




















Ismail

CUISINE INDIENNE ET LIBANAISE

Entrées froides

PAPADOOM  	6
Panier de chips de lentilles et de tapioca	
HOMMOS  	6
Purée de pois chiches au tahini et citron	
MOUSSAKA  	6
Aubergines grillées avec des tomates, ail, oignons et persil	
MOUTABAL  	6
Purée d'aubergines au tahini et citron	
WARAB ENAB  	6
Feuilles de vigne farcies de riz, tomate, persil, jus de citron et menthe	
TABOULÉ 	6
Persil, blé concassé, tomate, menthe, sumac, oignon, citron et huile d'olive	
SALADE FATTOUCHE 	6
Salade de crudités orientale, pain libanais grillé, citron et huile d'olive	
SALADE DE MOINE  	6
Émincé d'aubergines, tomates, oignons, citron et huile d'olive	
RAÏTA AU ZAATAR  	6
Yaourt avec concombres et tomates au zaatar	

Entrées chaudes

FALAFEL 4 pièces 	à la farine BIO	6
Boulettes de fèves et de pois chiches		
FATAYER 4 pièces 		6
Rissoles aux épinards et pignons de pin (<i>farine bio</i>)		
KEBBE BOULETTES 4 pièces		6
Boulettes au blé concassé farcies de viande hachée assaisonnée d'oignons		
RIKAKAT FROMAGE 4 pièces 		6
Rouleaux croustillants fourrés au fromage et aux fines herbes (<i>farine bio</i>)		
MIX SAMOSSA 4 pièces 		6
Feuilletés croustillants de viande et/ou de légumes		
KEBAB ROLL		8
Pain pita fourré aux mini brochettes de viande hachée		

Toutes nos entrées sont réalisées à partir de farine biologique, que l'on se procure directement auprès de notre producteur, le Moulins de Brasseuil (78930).

Thali yah mezze? POUR 1 PERSONNE 18

Pour vous épargner le choix entre le thali indien et le mezze libanais, nous vous proposons notre formule "Thali yah mezze ?", grand plateau cuivré rond qui combine les deux ! Découvrez notre cuisine indo-libanaise avec cet assortiment de recettes du jour, qui comprend entrées, plats, accompagnements et cheese naan.

Cuisine unique ou végétarienne disponible sur demande.

















Grillades 16

COMPOSEZ VOS GRILLADES : CHOISISSEZ 1 GRILLADE + 2 GARNITURES

NOS GRILLADES

CHICKEN TANDOORI 
Cuisse de poulet macérée au yaourt et épices et grillée
CHICKEN TIKKA 
Blanc de poulet macéré au yaourt et épices et grillé
AGNEAU GRILLÉ 
Brochette d'agneau grillée aux épices
PANEER TIKKA  
Brochette de fromage indien macérée aux épices et grillée
SAUMON GRILLÉ 
Brochette de saumon macérée aux épices et grillée
CHICH TAOUK 
Brochette de poulet marinée au citron, à l'ail et huile d'olive
CHAWARMA MIXTE 
Émincé de poulet et de bœuf avec ses graines de grenades et sa crème de sésame
KEFTA 
Brochette de viande hachée (agn. et bf.) avec persil et oignons

NOS GARNITURES [2 au choix]

RIZ BASMATI  
Riz basmati parfumé à la cardamome et au safran
BHINDI  
Gombos avec garam massala, graines de moutarde et sésame
PATATE DOUCE  
Patate douce sautée aux feuilles de curry, graines de moutarde et cumin
SALADE FATTOUCHE 
Salade de crudités orientales au sumac, pain libanais grillé, citron et huile d'olive
TABOULÉ 
Persil, blé concassé, tomate, menthe fraîche, oignon, citron et huile d'olive
HOMMOS  
Purée de pois chiches à la crème de sésame et citron
MOUTABAL  
Purée d'aubergines à la crème de sésame et citron
MOUSSAKA  
Aubergines grillées avec des tomates, ail, oignons et persil



Menu Kids JUSQU'À 10 ANS 10

BUTTER CHICKEN OU CHICH TAOUK + RIZ

NEW 

Ismail ouvre son épicerie fine et salon de thé à deux pas. Retrouvez nous à côté, au 3 avenue Trudaine, 75009 Paris pour découvrir notre sélection de produits locaux indiens et libanais, et déguster notre brunch le week-end!

Service traiteur disponible pour vos événements et célébrations.

 vegan  végétarien  sans gluten

prix nets - service inclus - halal - حلال

Nos Naans

à la farine BIO

Le Naan est un pain traditionnel maison qui sert de cuillère pour déguster les plats en sauce. Chez *Ismaïl*, tous nos pains sont réalisés à partir de farine issue de l'**agriculture biologique**, que l'on se procure directement auprès de notre producteur, le *Moulins de Brasseuil*, à Auffreville-Brasseuil (78930). Nos *chapatis*, galettes plus fines, sont aussi réalisés à partir de **farine complète bio aux cinq céréales**. Maison de savoir-faire artisanal et site de production éco-responsable aux doubles labels rouge et bio, le *Moulin de Brasseuil*, reconnu sur le marché national et international nous garantit un pain certifié « *artisan bio* ». Egalement, nous travaillons à partir d'**ingrédients frais** et les œufs utilisés sont uniquement des **œufs certifiés plein air**. **Guilt free !**

ZAATAR NAAN 🌱	5
Galette de pain maison au zaatar	
GARLIC CHEESE NAAN 🌱	5
Galette de pain maison fourrée à l'ail frais et au fromage	
CHEESE NAAN 🌱	4
Galette de pain maison fourrée au fromage	
GARLIC NAAN 🌱	4
Galette de pain maison fourrée à l'ail frais et à la coriandre	
CHAPATI AUX CINQ CÉRÉALES 🌱	4
Fine galette de pain maison à base de farine complète	
PLAIN NAAN 🌱	4
Galette de pain maison nature	



Nos Plats

Spécialités du chef

SPECIAL CREVETTES ISMAÏL 🌱🌱	15
Crevettes décortiquées, yaourt, coriandre, pistaches, amandes, noix de cajou	
SPECIAL AGNEAU ISMAÏL 🌱🌱	13
Agneau, yaourt, coriandre, pistaches, amandes, noix de cajou	
SPECIAL POULET ISMAÏL 🌱🌱	12
Blanc de poulet, yaourt, coriandre, pistaches, amandes, noix de cajou	

Nos spécialités

BUTTER CHICKEN 🌱🌱	12
Blanc de poulet grillé préparé à la sauce tomate au beurre et aux noix de cajou	
POULET TIKKA MASSALA 🌱🌱	12
Blanc de poulet mariné aux épices et garam massala à la sauce curry, poivrons, tomates	
AGNEAU KARAHİ 🌱🌱	13
Agneau désossé macéré, grillé puis préparé à la sauce aux épices traditionnelle indienne	
CREVETTES MASSALA 🌱🌱	15
Crevettes aux épices et garam massala à la sauce curry, poivrons, tomates	

Spécialités végétariennes et vegan

BHINDI VEGAN 🌱🌱🌱	11
Gombos avec garam massala, graine de moutarde et sésame	
PACHRANGI DAAL VEGAN 🌱🌱🌱	11
Assortiment de cinq lentilles à l'indienne	
PALEK PANEER 🌱🌱🌱	11
Epinards à la sauce curry et au fromage indien	
PANEER ISMAÏL 🌱🌱🌱	13
Fromage indien grillé dans une sauce au yaourt, coriandre, pistaches, amandes et noix de cajou	
ASSIETTE LIBANAISE VÉGÉTARIENNE OU VEGAN	16
Assortiment d'hors-d'œuvre chauds et froids 🌱/🌱	

Biryanis

BIRYANI (🌱)🌱🌱	15
Au choix: légumes, crevettes, poulet	
Plat à base de riz basmati, d'épices et de fruits secs	

Accompagnements

CARDAMOM RICE 🌱🌱🌱	3
Riz basmati parfumé au safran	
PULAO RICE 🌱🌱🌱	5
Riz basmati aux petits pois	
PATATE DOUCE 🌱🌱🌱	5
Patate douce sautée aux feuilles de curry, graines de moutarde et cumin	
LÉGUME DU JOUR 🌱🌱🌱	5

Nos Desserts

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES ORIENTALES 3 pièces	6
MOUHALABIEH 🌱🌱	6
Flan au lait à la fleur d'oranger	
GULAB JAMUN	6
Beignets de semoule au sirop de rose	
NAAN ISMAÏL	6
Pain traditionnel indien fait maison fourré au Nutella	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7
Expresso ou Thé à la menthe fraîche et à la fleur d'oranger accompagné de pâtisseries de votre choix	

Nos Glaces Bio

KULFI MAISON À LA MANGUE 🌱🌱	6
Crème glacée à indienne à la mangue et à la cardamome, fait maison	
GLACE MAISON ISMAÏL 🌱🌱	6
Glace maison à la fleur d'oranger et à la pistache	
GLACE BACHIR 3 boules au choix 🌱🌱	6
Glace libanaise artisanale bio depuis 1936	
achta fleur de lait, amande, rose, chocolat au lait	

Nos Boissons

Cocktails de fruits maison

à base de fruit frais, fait maison	
COCKTAIL MAISON ISMAÏL	5
Banane, orange, mangue, sésame	
GOA	5
Ananas, mangue, papaye, kiwi	
BOMBAY	5
Fraise, framboise, pastèque, abricot, pêche, pomme, poire	
JAIPUR VITAMINE	5
Orange, pamplemousse, citron, menthe fraîche	
CITRONNADE MAISON	5
citronnade à la fleur d'oranger	

Lassis

Boisson traditionnelle fait maison à base de yaourt, aliment de base dans certaines régions de l'Inde	
LASSI MANGUE	5
LASSI FLEUR D'ORANGER	5
LASSI ROSE	5
LASSI CARDAMOME-SAFRAN	5
LASSI SALÉ A LA MENTHE FRAÎCHE	5
LASSI SUCRÉ	5
LASSI NATURE	5

Thés & Cafés

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE ET À LA FLEUR D'ORANGER	3
THÉ CARDAMOME	3
CHAI AUX ÉPICES	3
CAFÉ BLANC LIBANAIS À LA FLEUR D'ORANGER	3
EXPRESSO	2
DÉCAFÉINÉ	2
CAFÉ AU LAIT	3
CAFÉ AROMATISÉ	3
à la cardamome ou à la cannelle	

Eaux minérales

EVIAN, SAN PELLEGRINO	
50CL	4
1L	5
ROSE WATER	5
boisson au sirop de rose	
Sodas et limonade bio	
COCA-COLA, PERRIER LIMONADE ELIXIA ARTISANALE BIO	
33CL	4
Thé glacé bio	
ORGANIC TEA	
33CL	5