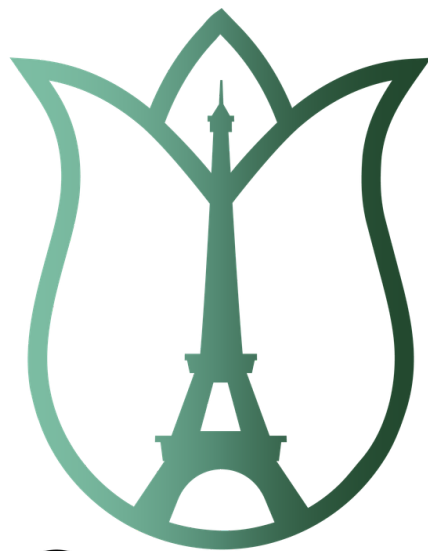




VILLA
RESTAURANT

LES SOUPES (ÇORBALAR)

Soupe du Jour (Günün Çorbası)	€9,00
Notre soupe du jour est préparée avec des ingrédients frais soigneusement sélectionnés pour vous offrir une saveur authentique et réconfortante. (Günün çorbası, özenle seçilmiş taze malzemelerle hazırlanarak sizlere eşsiz ve sıcak bir lezzet sunar.)	

LES SPÉCIALITÉS À L'HUILE D'OLIVE (ZEYTINYAĞLILAR)

Imam Bayıldı À L'Huile D'Olive (Zeytinyağlı İmam Bayıldı)	€12,00	Céleri À L'Orange Et À L'Huile D'Olive (Portakallı Zeytinyağlı Kereviz)	€12,00
Aubergine farcie aux oignons, tomates et huile d'olive, préparée selon une recette traditionnelle méditerranéenne. (Soğan, tomates ve zeytinyağı ile doldurulmuş patlıcanın geleneksel Akdeniz usulü yorumu.)		Céleri-rave mijoté avec une touche d'orange fraîche et d'huile d'olive extra vierge. (Taze portakal aroması ve sızma zeytinyağı ile hazırlanan hafif ve zarif kereviz yemeği.)	
Artichaut À L'Huile D'Olive (Zeytinyağlı Enginar)	€12,00	Blettes Aux Amandes Et À L'Huile D'Olive (Bademli Zeytinyağlı Pazı Kavurma)	€13,50
Cœur d'artichaut délicatement mijoté à l'huile d'olive avec des légumes de saison. (Mevsim sebzeleri ve zeytinyağı ile özenle pişirilmiş enginar.)		Blettes sautées à l'huile d'olive et agrémentées d'amandes croquantes. (Zeytinyağında sotelenmiş pazının badem ile zenginleştirilmiş özel lezzeti.)	
Haricots Verts À L'Huile D'Olive (Zeytinyağlı Taze Fasulye)	€12,00	Feuilles De Vigne Farcies Aux Griottes Et À L'Huile D'Olive (Vişneli Yaprak Sarma)	€13,50
Haricots verts cuits lentement à l'huile d'olive, aux tomates et aux herbes aromatiques (Domates ve sarımsak zeytinyağında ağır ağır pişirilmiş taze fasulye.)		Feuilles de vigne garnies de riz parfumé et de griottes, offrant un équilibre subtil entre douceur et acidité. (Vişne ve aromatik baharatlarla zenginleştirilmiş iç harçla sarılmış yaprak sarması.)	

ENTRÉES ET SALADES (MEZELER VE SALATALAR)

Ezme D'antep (Antep Ezme)	€10,50	Assiette de Fromages Régionaux (Yöresel Peynir Tabağı)	€9,00
Salade épicée traditionnelle d'Antep préparée avec tomates, poivrons et herbes fraîches. (Domates, biber ve taze otlarla hazırlanan geleneksel Antep usulü acılı ezme.)		Sélection de fromages régionaux soigneusement choisis, reflétant la richesse du terroir turc. (Türkiye'nin farklı bölgelerinden özenle seçilmiş peynirlerin bir araya geldiği özel peynir tabağı.)	
Atom (Atom)	€9,00	Houmous (Humus)	€10,50
Yaourt égoutté garni de piments séchés relevés à l'huile chaude. (Süzme yoğurt üzerinde sıcak yağda hazırlanmış acılı kuru biber.)		Purée de pois chiches au tahini, citron et huile d'olive. (Nohut, tahin, limon ve zeytinyağı ile hazırlanan geleneksel humus.)	
Salade d'aubergine (Patlıcan Salata)	€10,50	Chakchouka (Şakşuka)	€10,50
Salade d'aubergines assaisonnée à l'huile d'olive et aux épices. (Zeytinyağı ve baharatlarla hazırlanmış patlıcan salatası.)		Aubergines et poivrons frits servis dans une sauce tomate parfumée. (Domates sosuyla harmanlanmış kızartılmış patlıcan ve biber mezesi.)	
Cacık (Cacık)	€10,00	Pourpier au Yaourt (Yoğurtlu Semizotu)	€9,00
Préparé avec du yaourt frais, du concombre râpé et de la menthe. (Taze yoğurt, rendelenmiş salatalık ve nane ile hazırlanan geleneksel Türk mezesi.)		Pourpier frais mélangé à un yaourt onctueux. (Yoğurt ile hazırlanan taze semizotu mezesi.)	
Salade de Gavrudağ (Gavrudağ Salata)	€9,00	Plateau de Mezzés en Trois Pièces (Üçlü Meze Tabağı)	€23,00
Tomates fraîches, concombres, oignons rouges, noix concassées et sauce à base de mélasse de grenade. (Taze tomates, salatalık, kırmızı soğan, dövülmüş ceviz ve nar ekşisi sosu.)		Sélection de trois mezzés traditionnels de la cuisine turque. (Türk mutfağının üç geleneksel mezesinden oluşan seçki.)	
Piyaz À La Façon D'Antalya (Antalya Usulü Piyaz)	€9,00	Plateau de Mezzés en Quatre Pièces (Dörtlü Meze Tabağı)	€31,00
Haricots blancs, tahini, citron et épices selon la recette traditionnelle d'Antalya. (Antalya'nın geleneksel tarifiyle hazırlanan tahinli piyaz; beyaz fasulye, limon ve özel baharatlarla sunulur.)		Assortiment de quatre mezzés traditionnels turcs (Dört geleneksel Türk mezesinden oluşan seçki.)	
		Salade à la Cuillère (Kaşık Salatası)	€9,00
		Tomates, concombres, poivrons, oignons et persil finement hachés, assaisonnés d'huile d'olive et de citron. (İnce doğranmış domates, salatalık, biber, soğan ve maydanozun zeytinyağı ve limon ile harmanlanması.)	

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS (ARA SICAKLAR)

Feuilleté Au Fromage Et Au Pastirma (Peynirli Pastırmalı Börek)	€14,00	Foie D'Agneau Au Beurre (Tereyağlı Kuzu Ciğer)	€14,00
Feuilleté croustillant garni de fromage fondant et de pastirma délicatement épicée. (Eriyen peynir ve seçkin pastırmanın çıtır hamurla buluştuğu özel börek.)		Foie d'agneau poêlé au beurre, relevé d'épices soigneusement sélectionnées. (Tereyağında sotelenmiş, özel baharatlarla zenginleştirilmiş kuzu ciğeri.)	
Houmous Au Pastirma (Pastırmalı Humus)	€14,00		
Houmous onctueux garni de fines tranches de pastirma légèrement grillée. (Klasik humusun, hafifçe kızartılmış pastırma ile zenginleştirilmiş özel yorumu.)			

 **Gluten**  **Viande**  **Végan**  **Épicé**  **Œufs**  **Sésame**  **Lait**  **Lait - Sésame** **Gluten**

PLATS PRINCIPAUX

(ANA YEMEKLER)

Agneau Confit Au Riz Pilaf (İç Pilavlı Kuzu Tandır)

Agneau lentement cuit servi avec un riz pilaf parfumé.
(Yavaş pişirilmiş kuzu tandır ve iç pilav.)

Hünkar Beğendi (Hünkar Beğendi)

Boeuf servi sur une purée d'aubergines fumées.
(Köz patlıcvan beğendi üzerinde dana eti.)

Haricots Blancs À La Viande (Etli Kuru Fasulye)

Haricots blancs mijotés avec de la viande de bœuf.
(Dana eti ile pişirilmiş geleneksel kuru fasulye.)

Kebab De Çökertme (Çökertme Kebab)

Viande et yaourt servis sur des pommes de terre croustillantes.
(Çıtır patates üzerinde et ve yoğurt.)

Boulettes « Villa » (Villa Köfte)

Recette signature inspirée des célèbres köftes turques, préparée avec des épices traditionnelles.
(Türk mutfağının geleneksel köfte kültüründen ilham alan Villa'nın özel tarifi.)

Feuilles De Vigne Viande (Etli Yaprak Sarma)

Feuilles de vigne farcies de viande hachée et de riz, cuites doucement avec des épices traditionnelles.
(Kıyma ve pirinç ile doldurulmuş asma yapraklarının geleneksel baharatlarla ağır ateşte pişirilmiş hali.)

RIZ ET PILAFS TRADITIONNELS

(PİLAVLAR)

Riz Du Jour (Günün Pilavı)

Riz préparé chaque jour selon l'inspiration du chef et les produits frais disponibles.
(Günlük taze malzemelerle şefin ilhamına göre hazırlanan pilav.)

Riz Pilaf (Pirinç Pilavı)

Riz cuit à la turque, préparé avec du beurre ou de l'huile, léger et savoureux.
(Tereyağı veya yağ ile hazırlanmış, tane tane Türk usulü pirinç pilavı.)

Boulgour Aux Légumes De Saison (Sebzeli Bulgur Pilavı)

Boulgour traditionnel d'Anatolie cuisiné avec des légumes de saison.
(Mevsim sebzeleriyle hazırlanan geleneksel Anadolu bulguru.)

LES DESSERTS

(TATLILAR)

Potiron Confit Au Tahini (Tahinli Kabak Tatlısı)

Potiron confit lentement, servi avec une touche de tahini pour une harmonie parfaite entre douceur et caractère.
(Geleneksel yöntemlerle pişirilmiş kabak tatlısının tahin ile zenginleştirilmiş özel yorumu.)

Revani À L'Orange (Portakallı Revani)

Gâteau de semoule parfumé à l'orange et délicatement imbibé de sirop.
(Portakal aromasıyla zenginleştirilmiş, şerbetle buluşturulan geleneksel revani tatlısı.)

Dessert Du Jour (Günün Tatlısı)

Dessert préparé chaque jour selon les produits frais et l'inspiration du chef.
(Günlük taze malzemelerle şefin ilhamına göre hazırlanan tatlı.)

BOISSONS SANS ALCOOL (ALKOLSÜZ İÇECEKLER)

Sélection de Jus de Fruits	€3,50
Jus de navet fermenté	€2,90
Coca-Cola	€2,75
Coca-Cola ZERO	€2,60
Boisson gazeuse aux fruits – Uludağ	€3,30
Eau minérale gazeuse aromatisée – Kızılay	€2,55
Limonade En Bouteille	€3,00
Limonade En Verre	€1,55
Cappuccino	€3,50
Ice Latte	€4,00
Thé Turc	€1,50
Café Turc	€3,50
Petite Bouteille D'eau	€1,50
Grande Bouteille D'eau	€3,00
Perrier Bouteille	€1,40

BOISSONS ALCOOLISÉES (ALKOLLÜ İÇECEKLER)

Vin Rouge De Table 70 cl	5 Sulfites	€15,00
Vin Blanc De Table 70 cl	5 Sulfites	€15,00
Vin de Table - Rosé 70 cl	5 Sulfites	€15,00
Suvla Kınalı Yapıncak Pet-Nat 75 cl	5 Sulfites	
Suvla Narince Blanc 75 cl	5 Sulfites	
Vinkara Öküzgözü- Boğazkere	5 Sulfites	
Vinkara Kalecik Karası Rouge	5 Sulfites	
Suvla Karasakız		
Verre de Rakı (Simple)		€6,00
Verre de Rakı (Double)		€10,00
Rakı ALA 70 cl		€52,00
Rakı Yeni Gold Seri 35 cl		€32,00
Rakı Yeni Kulüp 70 cl		€65,00
Rakı Tekirdağ Göbek 70 cl		€65,00
Bière Efes 33 cl		€6,00
Bière Efes Draft 50 cl		€8,00

La cuisine anatolienne, forte de plusieurs millénaires d'histoire, ne se résume pas à de simples recettes. Elle est un héritage unique façonné par les souvenirs, le savoir-faire, le travail et la passion transmise de génération en génération.

Inspirés par la richesse des traditions culinaires des différentes régions de la Turquie, nous réinterprétons ce patrimoine exceptionnel en sélectionnant avec soin les meilleurs produits, en appliquant les techniques les plus justes et avec toute la rigueur qu'exige notre métier.

Dans chaque assiette, nous préservons l'âme des traditions tout en y apportant l'élégance et le raffinement de la gastronomie contemporaine.

Notre ambition n'est pas seulement de vous servir un repas, mais de vous faire vivre une expérience authentique où chaque bouchée raconte une histoire, laisse une empreinte en bouche et crée des souvenirs inoubliables.

Avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, des recettes préparées avec passion et un profond respect pour notre héritage culinaire, nous avons préparé cette table pour vous.

*Nous sommes honorés de vous accueillir et vous souhaitons un merveilleux voyage au cœur des saveurs.
Bon appétit !*

*L'équipe de
Villa Restaurant Paris*

Binlerce yıllık geçmişe sahip Anadolu mutfak, yalnızca tariflerden oluşan bir mutfak değildir. O; anılarla, ustalıkla, emekle ve nesiller boyunca aktarılan tutkuyla şekillenmiş eşsiz bir mirastır.

Türkiye'nin farklı bölgelerinin zengin mutfak kültürlerinden ilham alarak, bu özel mirası en kaliteli ürünleri özenle seçerek, doğru tekniklerle ve mesleğimizin gerektirdiği titizlikle yeniden yorumluyoruz.

*Her tabakta geleneklerin ruhunu korurken, çağdaş gastronominin zarafetini ve inceliğini de yansıtıyoruz.
Amacımız yalnızca sizlere bir yemek sunmak değil; her lokmanın bir hikâye anlattığı, damakta iz bıraktığı ve unutulmaz anılar oluşturduğu özgün bir deneyim yaşatmaktır.*

*Özenle seçilmiş malzemeler, tutkuyla hazırlanan tarifler ve mutfak mirasımıza duyduğumuz derin saygıyla bu sofrayı sizler için hazırladık.
Sizleri ağırlamaktan onur duyuyor, keyifli bir lezzet yolculuğu geçirmenizi diliyoruz.*

Afiyet olsun...

Villa Restaurant Paris Ekibi