



SHABESTAN

CHAMPS-ÉLYSÉES

Depuis plus de 10 ans, Shabestan incarne l'authentique esprit de la cuisine perse. C'est à travers la finesse des produits et épices venus d'Orient que le chef sublime vos plats et grillades pour vous offrir un voyage culinaire d'exception.



SHABESTAN

CHAMPS-ÉLYSÉES

POUR COMMENCER

KASHK BADEMJAN	 	12
<i>Caviar d'aubergines aux herbes aromatiques et oignons caramélisés</i>		
MIRZA GHASEMI	 	12
<i>Omelette d'aubergines à la sauce tomate</i>		
SALADE OLIVIER	 	9
<i>Macédoine d'effiloché de blanc de poulet, légumes et pomme de terre</i>		
MAST-O-MOSIR	 	8
<i>Yaourt grec à l'ail sauvage</i>		
MAST-O-KHIAR	 	8
<i>Yaourt grec au concombre</i>		
DOLMEH BARGEH MO		8
<i>Feuilles de vignes farcies au riz</i>		
DOLMEH FEFEL		12
<i>Poivron farci traditionnel</i>		
COUCOU SABZI	  	9
<i>Soufflé aux herbes aromatiques</i>		
HOUMOUS MAISON SAUPOUDRÉ DE SUMAC	 	9
TABOULÉ LIBANAIS	 	8
CAVIAR D'AUBERGINE À LA GRECQUE	  	12
SALADE MIXTE		12
SALADE SHIRAZI		8
<i>Dés de crudités assaisonnés</i>		



SHABESTAN

CHAMPS-ÉLYSÉES

LES PLATS MIJOTÉS EN SAUCE

BAMIEH 	20
<i>Gombos mijotés à la sauce tomate pimentée, riz au safran</i>	
GHORMEH SABZI	22
<i>Sauté de veau, sauce aux herbes aromatiques, haricots rouges et citron sec</i>	
GHEYMEH BADEMJAN	22
<i>Sauté de veau, mijoté de pois cassés à la sauce tomate, aubergines grillées</i>	
BAGHALI POLO	26
<i>Souris d'agneau mijoté, riz à l'aneth et aux fèves</i>	
ZERESHK POLO	24
<i>Mijoté de cuisse de poulet aux pruneaux, riz à l'épine-vinette</i>	
ALBALOO POLO	25
<i>Cuisse de poulet mijotée, riz aux griottes</i>	
SHIRIN POLO 	25
<i>Cuisse de poulet mijotée, riz safrané et zestes d'orange, amandes et pistaches</i>	
FESSENDJAN 	26
<i>Cuisse de poulet mijoté, sauce aux noix et à la grenade, riz au safran</i>	
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE   	22
<i>Omelette d'aubergines, soufflé aux herbes aromatiques, riz à l'aneth et fèves</i>	

LES SOUPES TRADITIONNELLES

SOUP-E JO  	11
<i>Soupe épaisse à l'orge</i>	
ADASSI 	11
<i>Soupe de lentilles vertes</i>	

LES POISSONS

Cuisson à la poêle

BAR GRILLÉ ET SA POÊLÉE DE LÉGUMES 	26
SAUMON GRILLÉ ET SON RIZ SAFRANÉ 	26



SHABESTAN
CHAMPS-ÉLYSÉES

LES GRILLADES MARINÉES

KOUBIDEH	24
<i>Brochettes de viande hachée parfumée aux épices</i>	
DJOUJEBHI	24
<i>Brochette de blanc de poulet mariné au safran</i>	
DJOUDJEHBA	25
<i>Brochette de coquelet mariné au safran</i>	
BARG	26
<i>Brochette de filet d'agneau</i>	
TCHENJEH	26
<i>Brochette de morceaux de filet d'agneau</i>	
SOLTANI 1	30
<i>Une brochette de Koubideh et une de Barg</i>	
SOLTANI 2	28
<i>Une brochette de Koubideh et une de Djoujehbi</i>	
SOLTANI 3	29
<i>Une brochette de Koubideh et une de Djoudjehba</i>	
MAKHSOUSSE	30
<i>Une brochette de Koubideh et une de Tchenjeh</i>	
TORSH	27
<i>Brochette de filet d'agneau à la sauce grenade</i>	
BROCHETTE DU SHABESTAN	23
<i>Notre brochette signature</i>	
CHICHLIK	28
<i>Brochette de côte d'agneau</i>	
GHAFGHAZI	27
<i>Brochette de filet d'agneau et légumes grillés</i>	
ROYAL	44
<i>Deux brochettes à choisir parmi Djoujehbi, Djoudjehba, Tchenjeh et Barg</i>	

À PARTAGER

En Iran, le partage du repas est un moment essentiel d'hospitalité et de générosité. Avec ses assortiments à partager, Shabestan vous propose de vous réunir autour d'une table et de déguster de délicieux mets iraniens.

ASSORTIMENTS D'ENTRÉES

ASSORTIMENT D'ENTRÉES POUR 2 PERSONNES	35
ASSORTIMENT D'ENTRÉES POUR 4 PERSONNES	50

ASSORTIMENTS DE BROCHETTES

ASSORTIMENT DE BROCHETTES POUR 2 PERSONNES <i>4 brochettes</i>	60
ASSORTIMENT DE BROCHETTES POUR 3 PERSONNES <i>6 brochettes</i>	80
ASSORTIMENT DE BROCHETTES POUR 4 PERSONNES <i>8 brochettes</i>	105

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

RIZ SAFRANÉ, FRITES, LÉGUMES SAUTÉS DU JOUR, SALADE VERTE

BAGHALI POLO  <i>Riz à l'aneth et fèves</i>	8
ZERESHK POLO  <i>Riz à l'épine-vinette</i>	7
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE	7



SHABESTAN
CHAMPS-ÉLYSÉES

ET POUR FINIR

NAN KHAMEI 🌱 🥚
Choux à la crème

8

ROULETTE 🌱 🥚
Roulé à la crème parfumée

8

FALOUDEH 🌱
Sorbet aux cheveux d'ange

9

BASTANI 🌱 🥚 🥚 🥚
Glace au safran et pistaches

9

BAGHLAVA 🌱 🥚

8

PERSEPOLIS 🌱
Assortiment de pâtisseries iraniennes accompagné de thé au safran

9

SHIRINI NAPOLENI 🌱 🥚
Feuilleté à la crème vanille parfumée à l'eau de rose

9

MAKHLOUTE 🌱 🥚
Glace au safran et pistache sur lit de sorbet aux cheveux d'ange

12

PÂTISSERIES DU MOMENT 🌱
Au gré des envies de notre chef pâtissier

à partir de 8

🌱 Plat végétarien

🥚 Fruits à coque

🥚 Oeuf

🥚 Moutarde

🥚 Lait

🥚 Arachide

🥚 Sésame

🥚 Gluten

🥚 Poisson



SHABESTAN
CHAMPS-ÉLYSÉES

LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Evian - 1/2l / 1l	4,5 / 8
Perrier - 1/2l / 1l	5 / 9
Chateldon - 75cl	10
Coca-Cola - 33cl	5,5
Coca-Cola Zero - 33cl	5,5
7up - 33cl	5,5
Orangina - 25cl	5,5
Ice Tea - 25cl	5,5
Jus de fruits	5
Orange pressée	7
Citron pressé	7
Dough - 1l	12
Dough - 1/2l	6
Limonade maison	8
Heineken - 33cl	6
1664 - 33cl	6

BOISSONS CHAUDES

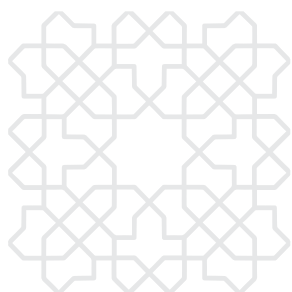
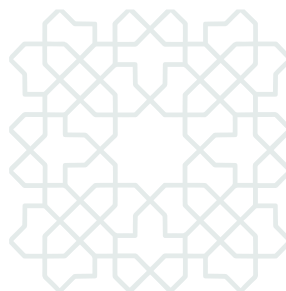
Café	3,5
Double café	6
Café crème	4,5
Thé	4
Tisane Iranienne	5
Thé menthe maison	4,5
Thé au safran	5,5
Thé nabat	5

APÉRITIFS

Kir au vin blanc - 14cl	10
<i>Cassis, Pêche ou Framboise</i>	
Pastis / Ricard - 2cl	7
Porto rouge - 5cl	6
Martini Rosso / Bianco - 5cl	8
Apérol Spritz - 10cl	9
<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante</i>	
Chivas Regal - 4cl	10
Nikka from the barrel - 4cl	12
Jack Daniel's Whiskey - 4cl	9
Americano Shabestan - 10cl	12
<i>Martini Rosso, Noilly Prat, Campari, Gin</i>	
Kir Royal - 10cl	12
<i>Cassis, Pêche ou Framboise</i>	

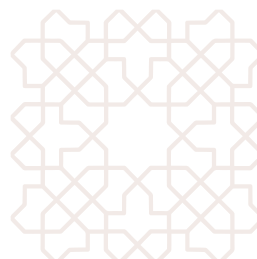
DIGESTIFS

Rhum Angostura 1919	8
Cognac Camus VS Élégance	8
Tequila San José Silver	6
Vodka Grey Goose	7



SHABESTAN

CHAMPS-ÉLYSÉES



5 rue du Commandant Rivière - 75008 Paris
Lundi - Dimanche / 12h - 22h30