

Desserts

Pâtisseries Orientales

Corne de Gazelle	 3,5
Baklawa à la pistache	3,5
Makrout aux dattes	3,5
Cornet Algérois aux amandes	3,5
Cornet Algérois à la pistache	3,5
Cigare algérien aux amandes	3,5
Cigare algérien à la pistache	3,5
Algéroise aux amandes (dziriète)	3,5
Algéroise à la pistache (dziriète)	3,5
Cœur aux amandes	3,5



Cuisine authentique Berbère

Le Berbère vous propose des couscous et des Tagines variés sur place ou à emporter.

Les plats du Berbère sont tous fait maison, riche en saveurs et les recettes sont typique de la cuisine Kabyle.

Pour tous vos événements : mariage, anniversaire, séminaire, repas de groupe, repas de famille ou d'entreprise.

Nous sommes à votre disposition pour préparer votre menu.



HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi

► FERMÉ

Mardi
à

OUVERT

Dimanche

► 12h00 - 14h30
19h00 - 22h00



Au cœur de la cité corsaire de Saint-Malo,
entrez dans le monde culinaire oriental du restaurant le Berbère.
En famille ou entre amis, c'est l'adresse idéale pour déguster de délicieuses
spécialités couscous et tagines réalisées dans la pure tradition orientale

In the heart of the corsair city of Saint-Malo, enter the oriental culinary world of the Berber restaurant.
With family or friends, it's the ideal address to taste delicious couscous and tagines specialties
made in the pure oriental tradition.

VENTE À EMPORTER

02 99 48 10 70

🌐 www.le-berbere.eatbu.com

✉ restaurantleberbere35400@gmail.com

📍 18 rue de Toulouse - 35400 St-Malo / intra-muros

18 rue de Toulouse - 35400 Saint-Malo

Notre bouillon et nos légumes sont cuisinés avec des produits frais avec 6 légumes (fenouil, oignons, carottes, courgettes, céleri et navet), semoule, raisins et pois chiche. Notre semoule fine de blé est travaillée à la main

Couscous Traditionnel

Couscous Mouton

Savoureux morceaux de mouton
Tasty pieces of mutton



18

Couscous Boulettes

3 boulettes de bœuf maison
3 home-made beef meatballs



15

Couscous Merguez (4)

4 hot spiced sausage

15

Couscous Boulettes, Poulet

2 boulettes de bœuf maison, ½ poulet
2 home-made meatballs, ½ chicken

16

Couscous Boulettes, Merguez

2 boulettes de bœuf maison, 2 merguez
2 home-made meatballs, 2 hot spiced sausage

15

Couscous Poulet, Merguez

½ poulet, 2 merguez
½ chicken, 2 hot spiced sausage

16

Couscous Poulet

Chicken couscous

15

Couscous végétarien

Légumes, semoule
Vegetables, semolina



11

Couscous Spécialité

Couscous Berbère

1 brochette d'agneau, 2 boulettes de bœuf maison, merguez
1 lamb skewer, 2 home-made beef meatballs, hot spiced sausage



23

Couscous Royal

Brochette de gigot d'agneau, merguez, poulet
Skewer leg of lamb, lamb, hot spiced sausage, chicken



22,5

Couscous Régali

1 Brochette agneau, côte d'agneau, 2 merguez
Lamb skewer, lamb chops, 2 hot spiced sausage

21

Couscous Maison

Poulet, mouton, 2 merguez
Chicken, mutton, 2 hot spiced sausage

20

Couscous Mixte

½ poulet, 2 boulettes de bœuf maison, 2 merguez
½ chicken, 2 home-made beef meatballs, 2 hot spiced sausage

20

Couscous Kabyle

1 brochette d'agneau, 2 merguez
1 skewer lamb, 2 hot spiced sausage

19

Suppléments - Additionnal ingredient

Semoule 4 | Légumes 5 | Brochette 7 |
Poulet 6 | Mouton 6 | Boulette 5 | Merguez 5

Pour accompagner votre Couscous

Vin Rouge

75 cl

Boulaouane AOG (Maroc)

22

Koutoubia AOG (Algérie)

24

Tlemcen AOG (Algérie)

25

Saint Augustin AOG (Algérie)

26

Fleur d'Aboukir AOG (Algérie)

28

Vin Rosé

Boulaouane AOG (Maroc)

22

Koutoubia AOG (Algérie)

24

Tlemcen AOG (Algérie)

25