

COLCHIDE

კოლხეთი

MENU



ENTREES / SALADES

NIGVZIANI BADRIJANI / 8 €

Aubergines roulées aux noix, graines de grenade

JARKHLIS & ISPANAKHIS PKHALI/ 7,5 €

Caviars de betteraves et d'épinards aux noix, graines de grenade

STAPILOS PKHALI/ 7,5 €

Hachis de carottes aux noix, graines de grenade

PRASSIS PKHALI/ 8 €

Caviars de poireaux aux noix, graines de grenade

JARKHLIS MARINADI/ 7 €

Betteraves marinées aux épices

KATMIS SALATI / 8 €

Effiloché de poulet, mayonnaise à l'aneth et aux poivrons

KARTOULI SALATI / 7 €

Salade de crudités

PAINS *

Le Khatchapouri est le plat national géorgien. Il en existe autant de variétés que de régions ! A partager...ou pas !

IMEROULI KHATCHAPOURI PETIT / 7,5 € GRAND 12 €

Pain au fromage

ATCHAROULI KHATCHAPOURI / 15 €

Pain au fromage en forme de bateau

avec un œuf au milieu

LOBIANI / 10 €

Pain aux haricots rouges

COLCHIDE - 97 rue des Poissonniers 75018 Paris

Tél: 09 80 94 09 68

Formule midi disponible du lundi au vendredi de 12

h à 14 h, sauf jours fériés

Prix nets, service compris / Nos viandes sont d'origine Française

Vendredi soir

KHINKALI / 2 € pièce

Raviolis géorgiens
farcis au veau



PLATS

TCHANAKHI / 17,5 €

Viande de veau mijotée à l'aubergine, tomate et pomme de terre

TCHACHOUCHOULI / 16 €

Viande de veau mijotée à la tomate

TCHAKAPOULI / 17 €

Agneau à l'étouffée dans un bouillon au vin blanc, à l'estragon et aux oignons nouveaux

TOLMA / 13,5 €

Viande hachée enrobée dans un poivron

ADJABSANDALI / 14€

Ragoût de légumes à base d'aubergines, poivrons, tomates et pomme de terre

LOBIO QOTANSHI / 12.00 €

Ragoût de haricot rouges mijotés dans un pot en argile

KHARCHO / 14 €

Poulet fermier mijoté à la sauce aux noix et aux épices géorgiennes

SOKO KETZE / 14 €

Champignons farcis au fromage, cuits au beurre dans une poêle en argile

DESSERTS

MATSONI / 7 €

Yogourt nature, miel, noisettes grillées

PHELAMOUSHI / 7 €

Jus de raisin, farine de maïs, farine de blé, noix

CARTE DES BOISSONS

Les archéologues estiment qu'en Géorgie on produit du vin depuis 8000 ans

VINS

Rouges

	Verre	(75cl)
SAPERAVI sec 2020 Schuchmann	5,0 €	22 €
PIROSMANI demi-sec 2020 Schuchmann	5,0 €	23 €
MUKUZANI sec 2020 Vinoterra	6,0 €	26 €
KINDZMARAULI semi-doux 2020 Schuchmann		26 €
SAPERAVI reserve sec 2005 Kakhuri		68 €

Vins de France

SAPERAVI sec 2017 Campuget	28 €
SAPERAVI sec 2017 Campuget • SANS SULFITES	30 €

Blancs

RKATSITELI sec 2020 Schuchmann	5,0 €	22 €
RKATSITELI - MTSVANE sec 2018 Georgian Sun • MACERATION		26 €

Rosés

SAPERAVI sec 2020 Schuchmann	5,0 €	23 €
------------------------------	-------	------

BOISSONS FRAICHES

COLA-COLA (33cl)	4 €
EAU MINÉRALE PÉTILLANTE (50cl)	4 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,8 €
THÉ/INFUSION	3 €

VINS DE QVEVRI

Cette méthode de vinification ancestrale, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, consiste à vinifier le raisin dans des jarres en terre cuite enterrées où les grains macèrent longuement avec leur peau, sans autre intervention

Rouges

	Verre	(75cl)
SAPERAVI sec 2019 Lamni Cellar	7 €	32 €
SAPERAVI sec 2019 Papari Valley	8 €	39 € • BIO
SAPERAVI sec 2018 Gvinis Kurdebi		32 €
MUKUZANI sec 2015 Tavankari		33 €
OJALESHI sec 2016 Obene		39 €
OTSKHANURI SAPERE sec 2018 Obene		34 €
SHAVKAPITO sec 2019 Anaga		33 €
SAPERAVI sec 2018 Vazisubani Estate		33 €
SAPERAVI #22 sec 2018 Giorgi Solomnishvili		33 €
SAPERAVI sec 2019 Vinoterra		34 €
SAPERAVI sec 2017 Dakishvili		37 €
SAPERAVI sec 2020 Nareklishvili & Son's Winery		34 €
SAPERAVI sec 2016 Shalauri		49 €
SAPERAVI reserve sec 2013 Winiveria		51 €

Ambrés

RKATSITELI sec 2019 Papari Valley	7 €	32 € • BIO
RKATSITELI sec 2017 Gvinis Kurdebi		34 €
RKATSITELI sec 2018 Tisana		32 €
KHIKHVI sec 2019 Nareklishvili & Son's Winery		35 €
CHINURI-RATS. sec 2018 Papari Valley		34 € • BIO
CHINURI sec 2018 Papari Valley		35 € • BIO
KISI sec 2019 Dakishvili		36 €
RKATSITELI sec 2012 Vita vinea		49 €
MTSVANE sec 2015 Shalauri		46 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

DIGESTIFS

CHACHA (3 cl)	5 €
CHACHA (50 cl)	50 €