



À LA CARTE



SHABESTAN

GRENELLE



Depuis plus de 15 ans, Shabestan incarne l'authentique esprit de la cuisine perse. C'est à travers la finesse des produits et épices venus d'Orient que le chef sublime vos plats et grillades pour vous offrir un voyage culinaire d'exception.





SHABESTAN

GRENELLE

## POUR COMMENCER

KASHK BADEMJAN   10  
*Caviar d'aubergines aux herbes aromatiques et oignons caramélisés*

MIRZA GHASEMI   10  
*Omelette d'aubergines à la sauce tomate*


SALADE OLIVIER   8  
*Macédoine d'effiloché de blanc de poulet, légumes et pommes de terre*

MAST-O-MOSIR   7  
*Yaourt grec à l'ail sauvage*

MAST-O-KHIAR   7  
*Yaourt grec au concombre*

DOLMEH BARGEH MO  7  
*Feuilles de vignes farcies au riz*

DOLMEH FELFEL 12  
*Poivron farci traditionnel*

COUCOU SABZI    9  
*Soufflé aux herbes aromatiques*

HOUMOUS MAISON SAUPOUDRÉ DE SUMAC   8

TABOULÉ LIBANAIS   7

CAVIAR D'AUBERGINE À LA GRECQUE    8

SALADE SHIRAZI  7  
*Dés de crudités assaisonnés*

ZEYTOON PARVARDEH   8  
*Olives vertes parfumées à la grenade et à la menthe*

## LES SOUPES TRADITIONNELLES

ADASSI  10  
*Soupe de lentilles vertes*



SHABESTAN

GRENELLE

## LES PLATS MIJOTÉS EN SAUCE

<b>GHORMEH SABZI</b> <i>Sauce aux herbes aromatiques, sauté de veau, haricots rouges et citron sec</i>	20
<b>GHEYMEH BADEMJAN</b> <i>Mijoté de pois cassés à la sauce tomate, sauté de veau, aubergine grillée</i>	19
<b>BAGHALI POLO</b> <i>Souris d'agneau mijotée, riz à l'aneth et aux fèves</i>	23
<b>ZERESHK POLO</b> <i>Mijoté de cuisse de poulet aux pruneaux, riz à l'épine-vinette</i>	20
<b>ALBALOO POLO</b> <i>Cuisse de poulet mijotée, riz aux griottes</i>	21
<b>SHIRIN POLO</b> 🍷 <i>Cuisse de poulet mijotée, riz safrané et zestes d'orange, amandes et pistaches</i>	21
<b>ASSIETTE VÉGÉTARIENNE</b> 🌱 🍷 🍷 <i>Omelette d'aubergines, soufflé aux herbes aromatiques, riz à l'aneth et fèves</i>	20

## LES POISSONS

*Cuisson à la poêle*

<b>BAR GRILLÉ ET SA POÊLÉE DE LÉGUMES</b> 🍷	25
<b>SAUMON GRILLÉ ET SON RIZ SAFRANÉ</b> 🍷	25



SHABESTAN  
GRENELLE

## LES GRILLADES MARINÉES

<b>KOUBIDEH</b> <i>Brochettes de viande hachée parfumée aux épices</i>	20
<b>DJOUDJEHBA</b> <i>Brochette de coquelet mariné au safran</i>	22
<b>DJOUJEHBI</b> <i>Brochette de blanc de poulet mariné au safran</i>	21
<b>BARG</b> <i>Brochette de filet d'agneau</i>	23
<b>TCHENJEH</b> <i>Brochette de morceaux de filet d'agneau</i>	23
<b>SOLTANI 1</b> <i>Une brochette de Koubideh et une de Barg</i>	27
<b>SOLTANI 2</b> <i>Une brochette de Koubideh et une de Djoujehbi</i>	25
<b>SOLTANI 3</b> <i>Une brochette de Koubideh et une de Djoujehba</i>	26
<b>MAKHSOUSSE</b> <i>Une brochette de Koubideh et une de Tchenjeh</i>	27
<b>CHICHLIK</b> <i>Brochette de côtes d'agneau</i>	25
<b>GHAFGHAZI</b> <i>Brochette de filet d'agneau et légumes grillés</i>	23
<b>ROYAL</b> <i>Deux brochettes à choisir parmi Djoujehbi, Djoudjehba, Tchenjeh et Barg</i>	39



SHABESTAN

GRENELLE

## À PARTAGER

En Iran, le partage du repas est un moment essentiel d'hospitalité et de générosité. Avec ses assortiments à partager, Shabestan vous propose de vous réunir autour d'une table et de déguster de délicieux mets iraniens.

### ASSORTIMENTS D'ENTRÉES

ASSORTIMENT D'ENTRÉES POUR 2 PERSONNES	30
ASSORTIMENT D'ENTRÉES POUR 4 PERSONNES	45

### ASSORTIMENTS DE BROCHETTES

ASSORTIMENT DE BROCHETTES POUR 2 PERSONNES <i>4 brochettes</i>	55
ASSORTIMENT DE BROCHETTES POUR 3 PERSONNES <i>6 brochettes</i>	75
ASSORTIMENT DE BROCHETTES POUR 4 PERSONNES <i>8 brochettes</i>	99

## LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

RIZ SAFRANÉ, FRITES, LÉGUMES SAUTÉS DU JOUR, SALADE VERTE

BAGHALI POLO  8  
*Riz à l'aneth et fèves*

ZERESHK POLO  7  
*Riz à l'épine-vinette*

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 6

## ET POUR FINIR

NAN KHAMEI 🌱 ⓘ	7
<i>Choux à la crème</i>	
ROULETTE 🌱 ⓘ	7
<i>Roulé à la crème parfumée</i>	
FALOUDEH 🌱	8
<i>Sorbet aux cheveux d'ange</i>	
BASTANI 🌱 🌰 ⓘ	8
<i>Glace au safran et pistaches</i>	
BAGHLAVA 🌱 🌰	7
PERSEPOLIS 🌱	9
<i>Assortiment de pâtisseries iraniennes accompagné de thé au safran</i>	
SHIRINI NAPOLENI 🌱 ⓘ	7
<i>Feuilleté à la crème vanille parfumée à l'eau de rose</i>	
PERSIAN HONEY CAKE 🌱	6
<i>Pâtisserie perse au miel</i>	
MAKHLOUTE 🌱 ⓘ	9
<i>Glace au safran et pistache sur lit de sorbet aux cheveux d'ange</i>	
ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES IRANIENNES 🌱	6
<i>Pâtisseries traditionnelles iraniennes</i>	
PÂTISSERIES DU MOMENT 🌱	7
<i>Au gré des envies de notre chef pâtissier</i>	

🌱 Plat végétarien

🌰 Fruits à coque

🥚 Oeuf

🌱 Moutarde

🧴 Produits laitiers

🌰 Arachide

🌱 Sésame

🌱 Gluten

🐟 Poisson



## SHABESTAN

GRENNELLE

### BOISSONS MAISON

Khak-e-Shir <i>Graînes de roquette et miel</i>	5
Tokhme Sharbati <i>Graînes de basilic, eau de rose et citron</i>	5
Golab Safran <i>Eau de rose et safran</i>	5
Dough - 1/2l / 1l <i>Yaourt fermenté</i>	6 / 12

### JUS FRAIS MAISON

Oranges pressées	8
Citrons pressés	8
Carotte - Gingembre	5
Citronnade	5

### BOISSONS FRAÎCHES

Evian - 1/2l	4,5
Badoit - 1/2l	4,5
Coca-Cola - 33cl	4,5
Coca-Cola Zero - 33cl	4,5
Ice Tea - 25cl	4,5
Carlsberg - 33cl	6
Corona - 33cl	7
Bière au safran - 33cl	8,5

### BOISSONS CHAUDES

Café	3
Double café	5,5
Thé	3,5
Tisane iranienne	4,5
Thé menthe maison	4,5
Thé au safran	5
Thé nabat	4,5

### LES VINS

#### ROUGE

Pays d'Oc - Le Versant - 2021	6 / 22
Brouilly - Château de Corcelles - 2020	7 / 32
Saint Nicolas de Bourgueil - La Tour de mon père - 2019	7,5 / 35
Côtes du Rhône - Domaine de Renjarde	5,5 / 27,5
Saint-Emilion Grand Cru - Chateau Lamour - 2019	- / 48

#### BLANC

Pays d'Oc BIO - Laroche - 2020	5,5 / 26
Menetou Salon - Domaine Dionet - 2021	7,5 / 38

#### ROSÉ

Méditerranée - Demoiselle sans Gêne - 2021	5 / 22
Côtes de Provence - Minuty Côté Presqu'île - 2021	7 / 35

#### CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal	16 / 85
--------------------	---------



# SHABESTAN

---

GRENELLE

98 Boulevard de Grenelle - 75015 Paris  
Monday - Saturday / 12h - 22h30