

Nos apéritifs

	€		€
Cocktail du Dromadaire 25cl Rhum, Whisky, jus d'orange, sirop de menthe	6.80	Porto, Suze 8cl	6.50
Cocktail de fruits (sans alcool) 25cl Multi fruits	4.90	Américano 8cl	6.50
Mojito 25cl	7.50	Gin 4cl	7.00
Spritz 25cl	7.50	Vodka 4cl	6.80
Virgin Mojito 25cl	6.50	Kir Vin Blanc 14cl	5.90
Ricard, Pastis 51 4cl	5.50	Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	
Anisette Orientale 4cl	5.50	Kir Royal 12cl	9.80
Martini Blanc ou Rouge 4cl	5.50	Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	
Whisky J&B 4cl	6.80	Coupe de Champagne 12cl	9.00
Whisky Jack Daniel's 4cl	8.50		
Whisky Chivas Regal 4cl	8.80		

Nos boissons fraîches

	€		€
Bières		Perrier rondelle 33 cl	3.90
Pression : Grimbergen 25cl	5.00	Jus de fruits ou nectar 25 cl	3.90
Pression : Grimbergen 50cl	9.00	Orange, Pomme, Ananas, Abricot	
Heineken, 1664, Leffe 33cl	5.00	Orangina, Ice Tea 25 cl	3.90
Casablanca Bière Marocaine 33cl	6.50	Fanta 25 cl	3.90
Bière sans alcool 33cl	3.50	Coca-Cola, Coca-cola zero 33 cl	3.90
Eaux		Limonade 25 cl	3.90
Evian, San Pellegrino	100cl 6.00 50cl 4.50	Supplément sirop Fraise, Menthe ou Grenadine	1.50

Nos boissons chaudes

	€
Thé à la menthe	2,50
Café	2,50
Décaféiné	2,50
Théière la petite	6.50
Théière la grande	8.90

Nos entrées

	€
Pastilla Poulet et aux amandes Tourte marocaine aux feuilles de brick	10.90
Caviar d'aubergines	8.50
Brick au saumon et aubergines	8.50
Brick à l'œuf	6.50
Brick à l'œuf - thon	7.50
Brick fromage de chèvre au miel	7.50
Brick Berbère œuf et viande hachée	7.50
Assiette de merguez à partager Épicées ou non épicées	7.50
Soupe Marocaine (harira)	6.90

Nos grillades

	€
Grillade du dromadaire 1 Côte d'Agneau, 2 Merguez, 1 Brochette mixte	22.90
Brochettes d'agneau 2 pièces	20.90
Brochettes de poulet 2 pièces	18.90
Côtes d'agneau garnies 3 pièces	20.90
Poulet rôti garni	18.90
Merguez garnies 3 pièces	18.90
Entrecôte grillée	22.90
Méchoui	22.90

Garnitures au choix : Haricots verts, Pommes sautées ou Frites maison, Salade verte

Menu enfant 11€

-10ans

Poulet ou Merguez ou Boulettes
Frites ou Semoule
+
1 pâtisserie ou 2 boules de glace

Nos tagines

Tous nos tagines sont servis avec de la semoule

Le temps d'attente pour nos tajines est variable
entre 20 et 35 minutes selon l'affluence

Tagine d'agneau

	€
Aubergines	19.90
Aux fruits secs Abricots, dattes, figues	19.90
Pruneaux et amandes	19.90
Olives citron	19.90
Oignons et raisins	19.90

Tagine bœuf Paleron

Aubergines	19.50
Aux fruits secs Abricots, dattes, figues	19.50
Pruneaux et amandes	19.50
Olives citron	19.50
Oignons et raisins	19.50

Tagine poulet

Aubergines	18.90
Aux fruits secs Abricots, dattes, figues	18.90
Pruneaux et amandes	18.90
Olives citron	18.90
Oignons et raisins	18.90

Tagine

Kefta et petits pois	18.90
Aux légumes	14.90

Les spécialités du chef

	€
Tagine du Chef	24.90
Filet de bar ou dorade, noix de Saint-Jacques, Gambas	
Tagine Noix de Saint-Jacques	23.50
Tagine filet de bar ou dorade	23.50
Tagine Gambas	21.80
Chakchouka merguez	17.90
Pastilla poulet Accompagnée de sa salade verte	20.00

Nos couscous

	€
Couscous du Dromadaire 5 viandes Agneau, Brochette, 1 Merguez, 1 Boulette, Poulet	23.90
Couscous Méchoui	22.90
Couscous Berbère 1 Côte d'Agneau, 1 Brochette Mixte, 1 Merguez	20.90
Couscous côtes d'agneau grillées 3 pièces	20.90
Couscous agneau	20.90
Couscous brochettes d'agneau 2 pièces	20.90
Couscous brochettes de bœuf Rumsteak	20.90
Couscous brochettes de poulet 2 pièces	18.90
Couscous de bœuf Paleron	19.90
Couscous Nomad Poulet, merguez, boulette	19.50
Couscous brochette merguez 1 tige brochette mixte et 2 merguez	19.90
Couscous merguez 3 pièces	18.90
Couscous poulet	18.90
Couscous boulettes bœuf faites Maison 4 pièces	18.90
Couscous légumes	14.90
Couscous fassi poulet	18.90
Couscous fassi agneau	20.80

En raison d'un grand nombre d'abus de certains clients
tout supplément semoule ou légumes est à consommer
sur place et ne peut être considéré comme un doggy bag.

Merci de votre compréhension

Nos suppléments au choix

	€
Merguez 2 pièces	5.90
Cuisse de poulet	5,90
Brochettes d'agneau 1 pièce	5,90
Boulette de bœuf 2 pièces faites maison	5,90
Brochettes de poulet 2 pièces	7,50
Méchoui d'agneau	12.90

Prix nets en euros - Service compris

Nos desserts

	€
Dattes Medjoul et ses oranges selon saison	8.50
Salade d'oranges à la cannelle	6.90
Pâtisserie Orientale la pièce	2.90
Fondant au chocolat et sa glace à la vanille	7.80
Ananas selon saison	6.90
Thé ou Café Gourmands	8.90
2 pâtisseries + 1 boule de glace Vanille	

Nos glaces

	€
Mystère	6.50
Glace Rhum-Raisin	6.90
Café ou Chocolat Liégeois	6.90
Profiteroles au chocolat chaud	6.90
Poire Belle-Hélène ou Pêche Melba	6.90
Dame Blanche	6.90
Coupe Colonel Citron, Vodka	7.80
Coupe Dromadaire Sorbet Citron, Boukha	7.50
Coupe William Sorbet Poire et Eau de vie de poire	7.50
Glace et Sorbet 3 boules au choix	6.90
Fraise, Café, Chocolat, Vanille, Pistache, Menthe-Chocolat, Cassis, Citron, Framboise, Passion, Caramel	
Irish Coffee	10.50

La cave

Nos vins du Maroc

Les rouges

Guerrouane AOG **Djamal**

Arbre une jolie robe rouge rubis. Le nez, puissant et racé, dévoile des arômes exotiques: cannelle, menthe et cumin. La bouche, ample, charnue exprime autour de tanins fondus, d'agréables notes de cerise, de framboise et d'amande.

€
37.5 d

13.50

€
75 d

19.50

Vin du Maroc **Boulaouane**

Belle robe d'un rouge profond. En bouche, un vin équilibré qui révèle des arômes de fruits murs.

13.50

19.50

Beni M'Tir AOG **Aïn Amhajir**

Grenat, reflets violines. Nez fin et délicat. Des notes exotiques (encens, café torréfié, menthe et muscade) et fruits rouges (cerise et groseille). Très gourmande, la bouche est riche, charnue, aux tanins soyeux.

13.50

19.50

Beni M'Tir AOG **Vignes d'Azour**



Une belle robe profonde rubis intense, le nez révèle des notes de fruits noirs frais, (cassis, myrtilles) et une pointe d'Eucalyptus. En bouche, l'attaque est franche avec une légère tension sur les fruits frais.

22.00

Vin du Maroc **Bonassia Cabernet Sauvignon**

Belle robe grenat sombre. Nez élégant, très ouvert et net, aux arômes de cerise et cassis. En bouche, ce vin offre un bel équilibre, très ample, gras et rond : c'est un vin au caractère fruité.

24.50

Nos vins d'Algérie

Coteaux de Mascara AOG **Koutoubia**

Belle couleur intense et profonde. Le nez offre des parfums de fruits rouges bien murs. La bouche est élégant et révèle des tanins souples exprimant le caractère du terroir. La richesse du grenache et le fruité du cinsault donnent une typicité unique à un grand vin d'Algérie.

22.50

Monts du Tessala AOG **Saint Augustin**

La couleur de Saint Augustin est d'un rouge profond et d'une belle brillance. Les arômes de fruits noirs s'expriment pleinement avec une pointe mentholée qui apporte toute sa fraîcheur à ce vin. La bouche est ample et généreuse avec des tanins soyeux, pour une finale persistante.

24.50

Nos vins de France

Bordeaux supérieur AOP **Château de Saint-Germain**

Robe de couleur pourpre. Belle intensité olfactive révélant des arômes de pomme cuite à la cannelle. Bouche élégante aux tanins soyeux, laissant se développer des notes épicées, poivrées, de fruits mûrs.

14.00

22.50

Saint Georges Saint-Emilion AOP **Château Macquin**

Robe grenat intense aux arômes de fruits noirs et mûrs finement boisés. En bouche, une matière fraîche et d'une belle amplitude aux tanins ronds et enrobés et avec une belle intensité. La finale est souple et onctueuse avec une bonne persistance aromatique.

35.00

Côtes-du-Rhône Villages Sainte Cécile AOC **Château le Grand Retour**

Robe grenat intense. Nez élégant de fruits noirs (cerise, mûre). Bouche ample et généreuse sur le fruit révélant une finale souple et élégante.

24.00

Vin au verre

Vin du Maroc **Boulaouane Rouge ou gris**

14 d

5.50

Nos vins contiennent des sulfites, sauf mention contraire

Nos vins du Maroc

Les rosés et les gris

	€ 37,5 cl	€ 75 cl
Guerrouane AOG Djamal	13.50	19.50
Présente une robe rosée claire. Le nez, légèrement épicé, exhale des arômes de fruits frais et de fleurs blanches. La bouche, ample et pleine, se caractérise par une belle expression du fruit dominée par des notes de melon et de pêche.		
Vin du Maroc Boulaouane	13.50	19.50
Belle robe rosée. Nez aux arômes de brioche, de miel et de fruits exotiques. Bouche ronde et équilibrée.		
Beni M'Tir AOG Aïn Amhajir	13.50	19.50
Se pare d'une jolie robe rosé soutenu. Le nez, très expressif, offre des notes fraîches de fraise des bois, de melon et de pêches blanches. La bouche, onctueuse, harmonieuse et riche est dominée, jusqu'à la finale, par des arômes intenses de groseille et de mandarine.		
Beni M'Tir AOG Vignes d'Azour 		22.00
La robe est rose pâle avec des reflets argentés. Le nez révèle des notes de fruits frais, (pêche, groseilles). En bouche, il fait preuve d'une belle vivacité. Il nous dévoile des arômes de pêche avec une pointe d'agrumes.		

Nos Vins de France

IGP Ile de Beauté (Corse) Funtana di Fora	20.50
Une robe brillante d'un rose pâle. Un nez complexe de fleurs blanches et de petits fruits rouges. Une bouche à l'attaque élégante et gourmande, aromatique et épicée.	
Côtes de Provence AOP Château Cavalier - Cuvée Cascadel 	24.50
Robe rose pâle et délicate avec des reflets bleutés. Nez intense d'agrumes et de fruits à chairs blanches, la finale est légèrement réglissée. La bouche est ample et friande avec une finale assez puissante et minérale.	

Nos vins d'Algérie

Vin d'Algérie Koutoubia	23.50
Une belle et brillant couleur rose pâle. Il développe des arômes de framboise, d'agrumes avec une pointe de fleurs blanches. Sa bouche savoureuse possède une finale toute en vivacité et persistance.	
Vin d'Algérie Saint Augustin	24.50
Fin et élégant avec un joli bouquet au nez. Excellent, savoureux au palais, dispose d'un goût ample en bouche, il s'agit d'un grand vin.	
Vin d'Algérie Gris des Sables	21.80
Le Sahara Gris des Sables présente une couleur rose pâle d'une belle brillance. Il développe des arômes d'agrumes comme le pamplemousse avec une pointe citronnée en fin de bouche.	

Les blancs

Nos vins du Maroc

Vin du Maroc Larroque	21.00
Belle couleur or. Nez intense aux arômes exotiques et de fleurs blanches. En bouche, c'est un vin équilibré, ample et rond.	

Nos vins de France

IGP Pays d'Oc Barton&Guestier Réserve Chardonnay	21.00
Nez de fruits mûrs. Notes d'agrumes se mêlant à des notes florales comme l'acacia. La bouche est charnue et acidulée. A la fois frais et tout en rondeur avec des arômes de beurre et de pêche, offre une longueur appréciable.	
Luberon AOP Grand Marrenon	28.50
La palette exprime un registre floral et fruité sur des nuances de fleurs blanches (aubépine, acacia). La bouche se développe sur une texture équilibrée qui développe des notes de bois fondu et de miel.	

Le champagne

Champagne AOP	75 cl
Claude Lafon brut	45.00

Nos digestifs

Get 27	4cl	5.90
Armagnac	4cl	5.90
Cognac	4cl	5.90
Calvados	4cl	5.90
Vodka	4cl	5.90
Boukha	4cl	7.90