

# ENTRÉES

*La cuisine marocaine est une cuisine méditerranéenne caractérisée par sa variété de plats issus principalement de la cuisine berbère, avec des influences arabes et juives.*

## Spécialités marocaines

### **HARIRA**

*(Soupe traditionnelle marocaine de lentilles, pois chiches, viande, vermicelles et céleri servi avec dattes et citron)*

7.00 €

### **TRIO DE BRIWAT**

*(Poisson - crevettes - calamars, kefta et végétarienne au fromage)*

8.50 €

### **BAKOULA**

*(Epinard, olives et citrons confits)*

6.50 €

### **MOGADOR**

*(Carottes, raisins secs, fleur d'oranger et cannelle)*

6.00 €

### **ZAALOUK**

*(Caviar d'aubergines, tomates et huile d'olive)*

6.50 €

### **TCHKCHOUKA**

*(Poivrons grillés, tomates et huile d'olive)*

6.50 €

### **SALADE BERBÈRE**

*(tomates, oignons rouges, poivrons verts, persil et huile d'olive)*

6.50 €

# ENTRÉES

*la cuisine libanaise est généreuse et colorée. Elle se compose à la fois de mezzés qui respirent la convivialité mais aussi de ragoûts plus traditionnels à partager.*

## Spécialités libanaises (mezzés)

### TABOULÉ

(persil, blé concassé, oignon, citron et menthe)

5.00€

### MTABAL

(aubergines grillées, yaourt, crème de sésame)

5.00€

### HOUMOUS

(purée de pois chiches, citron, crème de sésame)

5.00€

### SALADE MAK-DOUS

(salade verte, aubergines farcies de noix, ail, sauce aux poivrons et persil)

5.00€

### MAK-MOUR

(salade verte, aubergines, noix, tomates, pistaches et poivrons)

5.00€

### KEBBÉ

(2 boulettes de blé avec de la viande)

5.00€

### FALAFEL

(5 boulettes de pois chiches)

5.00€

### FATAYER

(3 chaussons farcis)

5.00€

# PLATS

*Le couscous est une spécialité culinaire berbère, à base de semoule, de légumes, d'épices, d'huile d'olive et de viande ou de poisson. Le tajine est l'un des plats emblématiques de la cuisine traditionnelle marocaine.*

## Spécialités marocaines

### COUSCOUS

#### COUSCOUS ROYAL

(Agneau, poulet, brochettes d'agneau, merguez et kefta)

26.00 €

#### COUSCOUS MARRAKECH

(Agneau, poulet, merguez et kefta)

23.00 €

#### COUSCOUS FÈS

(Agneau ou poulet avec merguez ou kefta)

19.50 €

#### COUSCOUS ANDALOUS

(Poulet, raisins secs, oignons et amandes)

18.00 €

#### COUSCOUS DARI

(Agneau ou poulet fermier ou 3 merguez)

18.00 €

#### COUSCOUS VÉGÉTARIEN

(carottes, courgettes, navets, pois chiches, citrouille,...)

14.50 €

### TAJINES

#### TAJINE ESSAOUIRA

(agneau aux légumes de saison)

19.50 €

#### TAJINE BERKANE

(agneau aux pruneaux, amandes et abricots)

19.00 €

#### TAJINE EL JADIDA

(poulet fermier aux légumes de saison)

18.50 €

#### TAJINE FIGUIG

(poulet fermier aux pruneaux, amandes et abricots)

18.00 €

#### TAJINE CHEFCHAOUEN

(poulet fermier aux olives et citron confit)

17.00 €

#### TAJINE OUJDA

(kefta aux œufs)

19.00 €

#### TAJINE TANGER

(cabillaud)

21.00 €

#### TAJINE NADOR

(légumes)

15.00 €

**supplément :** kefta (2) : 5.00 €    poulet : 5.00 €  
mergez (2) : 3.50 €    agneau : 6.00 €

# PLATS

*La pastilla est un plat traditionnel du Maghreb, constitué de feuilles de brik, à base d'oignons, de pigeon ou de poulet ou encore de fruits de mer, de persil, de coriandre, d'œuf et d'amandes. C'est un mélange de sucré et de salé, parfumé à la cannelle*

## Spécialités marocaines

### PASTILLAS

#### PASTILLA DJAJ

(poulet)

16.00 €

#### PASTILLA HMAM

(pigeonneau)

17.50 €

#### PASTILLA BHAR

(fruits de mer et poisson)

17.00 €

#### PASTILLA VÉGÉTARIENNE

(légumes et fromage)

14.00 €

### PLATS SPÉCIAUX

#### TANJIA MARAKCHIA

(jarret de veau mijoté aux épices, citron confit)

19.50 €

#### DARMIRA FASIYA

(poulet fermier, oignons, amandes grillées et œufs durs de cailles)

18.50 €

#### MEDFOUNA

(poulet fermier caramélisé, vermicelle, amandes et raisins secs)

17.50 €

#### Ô COEUR DE L'ORIENT MÉCHOUI

(épaule d'agneau entière cuite au four) pour 4 personnes **\*sur commande**

79.00 €

Accompagnements : Couscous et légumes

# PLATS

*nos recettes de grillades savoureuses au barbecue sont réussies grâce au choix de la très bonne qualité de notre viande marinée soigneusement par nos chefs cuisiniers.*

## Nos grillades

### **BROCHETTES D'AGNEAU**

(x2)

19.00 €

### **CÔTELETTES D'AGNEAU**

(x3)

18.50 €

### **BROCHETTES KEFTTA**

(x3)

19.00 €

### **BROCHETTES POULET**

(x3)

16.50 €

### **BROCHETTES DE POISSON**

(x2)

21.50 €

*Accompagnements : Couscous et légumes ou une entrée au choix*

# PLATS

*Cette cuisine méditerranéenne est à la fois saine et équilibrée. Nos plats vont vous transporter le temps d'un repas, faire voyager vos papilles de Tripoli à Anjar, en passant par Beyrouth.*

## Spécialités libanaises

### ASSIETTE TRIPOLI- VÉGAN

15.00€

3 mezzés froids : houmous , baba ganouge , taboulé

3 mezzés chauds : falafel , chaussons aux épinards , mak\_mour

### ASSIETTE ANJAR - VÉGÉTARIENNE

15.00€

3 mezzés froids : houmous , mtabale , taboulé

3 mezzés chauds : falafel , chaussons aux épinards et 3 fromages

### ASSIETTE BEYROUTH

20.00€

3 mezzés froids : houmous , mtabale , taboulé

3 mezzés chauds : falafel , kebbe , chaussons et une grillade au choix

### ASSIETTE BAALBEK -GRILLADES

20.00€

3 assortiments de viande accompagnés de salade de riz avec des pommes de terre sautées

# DESSERTS

*Nos desserts et nos pâtisseries sont en majeure partie réalisées à base d'amandes et de miel et sont généralement accompagnées par un café ou un thé à la menthe.*

## Spécialités marocaines

### THÉ MAROCAIN GOURMAND

*(avec un assortiment de pâtisseries marocaines)*

11.50€

### CAFÉ GOURMAND

*(avec un assortiment de pâtisseries marocaines)*

10.00€

### CHAMPAGNE D'ORIENT

*(1 coupe de champagne avec 3 pâtisseries marocaines)*

12.50€

### ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES MAROCAINES

8.50€

### ORANGES À LA CANNELLE ET FLEUR D'ORANGER AVEC UNE BOULE DE GLACE À LA CANNELLE

6.50€

### CRÊPE MAROCAINE FARCIE AUX AMANDES, FRUITS SECS ET AU MIEL

8.00€

### LE SULTAN

*(sorbet de citron au vodka ou boukha)*

7.50€

### LA DAME BLANCHE

*(2 boules de glace vanille et 1 boule de glace chocolat  
avec de la sauce au chocolat et crème chantilly)*

8.50€

### HALAWET EL-JIBN

*(dessert libanais à la semoule et fromage)*

5.00€

### MEHALABIA

*(flan libanais parfumé à la fleur d'oranger)*

4.50€

### LE CHOCOLAT LIÉGEOIS

*(2 boules de glace chocolat et 1 boule de glace vanille  
avec de la sauce au chocolat et crème chantilly)*

8.50€

### LE CAFÉ LIÉGEOIS

*(2 boules de glace café et 1 boule de glace vanille  
avec de la sauce au chocolat et crème chantilly)*

6.50€

### 2 BOULES DE GLACES AU CHOIX

*Chocolat, vanille, café, ...*

*Les sorbets : Citron, framboise, cassis, et fraise*

5.50€

Suppléments : chantilly et sauce chocolat 2€

100 % fait maison – produits frais et locaux

# BOISSONS

## Softs

COCA, COCA SANS SUCRE, COCA CHERRY 33CL	3.90€
FANTA ORANGE 33CL	3.90€
ORANGINA 25CL	3.90€
SCHIPPES AGRUMES 25CL	3.90€
ICE TEA 25CL	3.90€
JUS DE FRUITS 20CL	3.90€

## Cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO	7.00€
VIRGIN FRAMBOIJITO	7.50€
VIRGIN COLADA	7.00€
Ô COEUR DE L'ORIENT	7.00€

## Eaux

EVIAN 50CL	3.90€
EVIAN 1L	4.90€
BADOIT 50CL	3.80€
BADOIT 1L	4.80€

## Apéritifs

KIR	4.50€
KIR ROYAL	8.70€
COUPE DE CHAMPAGNE *BRUT*	8.50€
MARTINI (ROUGE OU BLANC)	4.50€
RICARD	3.60€
SAMBUCA FLAMBÉ	8.50€
VODKA, WISKY	8.50€
GET27, GET31	6.00€

# BOISSONS

## Cocktails

MOJITO	8.50€
FRAMBOIJITO	9.00€
PINA COLADA	8.50€
ÔCOEUR DE L'ORIENT	8.50€

## Bières

DESPERADOS 33CL	7.00€
LEFFE RUBIS 33CL	4.50€
PRESSION (Heineken, Affligem)	25CL 4.5€ / 50CL 6.50€

## Vins et Champagnes

VINS	37.5CL	75CL		
EXCELENCE BOULLAOUANE (rouge, rosé)		25.00€	COTEAUX DE PROVENCE (rosé)	26.00€
RIAD JAMIL (rouge)		29.00€	COTE DU RHÔNE (rouge)	32.00€
DOMAINE TOULAL (rouge, rosé)	12.00€	24.00€	LABORBE JUILLOT RULLY (blanc)	35.00€
SIDI BRAHIM (rouge, rosé)	11.00€	22.00€	VERRE DE VIN	6.00€
CHATEAU KEFRAYA (rouge libanais)		40.00€	CHAMPAGNES	
ROCHE MAZET (rouge, rosé, blanc)		24.00€	CHARLES LAFITTE (brut)	40.00€
MOUTON CADET (rouge)		26.00€	DEUTZ (brut)	58.00€
			RUINART BOUZY ROUGE	68.00€ 50.00€

## Cafétaria

CAFÉ EXPRESSO	1.90€
THÉ À LA MENTHE FRAICHE	3.50€

# MENUS

ENTRÉE + PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT

18.90€

*Formule enfants*

ALLADIN

POULET, LÉGUMES

ET SEMOULE

+

DESSERT

10.00€

JASMINE

MERGUEZ, LÉGUMES

ET SEMOULE

+

DESSERT

10.00€