

ሐበሻ
ምግብ ቤት



*Restaurant
Habesha*

*19, rue copreaux
75015 Paris
Métro : Volontaires (ligne 12)
Tel : 01 43 06 09 42
E-mail : habesha@inbox.com*

PLATS A BASE DE VIANDE

Formule Découverte : በያይነቱ 16 €

Assortiment de plats cuisinés de viande et de plats végétariens

Doro Wot (pimenté) : ቀይ ደሮ ወጥ 14 €

Poulet en sauce aux épices d'Éthiopie (pimenté), servi avec « aïb » (fromage)

Doro Wot (Non pimenté) : አልጫ ደሮ ወጥ 14 €

Poulet en sauce aux épices d'Éthiopie (non pimenté), servi avec « aïb » (fromage)

Grillade de viande de Bœuf : ለጋ የበሬ ጥብስ 13 €

Grillade (viande de bœuf) au piment vert avec oignons et salade

Grillade de viande d'agneau : ለጋ የበግ ጥብስ 14 €

Grillade (viande de mouton) au piment vert avec oignons et salade

Kitfo : ከትፎ 14 €

Steak tartare éthiopien, assaisonné avec du beurre aux herbes, des piments rouges finement hachés, du gingembre et du poivre

Qäy wot : ቀይ ወጥ (የበሬ) 13 €

Ragoût de bœuf pimenté avec salade et « aïb »

Mintchet Abish : ምንቸት አብሽ 13 €

Viande hachée avec sauce aux épices d'Éthiopie servi avec salade et « aïb » (fromage)

PLAT VEGETARIEN

Plat végétarien : የጾም ምግብ 14 €

Sauces à base de pois cassés, lentilles, petits pois moulinés, choux, pommes de terre, carottes et haricots verts

Chaque plat est servi avec l' « injera » (une galette à base de « teff » (Eragrostis abyssinica, une sorte de mil de très petite taille).

DESSERTS

Salade de fruits 4 €



Les Boissons



BIERES (ቢራ)

Bière Ethiopienne (St George/Bati) :4€

ቅ/ባዮርገስ ወይም ባቲ

APERITIFS (አፔሪቲፍ)

Kir 3€

Kir Royale 5€

Whisky 5€

Whisky (Chivas) 6€

Gin Tonic 5€

Champagne (le verre) 6€

Champagne (la bouteille) 40€

Martini (Rouge ou Blanc) 3€

VINS (ወይን)

Bordeaux (Rouge) 10€

Côtes du Rhone (Rouge ou Rosé) 11€

Médoc 12€

EAU (ውሐ)

Badoit 3€

Vittel 2,60€

Coca-Cola (canette) 2€

Jus d'Orange 3€

BOISSONS CHAUDE (ትኩስ መጠጥ)

Café (« Moka » Ethiopien) 2,50€

Thé 3€



Le Saviez-vous ?

L'injera

L'injera est une crêpe acide fermentée et levée, aplatie et ronde, qui constitue le pain éthiopien. On la met sur l'assiette et on dispose les autres aliments dessus. Des rouleaux d'injera sont également distribués aux convives, qui en déchirent des fragments et s'en servent pour se servir des différents plats.

Goursha

En Ethiopie, on mettra volontiers une bouchée de nourriture dans la bouche d'un autre membre de la famille ou d'un invité. Il s'agit d'un geste d'affection. On l'appelle une « Goursha ».



Cérémonie de Café

Saviez-vous que les plants de café sont originaires d'Ethiopie ? La cérémonie traditionnelle du café, le « buna » est tout à fait exceptionnelle en Ethiopie. Le sol est recouvert d'herbes fraîches sur lesquelles est disposé un brasero. L'hôtesse, habillée d'un châle blanc, est assise sur un tabouret bas. La cafetière remplie d'eau chauffe sur les charbons pendant que le café est finement pilé dans le mortier. La poudre est ensuite versée dans l'eau bouillante. Le liquide est versé dans les tasses en hauteur par un mince filet. Le café est fort et doux.