



MENU



piassa-restaurant.ch

Grand'Rue 27 , 2034 Peseux

079 510 51 19



032 536 42 80

ENTRÉES

1. Samboussa (4pcs)

A la viande hachée (boeuf piquant) Ou végétarien avec des lentilles et fromage



10.-

2. Salade Traditionnelle

pommes de terre, betteraves, échalote, piment vert, tomates

8.-

3. Salade avec Samboussa

salade mêlée, avec samboussa

10.-

5. Fattouche

Salade mêlée avec du pain grillé fait maison

7.-

6. Taboulé

Salade de boulghour



7.-

MENU / PLATS

Tous les plats sont servis avec injera



01. Piassa

Plats à base de viande

Entrée: Samboussa à la viande

Assortiment de spécialités composé de viande de boeuf, poulet, agneau Michet Habish, fromages blanc et servi avec des lentilles et divers légumes



(1 pers) 35.-

02. Beyaynetu Végétarien

Gomen: Epinard épicés et hachés, cuits aux herbes avec des oignons et divers poivres. Misir-Wet: Lentilles préparées dans une sauce au paprika et accommodées à l'aide d'oignons et épices Kik: Délicate purée de pois jaunes, mixée avec de l'huile



25.-

03. Yebegi Alichia

Tendres morceaux d'agneau revenus dans sauce au curry mélangés avec des oignons et des épices exotique

25.-

04. Shiro

Verdure avec pois jaunes broyés et mijotés dans une sauce au paprika assaisonnée à l'aide de savoureuses épices, servie avec des légumes servi servi avec injera



20.-

05. Awaze Tibs

Cubes de viande maigre mélangés à des oignons et piments verts avec sauce berberé

25.-

06. Doro Weti

Cuisses de poulet mariné dans un jus de citron, assaisonné et cuit à l'étouffée dans une sauce paprika à l'oignon et diverses épices.

25.-

07. Tibs-Yebegi Special



25.-

Emincé d'agneau sauté à la minute avec des oignons, du piment vert et poivres exotiques. Servi sur un chauffe-plat traditionnel

08. Gored Gored

25.-

Morceaux de boeuf cru chauffé assaisonné avec du piment, du beurre aux herbes et du poivre 200g. disponible selon livraison.



09. Kitfo

25.-

Steak tartare éthiopien finement haché et assaisonné avec du piment, beurre aux herbes et du poivre 200g. sertit avec fromage blanc.

10. Minchet-Habish

25.-

Viande de boeuf hachée et mélangée dans une sauce au berbère (paprika)

11. Bosana

20.-

Morceaux de boeuf dans une sauce aux pois jaune et au paprika.

12. Minchet Alichia

25.-

Viande de boeuf hachée et mélangée dans une sauce au curry.

13. Key-Wat / Zigne



25.-

Délicieuses bouchées de boeuf mijotées dans une sauce au paprika et agrémentées d'épices exotiques.

14. Zizil-Tibs



25.-

Tendres lamelles de viande de boeuf cuites avec de la sauce au poivre vert.

15. Doro Weti Alichacha

Emincé de poulet cuit à l'étouffée dans une sauce aux herbes accommodée avec des oignons et des épices.



25.-

16. Shfinfin

Injera mélangé dans une sauce avec de la viande d'agneau

25.-

17. Yebegi Weti

viande d'agneau cuite à l'étouffée dans une sauce au paprika.

25.-

18. Qanta Ferfer

Plat à base d'Injera et de viande séchée de boeuf, mariné dans une sauce aux oignons, tomates et savoureuses épices

25.-

19. Kita (Kicha) FitFit

20.-

20. Kita (Kicha) FitFit besiga

25.-

21. PASSTA

Pâtes avec sauce tomates ou légumes



15.-

22. Nuggets

Apéritifs et digestifs éthiopiens



10.-

23. Frites

5.-