Pidés

The Pidés

PIDÉ

Pâte moelleuse généreusement garnie de fromage à base de mozzarella et féta. Préparé en forme de barque, le pidé peut se déguster en ajoutant des légumes ou de la viande.
Soft pastry generously filled with mozzarella and feta cheese. Prepared in the shape of a boat, pidé can be eaten with vegetables or meat.

ÉPINARDS

21

Mozzarella, féta, épinards.
Mozzarella, feta, spinach.

FROMAGE

18

Mozzarella, féta.
Mozzarella, feta.

LÉGUMES

21

Mozzarella, féta, tomates, oignons, poivrons, courgettes et aubergines.
Mozzarella, feta, tomatoes, onions, peppers, zucchinis, and eggplants.

PIDÉ SUCUK

24

Mozzarella, féta et fines tranches de sucuk.
Mozzarella, feta and sucuk.

Saviez-vous que le sucuk, prononcé «soudjouk» est une saucisse turque épicee à base de viande hachée rouge?
Do you know that sucuk, pronounced «soudjouk», is a spicy Turkish sausage made from red minced meat?

PIDÉ VIANDE HACHÉE

24

Mozzarella, féta et viande hachée de bœuf et d'agneau.
Mozzarella, feta and minced beef and lamb.

PIDÉ VIANDE HACHÉE & LÉGUMES

27

Mozzarella, féta, légumes et viande hachée de bœuf et d'agneau.
Mozzarella, feta, vegetables and minced beef and lamb.

PIDÉ POULET

24

Mozzarella, féta, agrémenté de viande de döner de poulet (shawarma).
Mozzarella, feta, sliced döner chicken meat.

PIDÉ VEAU

24

Mozzarella, féta, agrémenté de viande de döner de veau (shawarma).
Mozzarella, feta, sliced döner veal meat.

Les Böreks

The Böreks

BÖREK

24

Pidé refermée sur elle-même, garnie de viande hachée de bœuf et d'agneau, mozzarella et féta.
Closed pide garnished with minced beef and lamb, mozzarella and feta cheese.

BÖREK FORESTIÈRE

29

Pidé refermée sur elle-même, garnie de mozzarella, féta, champignons, persil, ail, aubergines grillées, tomates grillées, poivrons grillés, oignons grillés et patates Ezmesi.

Closed pide garnished with mozzarella, feta, mushrooms, parsley, garlic, grilled aubergines, grilled tomatoes, grilled peppers, grilled onions and Ezmesi potatoes.

BÖREK İSPANAK

26

Pidé refermée sur elle-même, garnie de féta, mozzarella, épinards et oignons.

Closed pide garnished with feta, mozzarella, spinach and onions.

BÖREK VEGAN

24

Pidé refermée sur elle-même, garnie de pommes de terre, olives, persil, tomates et oignons.

Closed pide garnished with potatoes, olives, parsley, tomatoes and onions.

BÖREK VÉGÉTARIEN

24

Pidé refermée sur elle-même, garnie de mozzarella, féta et légumes de saison.

Closed pide garnished with mozzarella, feta and vegetables.

BÖREK VIANDE HACHÉE & LÉGUMES

26

Pidé refermée sur elle-même, garnie de mozzarella, féta, viande hachée de bœuf et d'agneau et de légumes.

Closed pide garnished with mozzarella, feta, minced beef and lamb and vegetables.

 Plats végétariens |  Vegetarian dishes

Nos pidés & böreks sont servis avec une petite salade

Our pidés & böreks are served with a small salad

Les Burgers

The Burgers

BURGER DU SULTAN

Boeuf suisse (200gr), pain maison aux sésames, salade, oignons, tomate, et sauce maison du chef. Accompagné d'une petite portion de frites et d'une salade.

Swiss beef (200gr), home made sesame bread, salad, onions, tomato and the chef's homemade sauce. Served with a small portion of french fries and a salad.

24

BURGER TAVUK MAISON

Suprême de poulet mariné à la façon du chef, pain aux sésames, salade, oignons, tomate, sauce à l'ail maison. Servi avec frites et une petite salade.

Chicken breast marinated the chef's way, homemade sesame bread, salad, onions, tomato, homemade garlic sauce. Served with french fries and salad.

26

BURGER VÉGÉTARIEN MAISON

Patty de légumes, sauce caviar d'aubergines, houmous frais, agrémenté de persil et des petits oignons coupés finement au couteau. Pain aux sésames. Servi avec une petite portion de frites et une salade.

Vegetable patty, aubergine caviar sauce, fresh hummus garnished with parsley and finely chopped onions. Sesame bread. Served with a small portion of french fries and salad.

29

Les Petites Faims

The Little Hunger

PANIER DE FRITES

Frites à l'huile d'arachide, saupoudrées d'un mélange d'épices, servies avec une sauce cocktail à l'aneth.

Fried in peanut oil, sprinkled with paprika, served with a dill cocktail sauce.

8.5

PETIT SULTAN

Boeuf suisse (125gr), pain aux sésames, salade, oignons, tomate et sauce maison du chef. Accompagné des frites et d'une salade.

Swiss burger (125gr), sesame bun, lettuce, onions, tomato and chef's homemade sauce. Served with french fries and salad.

18

PETIT SULTANAHMET KÖFTÉS

Köftés composés de viande hachée de boeuf et d'agneau accompagnés de frites et de boulgour.

Finely minced beef and lamb meatballs, served with french fries and bulgur.

18

PETIT BOSPHORE

Nuggets de poulet accompagnés de frites, de sauce cocktail à l'aneth et d'une petite salade.

Chicken nuggets served with french fries, dill cocktail sauce and salad.

15

 Saviez-vous que le Bosphore est un détroit qui sépare la ville d'Istanbul en deux et relie la mer Noire à la mer de Marmara? Le Bosphore marque aussi le point de rencontre de deux continents dans la même ville. Ainsi, Istanbul est la seule mégapole mondiale qui jouit de la particularité d'être située sur deux continents, l'Europe et l'Asie.

Do you know that the Bosphorus is a strait that divides the city of Istanbul in two, linking the Black Sea and the Sea of Marmara? The Bosphorus also marks the point where two continents meet in the same city. This makes Istanbul the only megapolis in the world to have the unique distinction of being located on two continents, Europe and Asia.

Délices Orientaux

Oriental Deserts

BAKLAVA

Dessert traditionnel à base de pâte feuilletée, fourré de pistaches, arrosé d'un sirop sucré au citron.

A traditional puff pastry dessert filled with pistachios and drizzled with a sweet lemon syrup.

4.5

BAKLAVA AVEC GLACE

Baklava accompagné d'une boule de glace à la vanille saupoudré de pépites de pistaches.

Baklava with a scoop of vanilla ice cream sprinkled with pistachio chips.

8

BOULE DE GLACE

Glace à la vanille saupoudrée de petits éclats de pistaches.

Vanilla ice-cream sprinkled with sliced pistachios.

4.5

KATMER

Feuilleté garni de crème et de pistaches, décoré avec des éclats de pistaches. (temps de cuisson env. 5 - 10 min)

Puff pastry filled with cream and pistachios, decorated with sliced pistachios (baking time approx. 5 - 10 min).

11.5

KATMER AVEC GLACE

Katmer accompagné d'une boule de glace à la vanille saupoudré de pépites de pistaches.

Katmer with a scoop of vanilla ice cream sprinkled with pistachio chips.

15

KUNEFÉ

Fromage fondu entre deux couches de cheveux d'ange cuits au beurre.

(temps de cuisson env. 10 - 15min)

Melted cheese placed between two layers of angel hair pastry, cooked with butter and covered with sugar syrup (cooking time approx. 10 - 15min).

12.5

Boissons Chaudes

Hot Drinks

CAFÉ, ESPRESSO, RISTRETTO

Coffee, Espresso, Ristretto

4

CAFÉ GLACÉ

Iced coffee

7

CAFÉ TURC

Turkish coffee

4.8

CAFÉ VIENNOIS

Vienese coffee

6

CAPPUCINO

5.5

CHOCOLAT CHAUD

Hot chocolate

5.5

CHOCOLAT VIENNOIS

Vienese hot chocolate

7.5

DÉCAFÉINÉ

Decaf

4.8

DOUBLE ESPRESSO

6

ISTANBUL COFFEE

*Café, Whisky, chantilly, topping caramel
Coffee, Whisky, whipped cream, caramel topping.*

16

LATTE MACCHIATO

6

REVERSI

Latte

4.5

THÉ

Noir, verveine, menthe, camomille,
fruits rouges ou vert.

*Selection of tea bags : Black, verbena, mint,
chamomile, red berries, or green tea.*

4

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE

Fresh mint tea

5.5

THÉ TURC

Turkish tea

3.5

 Saviez-vous que l'incontournable boisson de toutes les saisons est le thé turc en Turquie. Il se prononce [tchäï] et il s'écrit «çay»? Do you know that the essential drink for all seasons is Turkish tea in Turkey? It's pronounced [tchäï] and spelt «çay»?

TURKISH COFFEE

*Café, Bailey's, chantilly, topping caramel.
Coffee, Bailey's, whipped cream, caramel topping.*

11

Boissons Fraîches

Fresh Drinks

Au verre

By the glass

	3dl	5dl	
AYRAN	5.5	8.5	
Yaourt avec feuille de menthe, citron et sel. <i>Yogurt with a mint leaf, lemon and a pinch of salt.</i>			
DIABOLO	5	8	
Grenadine, Fraise, Framboise, Pêche, Cassis, Coco, Menthe, Vanille, Caramel, Spicy, et Rose. Syrup: Grenadine, Strawberry, Raspberry, Peach, Blackcurrant, Coconut, Mint, Vanilla, Caramel, Spicy, and Rose.			
JUS DE FRUIT	5		
Orange, passion, ananas ou cranberry. <i>Juice : Orange, Passion Fruit, Pineapple or Cranberry.</i>			
JUS DE POMME	5	8	
Apple juice			
LIMONADE MAISON	7	11	
Jus de citron, sucre, menthe fraîche, limonade. <i>Lime juice, sugar, mint and lemonade.</i>			
LIMONADE FRUITÉE MAISON	7.5	11.5	
Fraise, framboise ou fruit de la passion. <i>Fruity lemonade: Strawberry, raspberry or passion fruit.</i>			
ALPINESSE KINLEY	5.5		
Tonic water, bitter lemon			
SIROP	4.5	6.5	
Grenadine, Fraise, Framboise, Pêche, Cassis, Coco, Menthe, Vanille, Caramel, Spicy, et Rose. Syrup: Grenadine, Strawberry, Raspberry, Peach, Blackcurrant, Coconut, Mint, Vanilla, Caramel, Spicy, and Rose.			
THÉ FROID	5	8	
Pêche ou citron <i>Lemon or peach iced tea</i>			

En bouteille

In bottle

	3.3dl	1l
ARKINA VALSER		9.5
Eau plate, gazeuse <i>Still, fizzy water</i>		
COCA COLA, ZÉRO	6	
PEPSI, ZÉRO	5.5	
FANTA	5.5	
RED BULL	7	
RIVELLA ROUGE	5.5	
Sprite	5.5	
ARKINA VALSER	5.5	
Eau plate ou gazeuse <i>Still, fizzy water</i>		

Bières

Beers

	2.5dl	3.3dl	5dl
CARDINAL	5.5		10
GRIMBERGEN BLANCHE	6		11
MONACO	6		10.5
PANACHÉ	5.5		10
VALAISANNE	6.5		12
Pale Ale Ambrée			
CORONA		9	
DUNKEL BRUNE		9	
EFES			9.5
Bière Turque <i>Turkish beer</i>			
FELDSCHLOSSEN		7.5	
Sans alcool <i>Alcohol-free</i>			

Nous informons notre aimable clientèle que la carafe d'eau est facturée à CHF 3.-

We inform our customers that the carafe of water is charged at CHF 3.-

Les Vins

Wines

Rouges

Red

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE DU PÈRE CABOCHE	France - Grenache Syrah Mourvèdre - 7.5dl	1dl	BTL.	69
CHÂTEAU DE CHILLON	Montreaux - Pinot Noir - 7.5dl			48
CURE D'ATTALENS - GRAND CRU	AOC Lavaux - Merlot Dolioloir Galotta Gamey - 7.5dl			56
HENRI GAMARET GARANOIR	AOC Vaud - 7dl		8	46
ISTANBUL ROUGE	Chablais - Gamaret Garanoir Gamay - 7.5dl		7	39
LA LICORNE GALOTTA	AOC La Côte - 7.5dl			52
KAYRA	Turquie - Syrah - 7.5dl		8	52
MALBEC ALTA-YARI	Argentine - 7.5dl		8	48
PRIMITIVO DI MANDURIA BRUNILDE DI MEN	Italie - 7.5dl			52

Blancs

White

CHARDONNAY DE VUFFLENS LE CHÂTEAU	AOC La Côte - 7.5dl	8	45
CHÂTEAU DE VINZEL GRAND CRU	AOC La Côte - Chasselas - 7.5dl		42
HENRI BLANC DE NOIR	AOC Chablais - Pinot Noir - 7dl		44
HENRI SAUVIGNON BLANC	Suisse - 7dl	8	48
ISTANBUL BLANC	AOC Chablais - Chasselas - 7.5dl	7	39
JOHANNISBERG «SICCUS» DOMAINE DU MONT D'OR	AOC Valais - 7.5dl		52
PINOT GRIGIO SANTI	Italie - Pinot Gris - 7.5dl	8	42

Rosés

Rosé

ŒIL DE PERDRIX CHÂTEAU DE VUFFLENS	Vaud AOC - 7.5dl	8	42
CÔTE DE PROVENCE CHÂTEAU PAS DU CERF BIO	FR - Cinsault Grenache Tibouren Mourvèdre - 7.5dl		48
HENRI BADOUX 1908	Vaud AOC - Pinot noir - 7dl	8	42

Mousseux

Sparkling

CHAMPAGNE POMMERY	France - 3.5dl	1dl	BTL.	59
PROSECCO HENRI BLANC	Italie - Assemblage - 7.5dl	8	49	
PROSECCO HENRI ROSÉ	Italie - Glera/Pinot noir - 7.5dl			52



Nos prix sont affichés en Francs suisses, TVA incluse.

Les Cocktails

Cocktails

Les Spécialités

Specialities

APHRODITE

Rhum, jus de citron, pomme et cranberry, sirop de grenadine.
Rum, lime, apple and cranberry juice and grenadine syrup.

16

GIN STAR PASSION

Gin, purée de coco, jus de citron, sirop de sureau, purée passion, shot de gin.
Gin, coconut puree, lemon juice, elderberry syrup, passion puree, gin shot.

18

ISTANBUL COFFEE

Café, Whisky, chantilly, caramel.
Coffee, Whisky, whipped cream, caramel

16

ISTANBUL MULE

Gin, lime, concombre, ginger beer, liqueur de yaourt.
Gin, lime, cucumber, ginger beer, yoghurt liqueur.

16

LOCA LOCA

Vodka, liqueur de lychee, jus de fruit de la passion, sirop de grenade, jus d'ananas.
Vodka, lychee liqueur, passion fruit juice, grenadine syrup, pineapple juice.

16

MEDUSA

Grand Marnier, raki, sirop de caramel, jus de citron, purée de fruit de la passion, ginger beer.
Grand Marnier, raki, caramel syrup, lemon, passion fruit puree, ginger beer.

16

MER ROUGE

Cachaça, rhum, lime, purée de passion, sirop spicy, jus de passion et sirop de grenade.
Cachaça, rum, lime, passion fruit purée, spicy syrup, passion fruit juice and grenadine syrup.

16

NARKOTIK

Gin, raki, jus de citron, menthe, sirop de framboise, purée de framboise, ginger beer.
Gin, raki, lemon juice, mint, raspberry syrup, raspberry puree, ginger beer.

16

PLATA PASSION

Tequila, sirop spicy, jus de lime, jus de fruits passion, crème de cassis.
Tequila, spicy syrup, lime and passion fruit juice, crème de cassis.

16

Les Classiques

Classics

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron, sucre, angostura bitter.
Amaretto, lemon juice, sugar, angostura bitter.

18

BLUE LAGOON

Vodka, curaçao, jus de lime, limonade.
Vodka, curaçao, lime juice, lemonade.

17

CAÏPIRINHA/CAÏPIROSCA

Cachaça ou Vodka, lime, cassonade.
Cachaça or Vodka, lime, brown.

16

CAÏPIRINHA/CAÏPIROSCA FRUITÉE

Cachaça ou Vodka, lime, cassonade.
Fraise, framboise, passion ou spicy.
Cachaça or Vodka, lime, brown.

17

CAÏPISOA

Vodka, passoa, lime, cassonade.
Vodka, passoa, lime, brown sugar.

16

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de lime.
Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice.

16

DAÏQUIRI

Rhum, triple sec, jus de lime, sucre.
Rum, triple sec, lime juice, sugar.

16

DAÏQUIRI FRUITÉ

Rhum, triple sec, jus de lime, sucre.
Fraise, framboise, passion ou spicy.
Rum, triple sec, lime juice, sugar.

17

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, 1 espresso.
Vodka, coffee liqueur, 1 espresso.

18

LONDON MULE

Gin, lime, concombre, ginger beer.
Gin, lime, cucumber ginger beer.

18

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, Gin, Rhum, Tequila, triple sec, jus de citron, Coca Cola, sucre.
Vodka, Gin, Rum, Tequila, triple sec, lemon juice, Coca Cola, sugar.

18

MARGARITA

Tequila, triple sec, jus de citron.
Tequila, triple sec, lime juice.

16

Les Cocktails

Cocktails

Les Classiques

Classics

MARGARITA FRUITÉE

Tequila, triple sec, jus de citron.
Fraise, framboise ou passion.

*Tequila, triple sec, lime juice.
Strawberry, raspberry or passion fruit.*

17

MOJITO

Rhum, lime, casonnade, menthe, soda.
Rum, lime, brown sugar, mint, soda.

16

MOJITO FRUITÉ

Rhum, lime, casonnade, menthe, soda.
Fraise, framboise, passion ou spicy.
*Rum, lime, brown sugar, mint, soda.
Strawberry, raspberry, passion fruit or
spicy.*

17

MOSCOW MULE

Vodka, lime, ginger beer.
Vodka, lime, ginger beer.

17

NEGRONI

Tanqueray, Campari, Martini rouge.
Tanqueray, Campari, red Martini.

17

PINA COLADA

Rhum, liqueur de coco, purée de coco, sirop de coco, jus d'ananas.
Rum, coconut liqueur, coconut puree, coconut syrup pineapple juice.

16

PORNSTAR MARTINI

Vodka, liqueur de passion, lime, sirop de vanille, purée de fruit de la passion, shot de prosecco.
*Vodka, passion liqueur, lime, vanilla syrup,
passion fruit puree, shot of prosecco.*

17

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry.
*Vodka, peach liqueur, pineapple juice,
cranberry juice.*

16

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, sirop de grenade.
Tequila, orange juice, grenadine syrup.

16

WHISKY SOUR

Whisky, jus de citron, sucre, angostura bitter.
*Whiskey, lemon juice, sugar, angostura
bitter.*

18

Les Mocktails

The Virgins

FRAGOLA COLADA

Purée de fraise, sirop coco, jus d'ananas.
Strawberry puree, coconut syrup, pi-neapple juice.

11

VIRGIN MER ROUGE

Lime, purée de passion, sirop spicy, jus de passion et sirop de grenadine.
*Lime, passion fruit purée, spicy syrup,
passion fruit juice and grenadine syrup.*

11

VIRGIN APHRODITE

Jus de citron, pomme et cranberry, sirop de grenadine.
Lime, apple and cranberry juice and gre-nadine syrup.

11

VIRGIN MEDUSA

Sirop de caramel, jus de citron, purée de fruit de la passion, gin-ger beer.
*Caramel syrup, lemon juice, passion fruit
purée, ginger beer.*

11

VIRGIN MOJITO/FRUITÉ

Lime, casonnade, menthe, ginger Ale. Fraise, framboise, passion ou spicy.
*Lime, brown sugar, mint, ginger Ale.
Strawberry, fraise, passion or spicy.*

11

VIRGIN NARKOTIK

Jus de citron, menthe, sirop de framboise, purée de framboise, ginger beer.
*Lemon juice, mint, raspberry syrup, rasp-
berry puree, ginger beer.*

11

VIRGIN ON THE BEACH

Sirop de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry.
*Peach syrup, pineapple and cranberry
juice.*

11

VIRGIN PINA

Purée de coco, sirop de coco, jus d'ananas.
*Coconut puree, coconut syrup, pineapple
juice.*

11

Apéritifs

Aperitifs

APEROL SPRITZ	14
Aperol, prosecco, eau gazeuse. <i>Aperol, prosecco, fizzy water.</i>	
CAMPARI (4cl, 23% Vol.)	9
GÜLÜM (12.5cl)	9
Prosecco, brin de menthe, sirop de rose. <i>Prosecco, mint sprig, rose syrup.</i>	
HUGO	14
Sirop de sureau, feuilles de menthe, prosecco, eau gazeuse, lime. <i>Elderberry syrup, mint leaves, prosecco fizzy water, lime.</i>	
ISTANBUL SPRITZ	14
Vin blanc, prosecco, jus de cranberry, menthe fraîche, lime. <i>White wine, prosecco, cranberry juice, fresh mint, lime.</i>	
KIR (12.5cl)	8
Kir et vin blanc <i>Kir and white wine.</i>	
KIR ROYAL (12.5cl)	9
Kir et prosecco. <i>Kir and prosecco.</i>	
MARTINI BLANC, ROUGE OU ROSÉ (4cl, 15% Vol.)	8
MIMOSA (12.5cl)	9
Prosecco, Grand Marnier, jus d'orange <i>Prosecco, Grand Marnier, orange juice.</i>	
SUZE (4cl, 20% vol.)	8
YENİ RAKI (Yeni Raki 45% Vol.)	11
<i>Traditional turkish alcohol</i>	



Spiritueux

Liquors

	4cl
CHIVAS (40% Vol.)	16
CHIVAS COCA	18
GIN (Hendrick's 41,4% Vol.)	17
GIN TONIC	18
JACK DANIEL'S (40% Vol.)	14
JACK DANIEL'S COCA	16
JÄGERMEISTER (35% Vol.)	11
MALIBU (21% Vol.)	12
PASSOA (17% Vol.)	11
RED LABEL (40% Vol.)	13
RED LABEL COCA	15
RHUM (Pampero Blanc 37,5% Vol., Pampero Brun 40% Vol.)	14
RHUM COCA	16
TEQUILA (Sierra 38% Vol.)	13
VODKA (Smirnoff 37,5% Vol.)	14
VODKA RED BULL	18
VODKA ROUGE (Trojka 24% Vol.) <i>Red Vodka</i>	13
VODKA VERTE (Trojka 17% Vol.) <i>Green Vodka</i>	13

Les Digestifs

Digestives

	4cl
AMARETTO (Disaronno 28% Vol.)	11
BAILEY'S (17% Vol.)	10
COGNAC (Hennessy 40% Vol.)	9
GET 27 (21% Vol.)	11
GRAPPA (Fior Divite 40% Vol.)	9
LIMONCELLO (Limonice 25% Vol.)	9

Les Shots

	2cl
🔥 B52 Kahlua, Bailey's, Triple sec.	8
DASH LOVE <i>Liqueur de pêche, Tequila, Purée framboise</i>	7
GIN (Tanqueray 43,1% Vol.)	7
JÄGERMEISTER (35% Vol.)	6
JÄGERBOMB Jäger et Red bull	8
PSYCHODELIC <i>Curaçao bleu, Jägermeister</i>	7
ORGASME Bailey's, tequila	7
RAKI (45 % Vol.)	6
RHUM (Pampero Blanc 37,5% Vol., Pampero Brun 40% Vol.)	6
SAMBUCA (Isola Verde 40% Vol.)	6
TEQUILA (Sierra 38% Vol.)	6
TWISTER Whisky, vodka, tequila	7
VALIUM Amaretto et gin	7
VODKA (Smirnoff 37,5% Vol.)	6
WHISKY (Red Label 40% Vol.)	6
XUXU (15% Vol.)	6
🔥 7VEN MEDUSA	37
Les sept tentacules de Medusa: 7 shots à base de raki, curaçao bleu et purée de framboise. <i>The seven tentacles of Medusa: 7 shots made with raki, blue curaçao and raspberry puree.</i>	

Bouteilles d'Alcool

Bottles

	BTL.
AMARETTO (70cl, 43,1% Vol.)	150
CACHAÇA DO BRASIL (70cl, 40% Vol.)	140
GIN GORDON'S (70cl, 40% Vol.)	150
GIN HENDRICK'S (70cl, 41,4% Vol.)	180
GIN TANQUERAY (70cl, 43,1% Vol.)	180
HENNESSY (70cl, 41,4% Vol.)	150
JÄGERMEISTER (70cl, 35% Vol.)	150
JET 27 (70cl, 38% Vol.)	130
MALIBU (70cl, 21% Vol.)	140
MARTINI (70cl, 38% Vol.)	70
RHUM BLANC PAMPERO (70cl, 37,5% Vol.)	150
RHUM BRUN PAMPERO (70cl, 40% Vol.)	160
SUZE (70cl, 41,4% Vol.)	70
TEQUILA SIERRA (70cl, 38% Vol.)	140
VODKA BELVÉDÈRE (70cl, 40% Vol.)	180
VODKA CIROC (70cl, 40% Vol.)	180
VODKA SMIRNOFF (70cl, 37,5% Vol.)	140
VODKA TROJKA VERTE (70cl, 17% Vol.)	140
VODKA TROJKA ROUGE (70cl, 24% Vol.)	140
WHISKY CHIVAS (70cl, 40% Vol.)	180
WHISKY JACK DANIEL'S (70cl, 40% Vol.)	160
WHISKY RED LABEL (70cl, 40% Vol.)	150
RAKI (70cl, 45% Vol.)	130
RAKI (35cl, 45% Vol.)	70

* Accompagnement bouteille inclus:
1,5 L de softs au choix **ou** 6 canettes de Red Bull.

* Bottle accompaniment included:
1.5 L of your choice of soft drinks **or** 6 cans of Red Bull.

Les Shishas

Shishas

Les Classiques

Classics

ANANAS	25
<i>Ananas</i>	
BLUERMIST	25
<i>Bluemist</i>	
CERISE	25
<i>Cherry</i>	
CHEWING-GUM	25
<i>Chewing-gum</i>	
CITRON	25
<i>Lemon</i>	
FRAMBOISE	25
<i>Raspberry</i>	
FRAISE	25
<i>Strawberry</i>	
HAWAII	25
<i>Hawaï</i>	
LADY KILLER	25
<i>Lady Killer</i>	
LOVE 66	25
<i>Love 66</i>	
MANGUE	25
<i>Mango</i>	
MELON	25
<i>Melon</i>	
MENTHE	25
<i>Mint</i>	
MI AMOR	25
<i>Mi amor</i>	
MULTIFRUIT	25
<i>Multifruit</i>	
MYRTILLE	25
<i>Blueberry</i>	
PASTEQUE	25
<i>Watermelon</i>	
PÊCHE	25
<i>Peach</i>	
POMME	25
<i>Apple</i>	
RAISIN	25
<i>Grape</i>	
VANILLE	25
<i>Vanilla</i>	

Les Incontournables

Inescapable

ABSOLUT O	30
BLACK NANA	30
CUCUMBER CHILL	30
DRAGONFRUIT	30
LEMON CHILL	30
NUAGE D'ORIENT	30
<i>Oriental cloud</i>	
PEAR CHILL	30
WATERMELON CHILL	30
WILDBERRY CHILL	30

Les Spécialités

Specialities

ALIBABA CHILL	35
GÜLÜM	35
ISTANBUL-IBIZA	35
ISTANBUL NIGHT	35
JET LAG	35
NARGUILÉ DU SHISHAMAN	35
<i>Shishaman hookah</i>	
ORIENTAL QUEEN	35
SHISHA DU PACHA AVEC ALCOOL	70
<i>Pacha's shisha with alcohol</i>	
À choix: Thé menthe ou café turc ou thé/çay.	
<i>To choose: Mint tea or turkish coffee or tea/çay.</i>	
SHISHA DU SULTAN	200
<i>Sultan's shisha</i>	
Tabac à gogo! Avec fruits!	

Options

BAZOOKA	5
LAIT	3
GLAÇONS	2

Liste des Allergènes

List of Allergens

ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

De E 220 à 228.

Plats concernés: Tomates séchées, vin, fruits secs, légumes séchés, produits à base de pommes de terre, Mezzés avec tomates séchées.

ARACHIDES

L'huile d'arachide raffinée est généralement tolérée.

Plats concernés: Frites, Moussaka, Baklava.

CÉLERI

Céleri en branche et en tubercule.

Plats concernés: Salade de céleri dans le buffet froid, Burger Végétarien.

CÉRÉALES

Blé, comme épeautre et blé de khorasan (Kamut®), seigle, orge, avoine.

Plats concernés: Bulgur, Kısır, Taboulé, Falafel, Chips Orientales, Köftés, Lahmacun, Pidé, Börek, Baklava, Katmer, Künefe, Tulumba.

CRUSTACÉS

Homards, langoustes, crevettes, scampis, crabes, etc.

Plats concernés: Salade fruit-de-mer Mezzés.

FRUITS À COQUE DURE

Amandes, pistaches, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia ou noix de Queensland.

Plats concernés: Baklava, Künefe, Katmer, Tulumba, Salade d'olives. Certaines spécialités du Buffet froid.

GRAINES DE SÉSAME

Aussi sésame noir ou brun.

Plats concernés: Tous les pains sauf Dürum, Baklava, Tahin dans houmous, Börek.

GRAINES DE SOJA

Aussi émulsifiant lécithine de soja E322.

Plats concernés: Manti, pâtisseries, glaces.

LAIT (Y COMPRIS DE LACTOSE)

Le lait des mammifères autres que les vaches ne sont certes pas soumis à l'étiquetage mais sont souvent mal tolérés.

Plats concernés: Pains, Manti, Soupe aux lentilles (vous pouvez demander sans sauce au beurre), Moussaka, Kunefe, Börek, Pidé, Mezzés: Feta, Kabak Tarama, Ricotta, Cacik, Mutabal, Havuç Tarama, Yogurtlu Patlıcan, Salade de mozzarella, Sauce cocktail, Mezzé de Feta aux herbes, Glaces.

LUPIN (ET PRODUITS À BASE DE LUPIN)

Graines traitées.

Plats concernés: Farine, Pidé, Börek, Lahmacun, tous les pains, pâtisseries, pâtes alimentaires.

MOUTARDE

Aussi pousses de moutarde.

Plats concernés: sauce à salade, salade du berger.

ŒUFS

Y compris Lysozyme E1105 du blanc d'œuf de poule. Œufs d'autres oiseaux (par ex. cailles, canards) ne sont certes pas soumis à l'étiquetage mais sont souvent mal tolérés.

Plats concernés: Manti, Beignets de courgette (buffet Mezzés), Burger végétarien, tous les pains sauf Dürum / Wrap, pates alimentaires, plat contenant de la mayonnaise, sauce à salade, Baklava, Tulumba, Katmer, Kunefe.

POISSONS

Toutes les espèces de poisson, œufs de poisson.

Plats concernés: Salade de thon.

Merci de vous adresser au personnel pour les allergies, ingrédients ou d'autres réactions indésirables que vous devez éviter de manger. Nous travaillons dans une cuisine ouverte donc nous ne garantissons pas zéro trace d'allergène dans les plats mentionnés.

Please ask the staff about any allergies, ingredients or other undesirable reactions that you should avoid eating. We work in an open kitchen, so we do not guarantee zero trace of allergens in the dishes men-

Service Traiteur



Scannez le QR

Pour célébrer des événements qui
vous tiennent à cœur,
écrivez-nous un e-mail

eat@istanbul-grill.ch