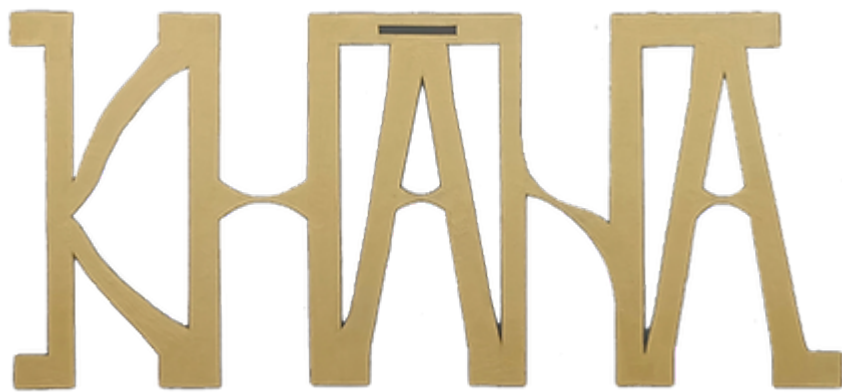
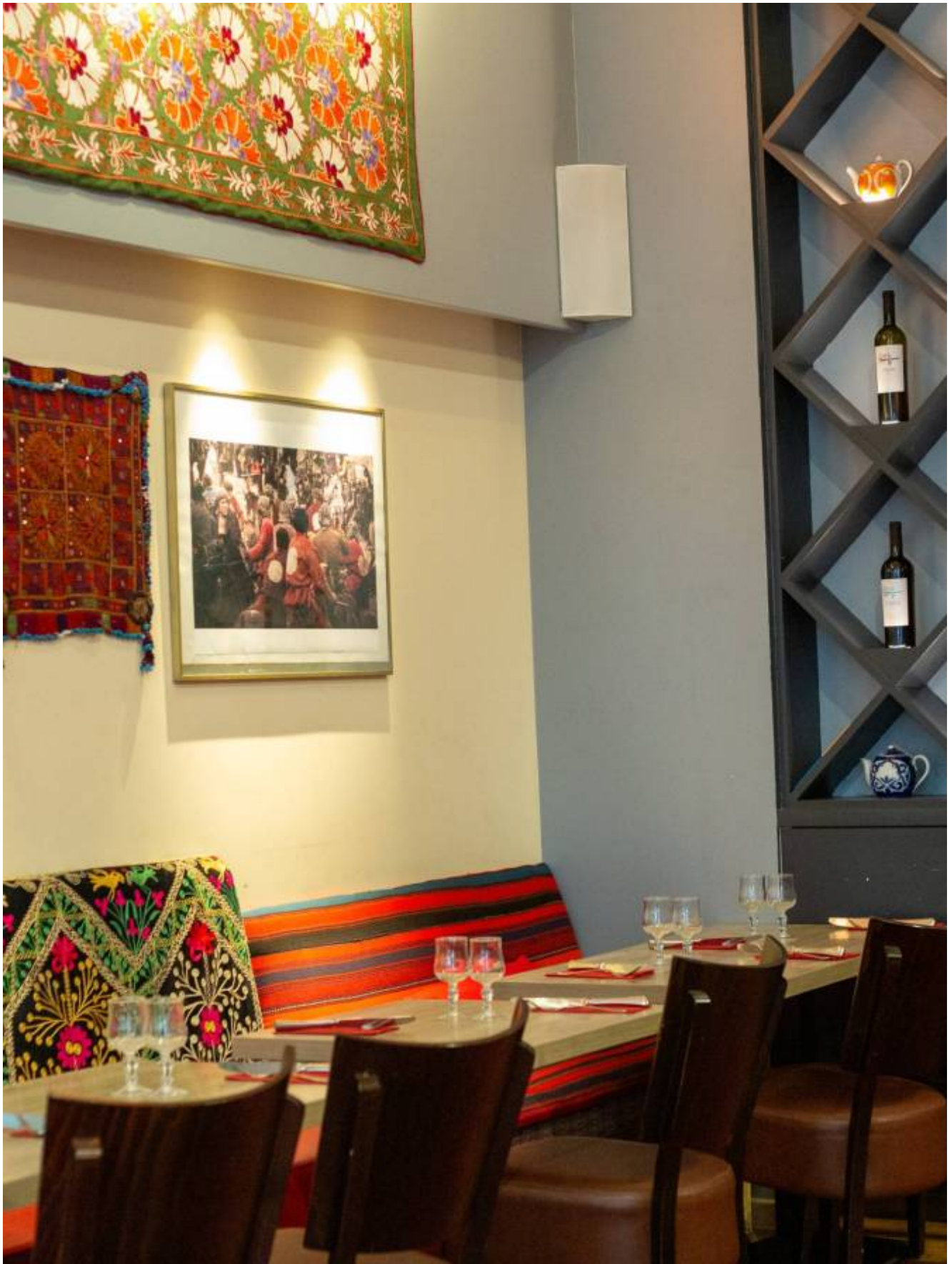


On a déjeuné afghan à Paris



CUISINE AFGHANE : [RÉSERVER UNE TABLE](#) ▾ Lundi - Dimanche: 12H à 15H et de 18H à minuit

69, rue Saint-Louis en L'Île, 75004 Paris





« KHÂNA » SIGNIFIE « MAISON »

Bienvenue chez Khâna

Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais et dans le respect des traditions culinaires afghanes.

LUNDI - DIMANCHE : 12H À 15H

ET DE 18H À MINUIT

MARDI MIDI (FERMÉ)

LES CUISINES FERMENT À 23H

[NOUS CONTACTER](#)

Notre menu

Mantous spécialité (mais pas du tout comme le Mante arménien)

10 €

ENTRÉES / STARTERS

Raviolis vapeur maison (3 pièces) bœuf émincé, yahourt, pois cassés, coriandre, poivre noir, cumin, menthe séchée.

Home made raviolis (3 pieces) beef meat, yoghurt, split peas, black pepper, cumin.

Ashak végétarien au choix spécialité

9 €

ENTRÉES / STARTERS

Raviolis vapeur maison poireaux, ciboulette, sauce tomate, yahourt à la menthe séchée.

Au choix: supplément bœuf haché.

Home made raviolis (3 pieces) leek ad chive, tomato sauce, dried mint yoghurt.
Choose to add minced beef.

Lola Kebab spécialité

9 €

ENTRÉES / STARTERS

Viande de bœuf, pommes de terre, oignons, ail, œuf et chapelure.

Beef meat, potatoes, onions, garlic, egg and bread crumbs.

Borani Banjan végétarien

8 €

ENTRÉES / STARTERS

Eventail d'aubergines finement grillées avec sauce maison nappées de sauce yahourt à la menthe.

Grilled eggplant with house sauce and yoghurt with mint.

Salade Khana végétarien

9 €

ENTRÉES / STARTERS

Salade verte, tomates, concombre, olives, sauce maison.

Lettuce, tomatoes, cucumber, olives, homemade dressing.

Dal végétarien

8 €

ENTRÉES / STARTERS

Soupe de lentilles corail préparée avec tomate, ail, curcuma.

Coral lentils soup prepared with tomatoes, garlic, tumeric.

[MENU COMPLET](#)

*Notre menu est un répertoire en constante évolution; quelques classiques, quelques remaniements d'anciens favoris et de nouveaux plats pour chaque saison.

69 rue St Louis en l'île 75004 Paris : 09 51 13 07 02

khana.ilesaintlouis@gmail.com

photo : Pixabay