

Nos Entrées froides

Salade marocaine 13,50 euros

*Concombre dégorgé à la crème citron frais,
poivre du moulin aux cinq baies, poivron long ciselé,
mate noire, olives violettes, mélange de salade coriandre*

Salade algérienne 13,50 euros

*Thon à l'huile d'olive, préparé et assaisonné
par nos soins, oeuf bio à la coque, olives violettes,
poivron rouge, coriandre*

A déguster

L'authentique et précieuse huile d'argan

*Forme et Vertue au goût subtil noisette,
Personnalité tout en douceur, accompagnée
de chavignol en crottin, miel de fleurs
et pousses de salade*

*22
euros*

Plat du jour

Nos Entrées chaudes

Chackchouka..... 16 euros

Poêlée de légumes finit à l'étouffée avec un œuf par-dessus

oignons rouges, tomates, poivrons,

sel, poivre, huile d'olive, coriandre

Harira 12 euros

Soupe aux cinq légumes,

manchette d'agneau sélectionnée le tout moulinés

pointe de crème, filet d'huile d'olive et coriandre

Brick à l'œuf..... 9,50 euros

Ouf bio en feuillette frit, salade verte

Brick au thon et œuf..... 14 euros

Assaisonné et préparé par nos soins,

servie tiède et croustillante accompagnée

de mélange de Salade

Pastilla au poulet 16,50 euros

Fillet de poulet émietté, éclats d'amandes,

œuf bio, assaisonnement sucré-salé,

cannelle, salade exquise

Nos Grillades

Tranche de gigot d'agneau.....24 euros

Mariné, huile d'olive, thym vert, sel touareg, poivre des baies.

A déguster rosée, accompagnée de frites fraîches maison

Environ 300 grammes

Mixed grill sur fonte.....22 euros

Une merguez, une brochette de gigot et une côte d'agneau.

Garniture aux choix : Panaché de légumes à l'étouffé

et aux herbes d'Atlas ou frites maison

Côtelettes grillées.....20 euros

Deux côtelettes assaisonnées

Recommandé bien grillées

Garniture au choix

Selle d'agneau.....80 euros

Sur commande

Partie la plus noble dans l'agneau

Pour deux personnes minimum : Premières côtes dans le filet

Environ 900 grammes

Sur commande :

- *Gigot d'agneau entier braisé puis rôti au tournebroche - à partir de 4 personnes*
- *Culotte d'agneau entière environ 6kg - à partir de 12 personnes*
- *Méchoui entier ou demi - à partir de 12 personnes*

Merci de vous renseigner auprès de la direction concernant les prix et les détails.

Nos Couscous

Couscous méchoui.....30 euros

Agneau de lait rôti au tournebroche

Couscous maison34 euros

*Deux brochettes de gigot d'agneau,
deux merguez et agneau bouilli*

Couscous agneau.....28 euros

Mijoté dans son bouillon

Couscous brochettes.....26 euros

Deux brochettes d'agneau

Couscous royal28 euros

*Une brochette, une merguez,
une boulette, un morceau de poulet*

Couscous côtes.....28 euros

Deux côtelettes d'agneau grillées

Couscous mixte.....22 euros

Deux merguez, deux boulettes ou poulet

Couscous demi royal24 euros

Une merguez, une boulette, pignon de poulet

* Veuillez préciser les parties que vous préférez dans le poulet ainsi que l'agneau et le méchoui.

Nos Couscous (suite)

Couscous poulet..... 22 euros

Un quart de poulet rôti

Couscous boulettes..... 22 euros

Quatre boulettes de viande préparées

et assaisonnées par nos soins, cumin,

oeufs, menthe fraîche, coriandre

Couscous merguez..... 22 euros

Trois merguez grillées de bœuf et d'agneau

Partie : paleron et gigot

Couscous végétarien..... 19,50 euros

Bouillon aux cinq légumes et semoule

Menu enfant

(moins de 12 ans)

Au choix :

1/4 de poulet ou 2 merguez ou 2 boulettes de viande

Accompagné de semoule de couscous

+ 1 verre de soda au choix

+ 1 boule de glace au choix

**9
euros**

Nos Tajines

Tajine de Gambas à l'orientale..... 28,50 euros

*Variété Black Tiger, juste saisie au beurre,
sauce citronnée, fines herbes d'Atlas et ses pommes
charlottes safranées – environ 300 grammes soit 5 pièces*

Tajine de pigeon aux abricots..... 28 euros

*Mariné la veille et mijoté le lendemain,
Amandes torréfiées maison et sésames.
Sucre - salé au goût confit, toujours frais*

Tajine d'Agneau ou Poulet pruneaux..... 25 euros

*Aux amandes caramélisées au miel
et sésames dans leurs jus
Merci de préciser votre partie préférée*

Tajine d'Agneau ou Poulet citron et olives violettes..... 25 euros

*Toujours dans le mood marocain.
Plat berbère préparé la veille*

Tajine d'Agneau ou Poulet aux raisins secs..... 25 euros

*Un met toujours gai et familial
qui vous fait voyager*

Tajine de Boulettes de Kfta aux oeufs..... 18 euros

*Préparation artisanale sur un lit
de tomates en dés, oignons rouges saisis
et oeuf par-dessus finit à l'étouffée*

Boissons

Coca Cola, Orangina, Oasis, Perrier 25cl.....	4,00 euros
Jus de fruits pressés au choix.....	5,50 euros
Cocktail de fruits pressés 33cl.....	7,50 euros
Evian, Badoit 50cl.....	4,50 euros
Evian, Badoit 1 litre.....	6,50 euros

Boissons chaudes

Espresso Ily 100% arabica.....	2,50 euros
Tisane en feuille naturelle ou verveine infusion.....	4,50 euros
Thé vert à la menthe fraîche comme le veut la tradition.....	4,80 euros

Nos Bières

1664 25cl.....	4,00 euros
Heineken 25cl.....	4,00 euros
Grimbergen 25cl.....	6,60 euros
Affligem 25cl.....	6,60 euros
Leffe 25 cl.....	6,60 euros

Nos Apéritifs

Legmi 1 Sol..... 28,90 euros

*Précieuse sève sacrée extraite du cœur du dattier
à l'état frais et naturel (produit rare).*

Thé glacé frappé, à la menthe et citron frais..... 8,00 euros

*Thé à la menthe traditionnel,
branche de thym séchées et sucre de canne.*

Cocktail maison 12,00 euros

*Préparé par nos soins avec ou sans alcool
Boukha, citron vert frais pilonné,
menthe fraîche écrasée, sucre de canne,
eau de Perrier et glace pilée.*

Kir au vin blanc 5,00 euros

Mûre, pêche, cassis ou framboise.

Ricard, Pastis, Anisette..... 4,00 euros

Martini blanc ou rouge..... 5,50 euros

Suge..... 5,50 euros

Campari 5,50 euros

Porto rouge..... 5,50 euros

Whisky : Lawson, Johnny Walker..... 6,00 euros

Shivas..... 9,00 euros

Jack Daniels..... 9,00 euros

Nos Vins

Boulaouane gris ou rouge 37cl..... 14,50 euros

Boulaouane gris ou rouge 75cl..... 24,50 euros

L'excellence de Boulaouane Gris 75cl..... 29,50 euros

Millésime 2012

Cuvée du président 50cl..... 18,50 euros

Cuvée du président 75cl..... 24,50 euros

Medea Rouge Château Tellagh 75cl..... 26,00 euros

Coteaux de Mascara Rosé 75cl..... 29,50 euros

Nos Vins Rosés de la région

Vin des Terres de Pierre Feu

Pichet 25cl..... 8,00 euros

Pichet 50cl..... 14,50 euros

Côte de provence 75cl Château Munity 2012..... 29,50 euros

Clos Mireille 75cl Domaine d'Ott 2012..... 34,00 euros

Demandez la sélection du mois

Nos Vins de Bordeaux

Mouton Cadet « Barron Rothschild »

Millésime 2011 37cl..... 19,00 euros

75cl..... 40,00 euros

Pomerol « Château Moulinet »

Millésime 2010 75cl..... 88,00 euros

Nos Champagnes

Coupe de Champagne Veuve Pelletier et Fils..... 8,00 euros

Carafon de Champagne Veuve Pelletier et Fils 50cl.. 40,00 euros

Champagne Veuve Pelletier 75cl..... 50,00 euros

Champagne Moët & Chandon 75cl..... 90,00 euros

Champagne Ruinart Brut Rosé 75cl..... 200,00 euros

Dom Perignon Vintage 2004 - 75cl..... 490,00 euros

Nos Digestifs

Cognac, Boukha, Armagnac, J&F27,

Peppermint, Kahlua, Limoncello..... 7,00 euros

Cognac Vso 2cl..... 14,00 euros

Cognac No 2cl..... 14,00 euros

Neux Marc de Bourgogne 2cl..... 14,00 euros