





Entrées

COLD APPETIZERS

SALAD-E SHIRAZI

90

Méli-mélo de concombres, tomates et d'oignons finement coupés, vinaigrette piquante à la menthe et au citron vert

A mixture of finely diced cucumber, tomato and onion in a tangy mint and lime dressing

MAST-O-KHIAR (G,S)

100

Yaourt, noix grillées, raisins secs et concombre croustillant saupoudré de menthe séchée

Whipped yoghurt, freshly roasted walnuts, raisins and crispy cucumber dusted with dried mint

MAAST BA LABOO (L)

100

Betterave et labneh avec yaourt, sel et poivre

Beetroot and labneh with yoghurt, salt and pepper

ZEYTOON PARVARDE

110

Olives vertes mélangées avec des noix concassées, herbes aromatiques, sauce à la grenade

Green olives mixed with crushed walnuts, aromatic herbs, pomegranate sauce

(L) : Produits laitiers / (P) : Poissons / (Cr) : Mollusque & Crustacé / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (VG) : Végan

(L) : Dairy Products / (P) : Fish / (Cr) : Mollusks & Crustaceans / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (VG) : Vegan

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

Zeytoon Parvarde



Olives vertes mélangées avec des noix concassées, herbes
aromatiques, sauce à la grenade

Green olives mixed with crushed walnuts, aromatic
herbs, pomegranate sauce

SALAD-E LABOO (G,S) 90

Betterave à la grenade, jus d'anar et de feuilles de coriandre fraîches

Beetroot with pomegranate drizzled with anar juice and fresh cilantro leaves

BORANY BADEMJAN 90

Aubergines cuites au four, yaourt crémeux à l'ail haché

Baked eggplant mixed with creamy yoghurt and chopped garlic

Entrées Chaudes

HOT APPETIZERS

SOUP E MORGH (G) 110

Soupe de poulet façon Perse avec de la crème fraîche et persil haché

Persian style chicken soup with fresh cream and chopped parsley

KASHK-O BADEMJAN 100

Aubergine croustillante, yaourt séché au soleil et pâte de menthe

Fried eggplant, sun-dried yoghurt and mint paste

KOOFTEY-YE ANAR 120

Boulettes d'agneau, sauce à la grenade, herbes aromatiques, pistaches et persil

Lamb meatballs with pomegranate sauce, aromatic herbs, pistachio and parsley

(L) : Produits laitiers / (P) : Poissons / (Cr) : Mollusque & Crustacé / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (VG) : Végan

(L) : Dairy Products / (P) : Fish / (Cr) : Mollusks & Crustaceans / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (VG) : Vegan

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

Parisa Signature



Épaule d'agneau cuite lentement dans une sauce tomate
Lamb shoulder slow-cooked in tomato gravy

Plats

MAIN COURSE

PARISA SIGNATURE 300

Épaule d'agneau cuite lentement dans une sauce tomate

Lamb shoulder slow-cooked in tomato gravy

KABAB KOOBIDEH 190

Brochette d'agneau haché, infusé aux oignons et safran doré

Juicy minced lamb skewer infused with onion and golden saffron

KABAB-E TIKKE LARRY 320

Filet de bœuf mariné au yaourt crémeux, poivre noir concassé et échalotes

Overnight-marinated beef tenderloin in creamy yoghurt, crushed black pepper and shallots

JOOJE KABAB 180

Poulet mariné dans un jus de citron vert frais, safran et oignons

Tender chicken marinated in fresh lime juice, saffron and onion

(L) : Produits laitiers / (P) : Poissons / (Cr) : Mollusque & Crustacé / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (VG) : Végan

(L) : Dairy Products / (P) : Fish / (Cr) : Mollusks & Crustaceans / (S) : Sesame / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (VG) : Vegan

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

KABAB-E JOOJE MASTI 170

Blanc de poulet infusé au yaourt, ail et huile d'olive

Chicken breast, infused with yoghurt, garlic and olive oil

KABAB-E SHASHLIK 280

Côtelettes d'agneau parfumées à l'oignon et au poivre noir concassé

Lamb chops flavored with onion and crushed black pepper

TORSH 280

Filet d'agneau aux herbes mélangées, noix concassées, sauce grenade

Lamb fillet with mixed herbs, crushed walnuts and pomegranate sauce

MEIGOO KABAB (Cr) 330

Gambas glacées au safran, jus de citron vert frais et huile d'olive

Tiger prawns glazed with saffron, fresh lime juice and olive oil

MAHI KABAB (Cr) 250

Filet de bar mariné au safran et au citron vert frais

Sea bass fillet marinated in saffron and fresh lime

(L) : Produits laitiers / (P) : Poissons / (Cr) : Mollusque & Crustacé / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (VG) : Végan

(L) : Dairy Products / (P) : Fish / (Cr) : Mollusks & Crustaceans / (S) : Sesame / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (VG) : Vegan

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

PLATEAU MIXTE POUR 2 PERSONNES 650

Mix platter for 2 persons

Poulet, agneau, filet de bœuf et côtelettes d'agneau

Chicken, lamb, beef tenderloin and lamb chops

PLATEAU MIXTE POUR 4 PERSONNES 1400

Mix platter for 4 persons (Cr)

Brochette de poulet, agneau, filet de bœuf, côtelettes d'agneau, gambas

Chicken, lamb, beef tenderloin, lamb chops and tiger prawn kebab

GHORMEH SABZI 220

Cubes d'agneau cuits lentement dans un mélange d'herbes, haricots rouges et citron vert séché

Lamb slow cooked with mixed herbs, red kidney beans and dried lime

KHORESHT-E GHEYMEHE BADEMJAN 210

Ragoût d'agneau cuit dans une sauce tomate, lentilles jaunes et aubergines

Tender lamb stew cooked in tomato gravy with yellow lentils and eggplant

(L) : Produits laitiers / (P) : Poissons / (Cr) : Mollusque & Crustacé / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (VG) : Végan

(L) : Dairy Products / (P) : Fish / (Cr) : Mollusks & Crustaceans / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (VG) : Vegan

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

Dessert

FALUDE-YE SHIRAZI

Sorbet de vermicelles glacés, eau de rose, citron vert frais et sauce aux cerises confites 90

Frozen vermicelli sorbet, rose water, fresh lime and homemade sour cherry sauce

BASTANI-YE AKBAR MASHTI

90

Glace au safran et pistache

Persian saffron ice cream and pistachio

SHOLE ZARD

100

Riz au lait au safran, pistache et amande

Saffron rice pudding, pistachio and almond

MIVE-YE TAZE

90

Fruits de saison

Seasonal fruits

(L) : Produits laitiers / (P) : Poissons / (Cr) : Mollusque & Crustacé / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (VG) : Végan

(L) : Dairy Products / (P) : Fish / (Cr) : Mollusks & Crustaceans / (S) : Sesame / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (VG) : Vegan

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.



Falude-ye Shirazi

Sorbet de vermicelles glacés, eau de rose, citron vert
frais et sauce aux cerises confites

Frozen vermicelli sorbet, rose water, fresh lime and
homemade sour cherry sauce

BOISSONS

DRINKS

Cocktail

SAFRAN G/T

190

Gin, safran, tonic Gin, saffron,
tonic

TO SHARE...OR NOT

320

Vin blanc, aperol, marsachino, liqueur de mandarine et citron, safran,
soda

White wine, aperol, maraschino, mandarine and lime liquor, saffron, soda

ONCE UPON A TIME...

290

Champagne, liqueur de grenade et citron

Champagne, pomegranate and lemon balm liquor

ORIENTAL JEWEL

190

Gin, fleur d'oranger, safran, ananas, lillet blanc

Gin, orange blossom, saffron, pineapple, lillet blanc

AROMA

190

Rhum, ananas, cardamome, cannelle, pomme, citron vert, angustura

Rum, pineapple, cardamom, cinnamon, apple, lime, Angustura

Non-alcohol cocktail

BACK IN THE DAY 110

Curcuma, carotte, water kefir

Turmeric, carrot, water kefir

WHAT IF... (A PARTAGER) 210

What if... (to share)

Ras el hanout, eau de noix de coco, ananas, citron vert, bière de gingembre

Ras el hanout, coconut water, pineapple, lime, ginger beer

IBN BATOUTA 110

Pomme, cannelle, gingembre, cardamome, citron vert, soda

Apple, cinnamon, ginger, cardamom, lime, soda

A CLOCKWORK ORANGE 110

Kumquat, litchi, citron vert, fruit de la passion

Kumquat, lychee, lime, passion fruit

SAFFRON AND ROSE 110

Eau de rose, citron vert, safran, soda

Rose water, lime, saffron, soda

Water

SIDI ALI 75CL	60
OULMES 75CL	60
EVIAN 1L	80
PERRIER 1L	80
SAN PELLEGRINO 50CL	60
SAN PELLEGRINO 1L	90

Juice

ORANGE	50
Orange	
PAMPLEMOUSSE	50
Grapefruit	
POMME	60
Apple	
ANANAS	60
Pineapple	
GRENADE	60
Pomegranate	
GINGEMBRE, CITRON	60

Drink

COCA-COLA	60
COCA-COLA ZERO	60
SPRITE	60
SCHWEPPES TONIC	70
SCHWEPPES CITRON	80
THE LONDON ESSENCE - TONIC WATER	100
LE TRIBUTE - GINGER ALE	90
LE TRIBUTE - DRY GINGER	90
RED BULL	100

Gin

HENDRICKS	160
MONKEY 47	200
TANQUERAY N10	160

Vodka

BELVEDERE	150
BELUGA NOBLE	350
BELUGA GOLD LINE	600

Beer

CASABLANCA	70
HOEGAARDEN	100
ALARAYK IPA	150

Single malt whisky

GLENMORANGIE 10 YEAR OLD	120
GLENFIDDICH 18 YEAR OLD	220
MACALLAN 12 YEAR OLD	220
MACALLAN TC 15	420

Cognac

RÉMY MARTIN VSOP	140
RÉMY MARTIN XO	350
LOUIS XIII	2200

Armagnac

DARTIGALONGUE 15	120
CHÂTEAU LAUBADE VSOP	120

Champagne

Au Verre
By the glass

BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE	290
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ	320

BLANC WHITE

DRAPPIER BRUT NATURE	1600
TAITTINGER BRUT PRESTIGE	1800
BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE	1900
LAURENT PERRIER BRUT	1900
RUINART BRUT	2500
ROEDERER BLANC DE BLANCS 2014	2900
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	4200

ROSÉ

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ	2300
BOLLINGER ROSÉ	3100
LAURENT PERRIER ROSÉ	3100
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2006	4600

Vin

WINE

BLANC WHITE

Au Verre
By the glass

AMAL - DOMAINE AMAL	90
LA GRANDE MÉTAIRIE – ENTRE DEUX MERS - BORDEAUX	120

Bouteille Bottle

MAROC
MOROCCO

LE BLANC CASHER – LA FERME ROUGE	350
AMAL – DOMAINE AMAL	400
VOLUBILIA – DOMAINE DE LA ZOUINA	450
PERLE BLANCHE DE MOGADOR – LE VAL D'ARGAN	500
BLANC DE BACCARI – DOMAINE BACCAR	600
EPICURIA VIOGNIER – DOMAINE DE LA ZOUINA	700
CHÂTEAU ROSLANE – COTEAUX DE L'ATLAS	800
CERVARO DELA SALA – ANTINORI	1700

FRANCE

RIESLING – TRIMBACH – ALSACE 2020	900
SAINT VINCENT – VINCENT GIRARDIN – BOURGOGNE 2019	300
SANCERRE – VACHERON – LOIRE 2021	500
LES BUTTEAUX 1ERCRU – DOMAINE PATTE LOUP – CHABLIS – BOURGOGNE 2018	900

ROSÉ ET GRIS ROSÉ AND GREY

Au Verre By the glass

AMAL – JOYAU	90
LA VIE EN ROSE – CHÂTEAU ROUBINE – PROVENCE	120

Bouteille Bottle MAROC MOROCCO

LE GRIS – LA FERME ROUGE	400
ROSÉ - PREMIÈRE DE BACCARI	450
GRIS - PERLE GRISE – LE VAL D'ARGAN	550

FRANCE

LA VIE EN ROSE – CHÂTEAU ROUBINE – PROVENCE	650
CHÂTEAU DE MIRAVAL – PROVENCE	1100

ROUGE RED

Au Verre
By the glass

AMAL – DOMAINE AMAL 90

PINOT NOIR – MAS DE LA CHEVALIERE –
PAYS D’OC 120

Bouteille
Bottle
MAROC
MOROCCO

LE ROUGE CASHER – LA FERME ROUGE 350

AMAL – DOMAINE AMAL 400

VOLUBILIA – DOMAINE DE LA ZOUINA 450

PERLE NOIRE DE MOGADOR –
LE VAL D’ARGAN 500

PREMIÈRE DE BACCARI –
DOMAINE BACCARI 700

EPICURIA CABERNET – DOMAINE DE LA ZOUINA	750
---	-----

CHÂTEAU ROSLANE – COTEAUX DE L'ATLAS	800
---	-----

FRANCE

CHÂTEAU BELLEVUE-FIGEAC – SAINT EMILION GRAND CRU – BORDEAUX 2019 CHÂTEAU DE LA TOUR	900
--	-----

SIEUJEAN – PAUILLAC – BORDEAUX 2014	1600
--	------

LA JUSTICE – GEVREY-CHAMBERTIN – ANTONIN GUYON – BOURGOGNE 2019	2400
--	------

VIEILLES VIGNES – VOLNAY – VINCENT GIRARDIN – BOURGOGNE 2018	2600
--	------

LIBAN
LEBANON

LES BRÉTÈCHES – CHÂTEAU KEFRAYA 2017	750
---	-----

Petit format

SMALL FORMAT

CHAMPAGNE BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE	900
CHAMPAGNE TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ	1400
VOLUBILIA – DOMAINE DE LA ZOUINA - VIN BLANC	250
S DE SIROUA – DOMAINE DES OULED THALEB - VIN BLANC	250
GRIS - VOLUBILIA – DOMAINE DE LA ZOUINA - VIN ROSÉ	260
VOLUBILIA – DOMAINE DE LA ZOUINA - VIN ROUGE	260
S DE SIROUA – DOMAINE DES OULED THALEB - VIN ROUGE	260

Grand format

LARGE FORMAT

VOLUBILIA – DOMAINE DE LA ZOUINA - VIN BLANC	3500
CHAMPAGNE TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ	4500
ITHAQUE – LA FERME ROUGE - VIN ROUGE	1300
MOULIN À VENT – DOMAINE LES MAR- CELLINS – BEAUJOLAIS 2020 - VIN ROUGE	1800



Parisa
PERSIAN CUISINE