NOTRE HISTOIRE · OUR STORY

À la croisée de deux civilisations millénaires

At the crossroads of two ancient civilisations

Entre les bazars de Téhéran et les jardins de Kaboul, la route de la Soie a façonné l'une des cuisines les plus raffinées du monde : le safran et l'eau de rose, les herbes fraîches par brassées, les fruits séchés et les noix, le riz travaillé comme une étoffe.

Le 18th hérite de cette tradition et la sert avec un regard d'aujourd'hui : des cuissons lentes et des assaisonnements précis, des textures fondantes et des contrastes nets — l'acidulé de la grenade, l'amertume de l'épine-vinette, la douceur du riz doré. Une haute gastronomie persane et afghane, dix-huit étages au-dessus du lac.

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Ces recettes viennent de nos familles ; nous les servons avec la simplicité de ceux qui reçoivent les leurs.

مهمان حبیب خداست

Between the bazaars of Tehran and the gardens of Kabul, the Silk Road shaped one of the world's most refined cuisines: saffron and rose water, fresh herbs by the armful, dried fruit and nuts, rice worked like fine cloth.

The 18th inherits this tradition and serves it with today's eyes: slow cooking and precise seasoning, melting textures and clean contrasts — the tang of pomegranate, the bitterness of barberry, the sweetness of golden rice. Persian and Afghan fine dining, eighteen floors above the lake.

A FAMILY BUSINESS

These recipes come from our families; we serve them with the simplicity of those who welcome their own.

MEZZE PERSAN

Trois formules à partager pour découvrir la table persane et afghane

Three sharing sets to discover the Persian and Afghan table

مزه

Pour 2 Personnes — 42.–

À partager à deux : caviar d’aubergines, salade du moment, 2 mantu au bœuf et 2 pièces de samboussa, posés au centre de la table.

For 2 — To share between two: aubergine caviar, the salad of the moment, 2 beef mantu and 2 pieces of samboussa, set at the centre of the table.

G L N

Pour 3 Personnes — 54.–

À partager à trois : caviar d’aubergines, salade du moment, 3 mantu au bœuf, boulani doré aux herbes et mast-o-khiar, le yaourt frais au concombre et à la menthe.

For 3 — To share between three: aubergine caviar, the salad of the moment, 3 beef mantu, a golden herb boulani and mast-o-khiar, the chilled cucumber and mint yoghurt.

G L N

Pour 4 Personnes — 68.–

À partager à quatre : 2 pièces de samboussa, caviar d’aubergines, les deux yaourts mast-o-khiar et mast-o-moosir, salade du moment, 4 mantu au bœuf et 2 boulani dorés aux herbes.

For 4 — To share between four: 2 pieces of samboussa, aubergine caviar, the two yoghurts mast-o-khiar and mast-o-moosir, the salad of the moment, 4 beef mantu and 2 golden herb boulani.

G L N

La sofreh est la nappe que l’on déroule pour tout poser au milieu : en Perse, on ne partage pas des assiettes, on partage une table.

The sofreh is the cloth unrolled so that everything is laid in the middle: in Persia, one does not share plates, one shares a table.

ALLERGÈNES · ALLERGENS

V végétarien vegetarian · G gluten gluten · L lait milk · N fruits à coque nuts

PROVENANCES · ORIGINS

Bœuf : Allemagne · Volaille : Hongrie · Agneau : Irlande · Pain : produit en Suisse.

Beef: Germany · Poultry: Hungary · Lamb: Ireland · Bread: made in Switzerland.

18Th

CUISINE PERSANE MODERNE MODERN PERSIAN CUISINE

Lundi – samedi, dès 11 h · Monday – Saturday, from 11 am

ENTRÉES CHAUDES

Ravioles, feuilletés, galettes et caviar d’aubergines

Hot starters — dumplings, pastries, flatbreads and aubergine caviar

پیش غذا

Ravioles de Bœuf à la Persane *(Mantu)* 16.–

Ravioles afghanes au bœuf épicé, la pâte souple sous une sauce tomate aux lentilles, la fraîcheur d’un yaourt à l’ail et à la menthe.

Persian beef dumplings — Afghan dumplings filled with spiced beef, supple dough beneath a lentil and tomato sauce, finished with the freshness of garlic and mint yoghurt.

G L

Feuilletés Croustillants Maison *(Samboussa)* 12.–

Deux pièces de feuilleté croustillant, la pâte fine et dorée autour d’un bœuf haché épicé, accompagnées d’un chutney maison piquant.

Crispy house pastries — Two crisp pastries, fine golden layers wrapped around spiced minced beef, served with a spicy house chutney.

G L

Galettes Dorées aux Herbes Fraîches *(Boulani)* 10.–

Galettes afghanes dorées, farcies d’herbes fraîches et de légumes de saison, la pâte croustillante sur une garniture moelleuse, servies avec un chutney maison.

Golden fresh-herb flatbreads — Golden Afghan flatbreads filled with fresh herbs and seasonal vegetables, a crisp crust over a soft filling, served with a house chutney.

V G L

Caviar d’Aubergines au Kashk *(Kashk-e Bademjan)* 14.–

Aubergines grillées, la chair fondante nappée de kashk, le petit-lait fermenté, relevée de curcuma, puis parsemée de noix torréfiées, de grenade et de menthe fraîche.

Aubergine caviar with kashk — Grilled aubergines, their soft flesh draped in kashk, a fermented whey preparation, lifted with turmeric, then scattered with toasted walnuts, pomegranate and fresh mint.

V L N

Le mantu est venu d’Asie centrale par la route de la Soie ; à Kaboul, il se sert sous une sauce aux lentilles et un yaourt à l’ail — comme ici.

The mantu travelled from Central Asia along the Silk Road; in Kabul it is served under a lentil sauce and garlic yoghurt — as it is here.

ALLERGÈNES · ALLERGENS

V végétarien vegetarian · G gluten gluten · L lait milk · N fruits à coque nuts

PROVENANCES · ORIGINS

Bœuf : Allemagne · Volaille : Hongrie · Agneau : Irlande · Pain : produit en Suisse.

Beef: Germany · Poultry: Hungary · Lamb: Ireland · Bread: made in Switzerland.

ENTRÉES FRAÎCHES

Yaourts, herbes et grenade, à partager

Cold starters — yoghurts, herbs and pomegranate, to share

پیش غذا

Yaourt Concombre & Menthe *(Mast-o-Khiar)* 8.–

Yaourt soyeux, mêlé de concombre taillé fin et de menthe ciselée, servi bien frais pour apaiser les épices de la table.

Cucumber & mint yoghurt — Silky yoghurt folded with finely cut cucumber and shredded mint, served well chilled to soothe the spices of the table.

Ⓥ Ⓛ

Yaourt Persan à l’Ail Sauvage *(Mast-o-Moosir)* 8.–

Yaourt épais au grain serré, relevé de moosir, l’ail sauvage d’Iran séché, dont le parfum terreux et profond s’ouvre lentement en bouche et s’y attarde.

Persian wild garlic yoghurt — Thick, close-grained yoghurt lifted with moosir, dried Iranian wild garlic, whose deep, earthy aroma opens slowly on the palate and lingers.

Ⓥ Ⓛ

Salade du Moment, Herbes & Grenade 12.–

Boulgour fin, persil frais par brassées, tomates et grains de grenade acidulés, le tout lié d’une vinaigrette maison. Une salade qui suit les saisons.

Herb & pomegranate salad — Fine bulgur, fresh parsley by the handful, tomatoes and tart pomegranate seeds, bound with a house vinaigrette. A salad that follows the seasons.

Ⓥ Ⓖ

Sur la table persane, le yaourt est de chaque repas : on le mêle au concombre et à la menthe, ou à l’ail sauvage séché, le moosir.

On the Persian table, yoghurt is part of every meal: folded with cucumber and mint, or with dried wild garlic, the moosir.

ALLERGÈNES · ALLERGENS

Ⓥ végétarien vegetarian · Ⓖ gluten gluten · Ⓛ lait milk · Ⓝ fruits à coque nuts

PROVENANCES · ORIGINS

Bœuf : Allemagne · Volaille : Hongrie · Agneau : Irlande · Pain : produit en Suisse.

Beef: Germany · Poultry: Hungary · Lamb: Ireland · Bread: made in Switzerland.

18Th

CUISINE PERSANE MODERNE MODERN PERSIAN CUISINE

Lundi – samedi, dès 11 h · Monday – Saturday, from 11 am

PLATS

Riz safrané, mijotés et parfums

Mains — saffron rice, slow-cooked dishes and fragrances

غذای اصلی

Kofta de Bœuf sur Riz Kabuli — 35.–

Longuement mijoté dans une sauce tomate à l'ail, le kofta est dressé sur un riz au cumin, aux carottes et raisins caramélisés à l'eau de rose, parsemé de pistaches et d'amandes.

Beef kofta on Kabuli rice — Slowly simmered in a garlic tomato sauce, the kofta is set on cumin rice with carrots and raisins caramelised in rose water, scattered with pistachios and almonds.

(N)

Kofta en Robe de Grenade, Riz Doré de Perse *(Fessenjoon)* — 36.–

Kofta nappé d'une sauce onctueuse à la grenade et aux noix, douce et acidulée, sur un riz doré au safran, zestes d'orange confits, épines-vinettes, pistaches et amandes.

Pomegranate kofta, Persian golden rice — Kofta cloaked in a rich pomegranate and walnut sauce, sweet and sharp at once, on golden saffron rice with candied orange zest, barberries, pistachios and almonds.

(N)

Mijoté d'Aubergines & Lentilles, Riz aux Épines-Vinettes *(Gheyme Bademjan)* — 31.–

Aubergines fondantes et lentilles mijotées lentement au curcuma, un ragoût ambré et profond, sur un riz aux épines-vinettes dont l'acidité réveille l'ensemble, parsemé de pistaches effilées.

Aubergine & lentil stew, barberry rice — Meltingly soft aubergines and lentils slow-simmered with turmeric, a deep amber stew, on barberry rice whose sharpness lifts the whole, scattered with slivered pistachios.

(V) (N)

Le Kabuli palaw est le plat des grandes occasions en Afghanistan ; le fesenjān, sauce de noix et de grenade, vient des forêts humides du nord de l'Iran, près de la Caspienne.

Kabuli palaw is Afghanistan's dish for great occasions; fesenjān, the walnut and pomegranate sauce, comes from the humid forests of northern Iran, by the Caspian Sea.

ALLERGÈNES · ALLERGENS

(V) végétarien vegetarian · (G) gluten gluten · (L) lait milk · (N) fruits à coque nuts

PROVENANCES · ORIGINS

Bœuf : Allemagne · Volaille : Hongrie · Agneau : Irlande · Pain : produit en Suisse.

Beef: Germany · Poultry: Hungary · Lamb: Ireland · Bread: made in Switzerland.

PLATS (SUITE)

Riz safrané, mijotés et parfums

Mains (continued) — saffron rice, slow-cooked dishes and fragrances

غذای اصلی

Cuisse de Poulet au Safran, Riz Safran & Épines-Vinettes *(Zereshk Polo)* — 32.–

Saisie au gril puis longuement mijotée au safran, la cuisse de poulet est posée sur un riz au safran piqué d'épines-vinettes, pistaches effilées en finition.

Saffron chicken thigh, saffron & barberry rice — Seared on the grill, then slowly braised in saffron, the chicken thigh is set on saffron rice studded with barberries, slivered pistachios to finish.

(N)

L'Aubergine Fondante, Yaourt & Huile Parfumée — 25.–

Aubergine grillée jusqu'au fondant, nappée de yaourt à l'ail et d'huile parfumée, relevée de curcuma et de menthe séchée, servie avec le pain maison tiède.

Melting aubergine, yoghurt & fragrant oil — Aubergine grilled until melting, draped in garlic yoghurt and fragrant oil, lifted with turmeric and dried mint, served with warm house bread.

(V) (G) (L)

SUGGESTION DU CHEF Chef's signature

Souris d'Agneau Confite, Riz Kabuli *(Kabouli Palaw Mahicheh)* — 49.–

Confite six heures dans un bouillon aux épices anciennes, la souris se détache à la cuillère, lustrée d'un jus corsé, sur un riz Kabuli aux raisins dorés, carottes confites, pistaches et amandes.

Slow-braised lamb shank, Kabuli rice — Slow-cooked for six hours in an ancestral spiced broth, the shank falls away at the touch of a spoon, glossed with a rich jus, on Kabuli rice with golden raisins, candied carrots, pistachios and almonds.

(N)

ALLERGÈNES · ALLERGENS

(V) végétarien vegetarian · (G) gluten gluten · (L) lait milk · (N) fruits à coque nuts

PROVENANCES · ORIGINS

Bœuf : Allemagne · Volaille : Hongrie · Agneau : Irlande · Pain : produit en Suisse.

Beef: Germany · Poultry: Hungary · Lamb: Ireland · Bread: made in Switzerland.

DESSERTS

Safran, rose, pistache et cardamome

Saffron, rose, pistachio and cardamom

دسر

Crème Glacée au Safran de Perse *(Bastani)* 12.–

Glace à l’ancienne, dense et crémeuse, infusée au safran qui la colore et la parfume, adoucie d’eau de rose, parsemée de pistaches d’Iran concassées.

Persian saffron ice cream — Old-fashioned ice cream, dense and creamy, infused with saffron that colours and scents it, softened with rose water, scattered with crushed Iranian pistachios.

Ⓥ Ⓛ Ⓝ

Feuilleté Pistache & Fleur d’Oranger *(Warbat)* 8.–

Fines feuilles de pâte filo dorées et croustillantes, garnies de pistaches, parfumées à la fleur d’oranger et nappées d’un miel qui se glisse entre les couches.

Pistachio & orange blossom pastry — Fine sheets of golden, crisp filo, filled with pistachios, scented with orange blossom and draped in a honey that slips between the layers.

Ⓥ Ⓖ Ⓝ

Nid d’Oiseau 10.–

Kadaïf croustillant (4 pièces), garni d’une crème pistache et d’une ganache au chocolat, vanille et caramel. Le fil croquant contre le fondant des crèmes.

Bird’s nest — Crisp kadaif nest (4 pieces), filled with pistachio cream and chocolate ganache, vanilla and caramel. Crunchy threads against the softness of the creams.

Ⓥ Ⓖ Ⓛ Ⓝ

Le bastani est né à Téhéran au début du XXe siècle, dans la boutique d’Akbar Mashti : safran, eau de rose, pistaches, et des éclats de crème gelée.

Bastani was born in Tehran in the early twentieth century, in Akbar Mashti’s shop: saffron, rose water, pistachios, and shards of frozen cream.

ALLERGÈNES · ALLERGENS

Ⓥ végétarien vegetarian · Ⓖ gluten gluten · Ⓛ lait milk · Ⓝ fruits à coque nuts

PROVENANCES · ORIGINS

Bœuf : Allemagne · Volaille : Hongrie · Agneau : Irlande · Pain : produit en Suisse.

Beef: Germany · Poultry: Hungary · Lamb: Ireland · Bread: made in Switzerland.

DESSERTS (SUITE)

Safran, rose, pistache et cardamome

Saffron, rose, pistachio and cardamom

دسر

Firnî, Entremets Rose, Cardamome & Passion — 14.–

Entremets persan au lait, pris et tremblant, parfumé à la rose d'Iran et à la cardamome verte, relevé de fruit de la passion, quelques pistaches et un voile de cannelle en surface.

Firni, rose, cardamom & passion fruit pudding — Persian milk pudding, set and gently trembling, scented with Iranian rose and green cardamom, lifted with passion fruit, a few pistachios and a veil of cinnamon on top.

V L N

Moelleux au Chocolat — 15.–

Servi tiède, la croûte fine et le cœur tendre, accompagné d'une boule de glace à la vanille qui fond doucement à son contact.

Chocolate fondant — Served warm, a thin crust and a tender heart, with a scoop of vanilla ice cream slowly melting against it.

G L

Café Gourmand — 14.–

Un café, accompagné d'une sélection de pâtisseries et de mignardises du moment, quelques bouchées pour prolonger la table (allergènes selon la sélection du jour).

Café gourmand — A coffee, served with a selection of the moment's pastries and petits fours, a few small bites to linger over (allergens depend on the day's selection).

G L N

Le firnî se sert froid, pris dans de petits bols : un entremets de lait et de farine de riz, parfumé à la rose.

Firni is served cold, set in small bowls: a pudding of milk and rice flour, scented with rose.

ALLERGÈNES · ALLERGENS

V végétarien vegetarian · G gluten gluten · L lait milk · N fruits à coque nuts

PROVENANCES · ORIGINS

Bœuf : Allemagne · Volaille : Hongrie · Agneau : Irlande · Pain : produit en Suisse.

Beef: Germany · Poultry: Hungary · Lamb: Ireland · Bread: made in Switzerland.

Allergies ou intolérances : dites-le-nous avant de commander, notre équipe vous renseigne volontiers sur les allergènes de chaque plat. Nos plats sont préparés dans une cuisine qui travaille gluten, lait, fruits à coque et sésame ; des traces sont possibles. Prix en CHF, TVA comprise.

Allergies or intolerances: please tell us before ordering; our team will gladly inform you about the allergens of each dish. Our kitchen handles gluten, milk, nuts and sesame; traces are possible. Prices in CHF, VAT included.

مهمان حبیب خداست

L’hôte est l’ami de Dieu — proverbe persan

The guest is a friend of God — Persian proverb