

## Soft Drinks & Boissons

|  |       |
|--|-------|
| Cola, diet cola, zero, diet sprite, sprite | 12    |
| Mineral water, soda                        | 9     |
| Lemonade small/big                         | 14/25 |
| San pelegriano                             | 25    |
| Coffee/tea                                 | 10    |

## Beers & Bières

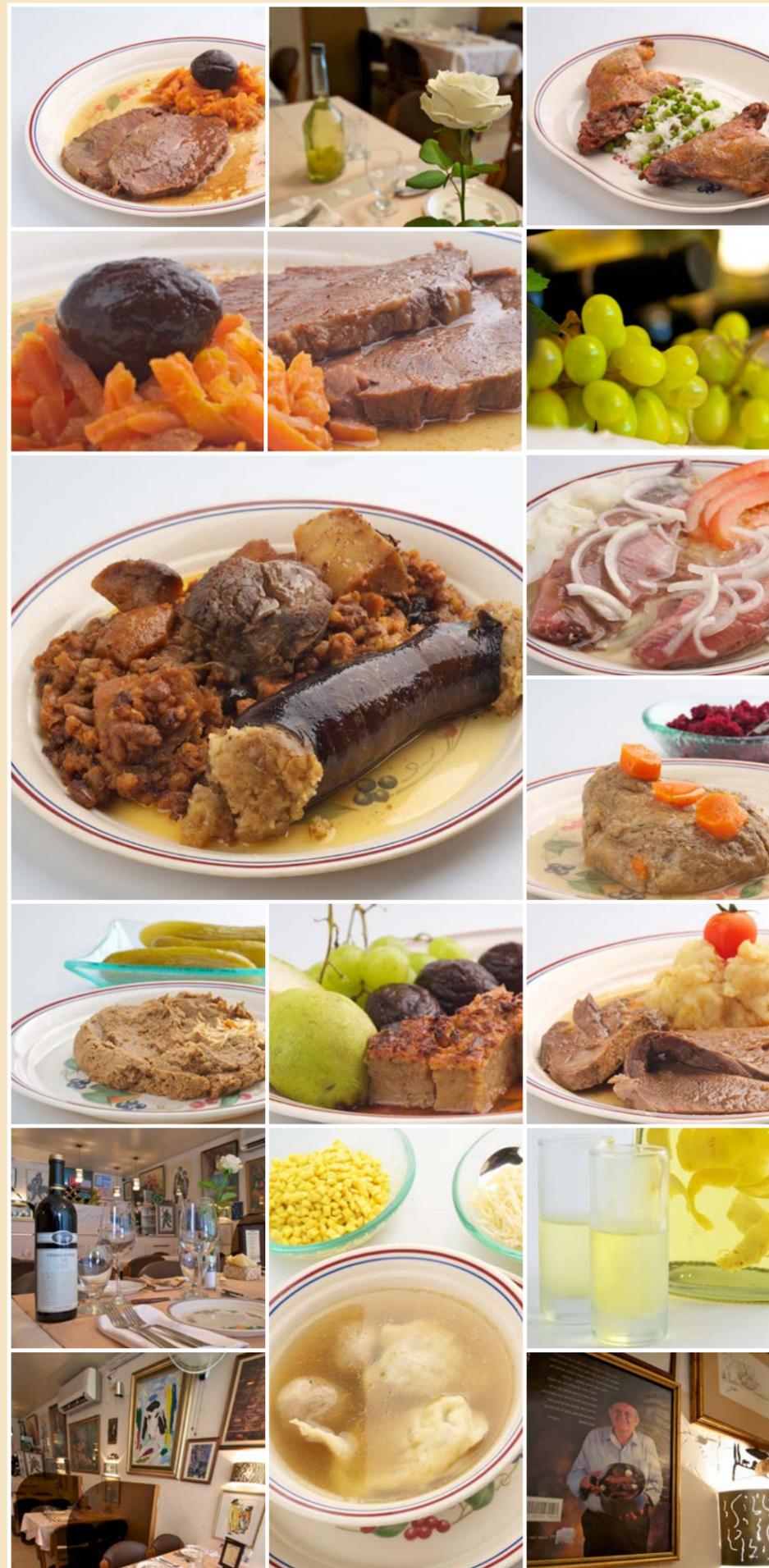
|           |    |
|-----------|----|
| Goldstar  | 21 |
| Heineken  | 23 |
| Carlsberg | 23 |

## Vodka

|                          | Glass | Bottle |
|--------------------------|-------|--------|
| Lemon vodka (home made)  | 21    | 118    |
| Prunes vodka (home made) | 21    | 118    |
| Absolut                  | 21    | 250    |
| Finlandia                | 21    | 250    |
| Smirnoff                 | 21    | 250    |
| Wyborowa                 | 21    | 250    |
| Khortizza                | 25    | 280    |
| Russkey standart         | 35    | 350    |
| Stolichnaya gold         | 35    | 350    |
| Grey goose               | 55    | 750    |
| Van goch-espresso        | 55    | 750    |

## Whisky

|                           | Glass | Bottle |
|---------------------------|-------|--------|
| Jameson                   | 40    | 380    |
| J&b                       | 40    | 460    |
| Chivas                    | 55    | 550    |
| Jonnie walker black label | 55    | 550    |
| Jack daniels              | 55    | 550    |



Le restaurant Shmulik Cohen a été fondé en 1936 par Rivka, la mère de Shmulik Cohen. À cette époque, la cuisine était aux commandes de Shmulik et de Carmela, sa femme.

Au fil des années, c'est sa fille Tsipie qui a repris l'affaire. Elle était aux fourneaux et courait déjà entre les tables depuis sa plus tendre enfance.

Comme le veut la tradition, Grand-Père Shmulik et Maman Tsipie ont tout appris à la génération suivante. Aujourd'hui, Tsipie et Tomer, le petit-fils, vous proposent une fusion entre la nourriture et la nostalgie. Les anciens se rappelleront de la cuisine de leur mère et les plus jeunes connaîtront la cuisine de Grand-Mère. Quant à ceux qui ne la connaissent pas... À table!!!

Nous nous engageons à vous offrir les plats d'antan, frais d'aujourd'hui, un service comme à la maison mais irréprochable, dans notre "petit-grand" restaurant!

Tsipie & Tomer  
Bon appétit!

## Entrees & Entrées

|   |    |
|---|----|
| Gefillite fish<br>Boulettes de poisson (Gefilte Fish)                                       | 28 |
| Herring<br>Hareng salé  | 33 |
| Marinated Herring<br>Hareng mariné  | 36 |
| Chopped Herring<br>Salade de hareng salé  | 32 |
| Chopped Liver<br>Foie haché   | 34 |
| P'tcha<br>Pieds de veau en gelée  | 38 |
| Egg Salad + Grivalach<br>Salade d'oeufs + Grivelakh (peau d'oie rissolée)                   | 34 |
| Grivalach<br>Grivelakh (Peau d'oie rissolée)  | 38 |
| Kishke<br>Kishké (cou d'oie farci)  | 39 |
| Kreplach Cooked / Fried<br>Krepelakh (raviolis de viande) sauce à la viande ou frits        | 35 |
| Israeli Salad<br>Salade de crudités   | 25 |
| Bread, Pickles & Salads - Per Person<br>Pain, cornichons et salades diverses (par personne) | 23 |

## Soups & Soupes

|   |    |
|---|----|
| Kreplach<br>Krepelakh (raviolis de viande)  | 35 |
| Kneidlach (Matzaballs)<br>Kneidlach (boulettes à base de farine de Matzah)                  | 32 |
| Noodles<br>Nouilles   | 30 |
| Broth<br>Bouillon   | 28 |
| Mixed (Kreplach + Noodles + Kneidlach)<br>Soupe mélangée (krepelakh, nouilles et kneidlach) | 38 |

## Main Course Plats principaux

|   |     |
|---|-----|
| Roast Beef<br>Rôti de boeuf   | 96  |
| Boiled Beef (Shpondre)<br>Shpoundra (bœuf préparé au long bouillon) | 128 |
| Duck<br>Cuisse de canard  | 143 |
| Cooked Tongue<br>Langue au four                                     | 115 |

|  |    |
|--|----|
| Cooked Meatballs<br>Boulettes de bœuf à la casserole (Klops)       | 94 |
| Fried Meatballs<br>Boulettes de bœuf frites                        | 94 |
| Goulash<br>Goulasch  | 96 |
| Viennese Schnitzel (veal)<br>Schnitzel viennois (veau)             | 96 |
| Chicken Schnitzel<br>Schnitzel de parguit (jeune poulet)           | 84 |
| Chicken Balls With Tomato Sauce<br>Boulettes de poulet à la tomate | 84 |
| Roast Chicken<br>Poulet rôti                                       | 84 |
| Fish Of The Day<br>Poisson fait maison                             | 87 |
| Vegetarian Plate<br>Plat végétarien                                | 60 |

|   |     |
|---|-----|
| Mixed Plate (Recommended For 3 Per)<br>Duck , Tongue , Roast Beef , Goulash, Chicken,<br>Meat Balls and Kishke<br>Plateau de viandes mélangées (conseillé pour 3 personnes)<br>Canard, langue, bœuf rôti, goulasch, schnitzel de<br>poulet, boulettes et kishke | 365 |
|---|-----|

|  |    |
|--|----|
| Cholent + Kishke<br>Cholent + kishke               | 82 |
| Cholent + Kishke + Meat<br>Cholent + kishke + bœuf | 98 |