

en

Pour Commencer !

*Une riche sélection de salades fraîchement préparées quotidiennement
selon les recettes secrètes et traditionnelles de Chipoudei servies
avec une laffa chaude directement de notre four en pierre.*

À PARTAGER

10

SELECTIONS

26€

*Selon les saisons
et l'inspiration du chef ;)*

ENTRÉES

HOUMOUS BASSAR / SHAWARMA

*Houmous, boeuf confit ou shawarma parguit, thina
Hummus, candied beef or shawarma parguit, thina*

19€

HOUMOUS CHAMPIGNONS

*Houmous, poêlée de champignons, thina, pois chiches,
Hummus, fried mushrooms, Thina, chickpeas*

17€

FOIE HÂCHÉ

*Foies de volaille haché, oignons caramélisés
Chopped chicken livers, caramelized onions*

19€

MINI SHNITZEL

*Mini shnitzel à tremper avec leurs sauces
Mini shnitzel to dip with their sauces*

19€

ARAYES BOEUF

*Laffa farçie d'un kébab de boeuf grillée,
tomate râpée, zaalouk et thina
Laffa stuffed with grilled beef kebab,
grated tomato, zaalouk and Thina*

18€

PIZZA SHAWARMA

*Pizza laffa, caviar d'aubergine, shawarma parguit,
thina, herbes fraîches
Laffa pizza, eggplant caviar, parguit shawarma, thina,
fresh herbs*

19€

FOIE GRAS GRILLÉ

*Brochette de foie gras grillé sur toasts, fleur de sel
Grilled foie gras skewer on toast, fleur de sel*

35€

CHOU-FLEUR PANÉ

*Chou-fleur pané enrobés d'une sauce aigre douce
Breaded cauliflower coated in a sweet and sour sauce*

18€

TATAKI BOEUF THINA

*Fines tranches de boeuf mi-cuites sur un lit de thina
pulpe de tomate à l'ail confit et herbes fraîches
Thin slices of semi-cooked beef on a bed of thina
tomato pulp with candied garlic and fresh herbs*

24€

CARPACCIO DE BOEUF

*Fines tranches de boeuf, pickles d'oignons rouges,
champignons frais, pesto, sauce du chef
Thin slices of beef, red onion pickles,
fresh mushrooms, pesto*

21€

MERGUEZ BOEUF ou VEAU

*4 pièces de merguez de boeuf ou veau grillé
4 pieces of grilled beef or veal merguez*

18€ / 20€

KEFTA

*4 pièces de kefta de boeuf oignons et herbes fraîches
4 pieces of beef kofta, onions and fresh herbs*

20€

AILES DE POULET

*Ailes de poulet grillés sauce chilli
Grilled chicken wings with chilli sauce*

17€

SABICH

*Aubergine panée, salade israélienne, oeuf dur râpé
zaalouk, pulpe de tomate à l'ail, thina, herbes fraîches
Breaded eggplant, Israeli salad, grated hard-boiled egg
zaalouk, tomato pulp with garlic, thina, fresh herbs*

17€



BROCHETTES

Servies avec un accompagnement au choix

KEBAB DE BOEUF (2 pièces)

Boeuf haché, oignons, herbes fraîches - Ground beef, onions, fresh herbs

29€

BOEUF (2 pièces)

Boeuf persillé - Marbled beef

35€

AGNEAU (2 pièces)

Tranches d'agneau marinées d'un mélange d'épices - Slices of lamb marinated with a mixture of spices

36€

COEURS DE POULET (2 pièces)

Petits coeurs de poulet, fleur de sel - Little chicken hearts, fleur de sel

25€

PARGUIT (2 pièces)

Cuisses de poulet désossées marinées et grillées - Marinated and Grilled Boneless Chicken Thighs

29€

FOIE DE VOLAILLES (2 pièces)

Foies de volaille grillés - Grilled chicken livers

29€

RIS DE VEAU (1 pièce - selon arrivage)

Ris de veau grillé, fleur de sel - Grilled sweetbreads, fleur de sel

25€

TRIO DE BROCHETTES

*Brochette au choix / Ris de veau + 6€
Skewer of your choice / Sweetbreads + 6€*

40€

ACCOMPAGNEMENTS

*Frites, Frites de Patates Douces, Spaghetti Sauce Tomate, Maïs Grillé
Coeur de Sucrine, Endives Vinaigrette, Pôlée de Légumes, Riz Vermicelles
Accompagnement supplémentaire + 6€*



PLATS

Servis avec un accompagnement au choix

ENTRECÔTE 350G

Entrecôte grillée, fleur de sel
Grilled steak, fleur de sel

40€

CÔTELETTES D'AGNEAU

3 Côtelettes d'agneau grillées, fleur de sel
Grilled lamb chops, fleur de sel

39€

CÔTE DE BOEUF 550G

Côte de boeuf grillée, fleur de sel
Grilled prime rib, fleur de sel

59€

FOIE DE VEAU

Belle tranche de foie de veau grillée, fleur de sel
Nice slice of grilled veal liver, fleur de sel

35€

ONGLET DE BOEUF

Onglet de boeuf, fleur de sel
Beef steak, fleur de sel

39€

CÔTE DE VEAU

Côte de veau grillée, fleur de sel
Grilled veal chop, fleur de sel

42€

SHNITZEL

Belle fine escalope de poulet pané, fleur de sel
Beautiful thin breaded chicken escalope, fleur de sel

34€

Supplément Rossini (foie gras) + 12€

SALADES

CAESAR

Blanc de poulet pané ou grillé, salade romaine, tomates cerises, croûtons

Breaded or grilled chicken breast, romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons

24€

PARGUIT

Parguit grillé, salade romaine, tomates cerises, avocat concombre, oignons rouges, oeuf mollet, croûtons

Grilled parguit, romaine lettuce, cherry tomatoes, avocado, cucumber, red onions, soft-boiled egg, croutons

26€

FOIES DE VOLAILLES

Foies de volailles grillés, mélange romaine et endives, lamelles d'échalotes, oeuf mollet, sauce balsamique

Grilled chicken livers, romaine and endive mix, shallot strips, soft-boiled egg, balsamic sauce

25€

AGNEAU

Agneau grillé, salade romaine, tomates cerises, poivrons grillés, oignons rouges, oeuf mollet

Grilled lamb, romaine lettuce, cherry tomatoes, grilled pepper strips, red onions, soft-boiled egg

27€

ASSIETTE ISRAELIENNE

Parguit ou Agneau, salade israelienne, chou blanc, houmous, aubergines, frites fraîches

Parguit or Lamb, Israeli salad, white cabbage, hummus, eggplant, fresh fries

26€



DESSERTS

CHURROS

Petits churros à tremper dans une sauce chocolat
Small churros to dip in chocolate sauce

15€

ZABAYON BRÛLÉ

Zabayon comme une crème brûlée
Zabayon like crème brûlée

13€

PAVLOVA FRUITS ROUGES

Meringue, crème chantilly, glace fraise, assortiment de fruits rouges, coulis
Meringue, whipped cream, assortment of red fruits, coulis

13€

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES

Meringue, crème chantilly, glace mangue, ananas, mangue, fruit de la passion, coulis
Meringue, whipped cream, pineapple, mango, passion fruit, coulis

14€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Coulant au chocolat maison, boule de glace vanille et chantilly
Homemade chocolate fondant, scoop of vanilla ice cream and whipped cream

15€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Belle mousse au chocolat à partager à plusieurs
Beautiful chocolate mousse to share with several people

19€

NOUGAT GLACÉ

Nougat glacé aux fruits secs, fruits rouges, coulis
Frozen nougat with dried fruits, red fruits, coulis

13€

SALADE DE FRUITS FRAIS

Mélange de fruits de saison, sirop fleur d'oranger
Seasonal fruit mix, orange blossom syrup

13€



EN

22 Rue des Renaudes - 75017 Paris
Infos et Réservations : 01 42 97 47 56