

**Harira** “ soupe marocaine” **6.50€**

pois chiche, lentille, tomate, oignon, vermicelle et céleri.

**Bissara** : soupe de fève. **6.50€**

**Taktouka** : tomates et poivrons grillés au four. **5.50€**

---

**Tajine légumes** **14.00€**

Un plat 100%, mijoté avec des légumes de saison, épices douces et huile d'olive.

**Tajine poulet citron** **18.00€**

Le grand classique marocain/poulet tendre, sauce parfumée et citron confit.

**Tajine boulettes kefta aux œufs** **18.00€**

Boulettes de bœuf épicées, sauce tomate maison et œuf au centre.

**Tajine agneau aux pruneaux et abricots** **21.00€**

Agneau fondant mijoté longuement avec pruneaux et abricots confits.

**Mon couscous royal : plat signature** **23.00€**

Semoule fine roulée à la main, légumes fondants ; servi avec poulet, merguez et brochette d'agneau, pois chiche et raisin confits.

**Couscous à la viande de votre choix**

Choisissez entre poulet, merguez et brochette d'agneau servi avec des légumes, semoule, pois chiche et raisins confits

Une viande / 2 viandes **19.00€ / 21.00€**

**Couscous végétarien** **14.00€**

Légumes fondants, pois chiche, raisins, bouillon et semoule roulée à la main.

**Spécialité de la maison : pastilla au poulet & amandes** **18.00€**

Feuilleté croustillant garni de poulet effiloché, amandes grillées et cannelle .. Un grand classique marocain sucré salé.

---

**Thé ou café gourmand** **7.50€**

**Mahalabiya** : crème au lait à la fleur d'oranger et abricots secs. **5.50€**

**Crêpe marocaine** : crêpe à mille trous à l'Amlou et fruits secs. **5.50€**