



entrées

entrées chaudes

01. Sambusa bœuf / poulet € 4.80
Deux coquilles en pâte fine farcies d'un mélange de viande de bœuf / poulet haché, poivre vert et herbes
02. Sambusa végétarien € 4.80
Deux coquilles en pâte fine, farcies de lentilles, oignons, poivrons et herbes

entrées froides

03. Salade de tomates à l'éthiopienne € 5.50
Tomates hachées, oignons, piments, injera en fines lamelles, dans une sauce au citron et au vinaigre
04. Salade de pommes de terre à l'éthiopienne € 5.00
Pommes de terre en dés, poivrons à l'ail frais, dans une sauce à base d'huile d'olive et de citron
06. Salade Azifa € 5.00
Salade verte de lentilles avec des oignons, graines coupées et des poivrons rouges (jalapeños), dans une sauce au citron et au vinaigre
07. Ayeb be Gomen € 5.00
Fromage blanc mélangé avec des épinards hachés, cuit au beurre pur clarifié ("kibe") et divers épices

entrée mixte

08. "Taitu" Starter € 9.00
Plat mixte : Ye-Kaey Sir (salade de betteraves), Ye-Inguday tibs (champignons frits), Ye-Abecha Gomen (épinards), Ayeb (fromage blanc, kibe et mitmita)
09. Entrée « Little Ethiopia » € 7.50
Combinaison de : sambusa (# 01 ou 02), salade Azifa (# 06) et Ayeb be Gomen (# 07)

vorspeise

heisse vorspeise

01. Sambusa Rind / Hühnerfleisch € 4.80
Zwei Stück Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Rind / Hühnerfleisch, grünem Pfeffer und Gewürzen
02. Sambusa Vegetarisch € 4.80
Zwei Stück Teigtaschen gefüllt mit Linsen, Zwiebeln, grünem Pfeffer und Kräutern

kalte vorspeise

03. Tomatensalat äthiopischer Art € 5.50
Gehackte Tomaten, Zwiebeln, Paprika, fein geschnitten Injera, in einer Zitronen Soße und Essig
04. Kartoffelsalat äthiopischer Art € 5.00
Gewürfelte Kartoffeln, Paprika mit frischem Knoblauch, in einer Olivenöl und Zitrone Soße
06. Azifa Salat € 5.00
Grüne Linsen-Salat mit Zwiebeln, Samen und rote Paprika (Jalapeños), in einer frischen Zitrone und Essig Soße
07. Ayeb be Gomen € 5.00
Hüttenkäse mit gehackten Spinat, gebraten in reinem Butterschmalz ("kibe") und Gewürzen

gemischte vorspeise

08. "Taitu" Starter € 9.00
Gemischte Platte : Ye-Kaey Sir (Rüben Salat), Ye-Inguday tibs (gebratenen Pilzen), Ye-Abecha Gomen (Spinat), Ayeb (Hüttenkäse, Kibe und Mitmita)
09. Starter « Little Ethiopia » € 7.50
Kombination von : Sambusa (# 01 oder 02), Azifa Salat (# 06) und Ayeb be Gomen (# 07)





plats principaux

ṣiçä (viande)

11. Ye-Shekla Tibs € 18.50
Tranches de bœuf sautées et poêlées dans un pot d'argile, avec des oignons, du romarin et divers épices
12. Goden Tibs € 16.50
Côtes d'agneau sautées, dans un mélange d'oignons, tomates, ail et poivrons rouges (jalapeños)
13. Tibs € 13.00
Tranches de bœuf ou d'agneau, poêlées dans du beurre clarifié, avec de l'ail, oignons et piments rouges
14. Kitfo / Ketfo € 16.00
Bœuf haché, cru ou saignant, épicé au beurre éthiopien et poivrons rouges
15. Bozena Shiro € 12.00
Pois chiches moulus dans une sauce au berberé, cubes de bœuf maigre, ail, oignons et gingembre
16. Kaey Wat € 13.00
Émincés de bœuf ou d'agneau cuits dans une sauce berberé et une combinaison d'assaisonnements
17. Gomen Be-Siga € 13.00
Émincés d'agneau en dés garnis d'épinards, avec du poivre, du gingembre, de l'ail et des oignons
18. Ye-Alicha Wat € 12.00
Émincés de bœuf cuit dans une sauce douce aux oignons, fines herbes et beurre clarifié (« kibe »)
19. Tikil Gomen Be-Siga € 12.00
Émincés de bœuf en dés garnis de chou blanc, poivre, gingembre, ail et oignons

doro (poulet)

21. Ye-Doro Wat € 14.50
Poulet mariné dans du jus de citron, cuit dans une sauce au berberé avec un oeuf dur
22. Ye-Doro Alicha Wat € 13.00
Poulet mariné dans du jus de citron, avec un œuf dur
23. Ye-Doro Tibs € 12.00
Poitrine de poulet marinée dans du jus de citron et d'ail, avec des oignons, des tomates et du romarin

Tous les plats sont servis avec de l'injera



hauptspeise

ṣiçä (fleisch)

11. Ye-Shekla Tibs € 18.50
In Scheiben geschnitten gebratenes Rindfleisch, in einem heissem Tontopf, Zwiebeln, Rosmarin und Kräutern
12. Goden Tibs € 16.50
Lammrippen gebraten mit einer Mischung von Zwiebeln, Tomaten und rote Paprika (Jalapeños)
13. Tibs € 13.00
Rind- oder Lammfleischschnitten gebraten in gewürzter Butter mit Knoblauch, Zwiebeln, rote Chili
14. Kitfo / Ketfo € 16.00
Roh oder dünn Rinderhack gewürzt in Äthiopischer Butter und rote Paprika
15. Bozena Shiro € 12.00
Gemahlene Kichererbsen in Berbere Soße, mit Würfel von magerem Rindfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer
16. Kaey Wat € 13.00
Rind- oder Lammfleisch Eintopf mit scharfer Berbere Soße und eine Mischung von Gewürzen
17. Gomen Be-Siga € 13.00
Feine Lammfleischwürfeln, gegart mit Spinat, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebel
18. Ye-Alicha Wat € 12.00
Rindfleisch Eintopf in einer milden Zwiebeln und Kräuter Soße gebraten in reiner Butter ('Kibe')
19. Tikil Gomen Be-Siga € 12.00
Feine Rindfleischwürfeln, gegart mit Weißkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebel

doro (hühn)

21. Ye-Doro Wat € 14.50
Hühnerkeulen in Zitronensaft mariniert, in berbere Soße gedünstet, mit ein hardgekochtem Ei serviert
22. Ye-Doro Alicha Wat € 13.00
Hühnerkeulen in Zitronensaft, mit ein hardgekochtem Ei
23. Ye-Doro Tibs € 12.00
Hühnerbrust Würfel mariniert in Zitronensaft und Knoblauch, gedünstet mit Zwiebeln, Tomaten, Rosmarin

Alle Speisen werden mit Injera serviert



ጸጥኢት (végétarien)

31. Shiro Wat € 10.00
Pois chiches et échalotes mijotés dans une sauce au berberé, dans une combinaison d'assaisonnements
32. Ye-Ater Kik Wat € 9.00
Lentilles jaunes mijotées dans une sauce au curcumin, oignons et gingembre
33. Ye-Misir wat € 9.00
Lentilles rouges mijotées dans une sauce au berberé, à l'ail, aux oignons et au gingembre
34. Fosolia € 8.50
Haricots verts légèrement épicés, carottes et oignons dans une sauce tomate
35. Ye-Tikil Gomen € 8.50
Chou blanc légèrement épicé, pommes de terre et carottes, à l'ail, aux oignons et au gingembre
36. Ye-Kaey Sir Dinich Wat € 8.00
Chou blanc légèrement épicé, pommes de terre et carottes, à l'ail, aux oignons et au gingembre
37. Ye-Gomen Wat € 8.00
Épinards au paprika, gingembre, ail et oignons, cuits dans une sauce douce

ጸፍፍጸ (poisson)

41. Assa Tibs € 14.00
Saumon en dés, à l'ail, oignons et herbes éthiopiennes
42. Tilapia Assa € 13.00
Poisson frit à l'ail, oignons et beurre clarifié ("kibe"), dans une sauce au berberé

*Tous les plats sont
servis avec de l'injera*

ጸጥኢት (vegetarisch)

31. Shiro Wat € 10.00
Kichererbsen Eintopf mit Schalotten in berbere Soße gedünstet, in eine Kombination von Gewürzen
32. Ye- Ater Kik Wat € 9.00
Gelbe Linsen gedünstet in Curcuma Soße, mit Zwiebeln und Ingwer
33. Ye-Misir wat € 9.00
Rote Linsen in berbere Soße gedünstet, mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer
34. Fosolia € 8.50
Fein gewürzte grüne Bohnen, mit Karotten und Zwiebeln, in Tomaten Soße gedünstet
35. Ye-Tikil Gomen € 8.50
Leicht gewürzte Weißkohl, Kartoffeln und Möhren, mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer
36. Ye- Kaey Sir Dinich Wat € 8.00
Leicht gewürzte Weißkohl, Kartoffeln und Möhren, mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer
37. Ye-Gomen Wat € 8.00
Spinat mit paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln, in einer milden Soße gedünstet

ጸፍፍጸ (fisch)

41. Assa Tibs € 14.00
Lachswürfel vermischt mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern
42. Tilapia Assa € 13.00
Gebratener Fisch mit Knoblauch, Zwiebeln und gewürzter Butter ("Kibe"), in einem Berbere Soße

*Alle Speisen werden
mit Injera serviert*





"BEYA'YENETU"

plats mixtes

2 pers 3 pers

51. Spécial végétarien

€ 28.00 € 40.00

Combinaison de

31 Shiro Wat
32 Ater Kik Wat
33 Misir Wat
35 Tikil Gomen
36 Kaey Sir Dinich Wat

52. Mixte poisson et légumes

€ 32.00 € 45.00

Combinaison de

32 Ater Kik Wat
34 Fosolia
37 Ye-Gomen Wat
42 Tilapia Assa

53. Mixte viandes et légumes

€ 36.00 € 51.00

Combinaison de

13 Tibs
18 Alich Wat
21 Doro Wat
34 Fosolia
35 Tikil Gomen

54. Spécial Viandes

€ 40.00 € 56.00

Combinaison de

12 Goden Tibs
16 Kaey Wat
17 Gomen Be-Siga
18 Alich Wat
23 Doro Tibs

55. Spécial "Little Ethiopia"

€ 46.00 € 65.00

Combinaison de

11 Shekla Tibs
17 Gomen Be-Siga
21 Doro Wat
34 Fosolia
35 Tikil Gomen
42 Tilapia Assa

ou 14 Kitfo

*Tous les plats sont
servis avec de l'injera*

"BEYA'YENETU"

gemischte platten

2 Pers 3 Pers

51. Gemüse (Vegetarisch)

€ 28.00 € 40.00

Kombination von

31 Shiro Wat
32 Ater Kik Wat
33 Misir Wat
35 Tikil Gomen
36 Kaey Sir Dinich Wat

52. Gemischt Fisch und Gemüse

€ 32.00 € 45.00

Kombination von

32 Ater Kik Wat
34 Fosolia
37 Ye-Gomen Wat
42 Tilapia Assa

53. Gemischt Fleisch und Gemüse

€ 36.00 € 51.00

Kombination von

13 Tibs
18 Alich Wat
21 Doro Wat
34 Fosolia
35 Tikil Gomen

54. Special Fleisch

€ 40.00 € 56.00

Kombination von

12 Goden Tibs
16 Kaey Wat
17 Gomen Be-Siga
18 Alich Wat
23 Doro Tibs

55. Special "Little Ethiopia"

€ 46.00 € 65.00

Kombination von

11 Shekla Tibs
17 Gomen Be-Siga
21 Doro Wat
34 Fosolia
35 Tikil Gomen
42 Tilapia Assa

oder 14 Kitfo

*Alle Speisen werden
mit Injera serviert*





DESSERTS

61. Ice Cream	€ 4.50	63. African Crème brûlée	€ 6.00
62. Exotic Fruit Salad	€ 5.50	64. Special "Little Ethiopia" Dessert	€ 8.00

NON-ALCOHOLIC DRINKS

WATER / eau / wassер

Chaudfontaine BI / R (small)	€ 2.10
Chaudfontaine BI / R (1/2 l)	€ 4.40
Chaudfontaine BI / R (big)	€ 6.80

WARM DRINKEN / HOT DRINKS

Coffee	€ 2.10
Coffee decaféiné	€ 2.10
Tea (normal)	€ 2.10
Tea (green, special)	€ 2.30
Capuccino	€ 2.50
Lait russe	€ 2.50
Hot chocolate	€ 2.80
Shay Coronti	€ 2.90
Ethiopian Tea	€ 2.40
Ethiopian Coffee "Jebena" 2 pers	€ 5.60

SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero	€ 2.10
Fanta / Fanta Lemon	€ 2.10
Sprite	€ 2.10
Schweppes Tonic	€ 2.10
Gini	€ 2.20
Juices (orange, apple)	€ 2.20
Ice Tea / Green Tea	€ 2.20
Agrum Normal / Light	€ 2.30
Canada Dry	€ 2.30





alcoholic drinks

alcôol / alcôhol

Cognac (Hennessy, Bisquit)	€ 6.00
Whisky (Johnny Walker black Chivas, Jack Daniels)	€ 6.00
Vodka (Absolut)	€ 6.00
Vodka (Standard)	€ 5.50
Vodka (Smirnoff)	€ 5.00
Bailey's	€ 5.50
Amaretto	€ 5.50
Cointreau, Grand Marnier	€ 5.50
Whisky (Johnny Walker red, J&B)	€ 5.00
Gin (Gordon's)	€ 5.00
Rhum (Havana Club, Bacardi)	€ 6.00
Malibu, Pisang orange	€ 5.00
Campari, Ricard	€ 4.50
Pineau	€ 4.00
Tequila	€ 4.00
Jenever (Bokma, Smeets)	€ 3.50
Martini Red / White	€ 3.50
Porto Red / White	€ 3.30
Gancia	€ 3.30
Sherry Dry	€ 3.30

biere / beer / bière

Westmalle Trappist / Tripel	€ 3.40
Duvel	€ 3.40
Carlsberg	€ 3.40
Leffe Blonde / Tripel	€ 3.20
Hoegaarden	€ 2.40
Palm	€ 2.40
Jupiler	€ 2.20
De Koninck	€ 2.20

wijn / wine / vin / wein

	Glas / Glass Verre	Fles / Bottle Bouteille
Wit, white blanc, Weiss	€ 3.40	€ 16.50
Rood, red rouge, Rot	€ 3.40	€ 16.50
Rosé	€ 3.70	€ 18.00
"Vonkel" (Brut)	€ 4.50	€ 27.00

afrikan drinks

Ethiopian Beer St. George	€ 3.60
Ethiopian Beer Castel	€ 3.60
Ethiopian Beer Amber	€ 3.90
African Beer Mongozo	€ 3.50
(Banana, Coconut, Mango)	
Ethiopian honey wine "Tej"	€ 3.20
Ethiopian vodka "Katikala"	€ 3.10

house aperitive

House Aperitive	€ 4.20
-----------------	--------

