

## Entrées

Caviar d'aubergines	8,00
Felfla Berda salade de poivrons grillés	8,00
Harira soupe Marocaine	8,00
Briouates "à la P'tit Cahoua" fromage de chèvre, amandes, menthe	9,00
Panaché de briouates 1 légume, 1 poulet, 1 kefta	9,00
Beignets de courgettes autour de leur sorbet au ciron vert	9,00
"Choppes" à la Oujdia beignets de pommes de terre, crevettes, coriandre	9,00
Crevettes pil-pil poêlées à la chermoula pimentée	9,50

**DÉCOUVREZ LES DIFFÉRENTES SAVEURS MAROCAINES À PLUSIEURS:**

Assortiment d'entrées froides et chaudes : 29,00 €

## Couscous

Végétarien (7 légumes) accompagné d'une assiette de légumes cuits à l'étouffée	17,50
Mixte (brochette de manchons de poulet, kefta, merguez)	19,00
Brochettes de gigot d'agneau (2 tiges)	22,00
Méchoui (épaule d'agneau rôtie et une merguez)	26,00
P'tit Cahoua (merguez, kefta, brochette d'agneau, mechoui)	28,00
Agneau (épaule d'agneau cuite en sauce)	22,00
Boeuf (paleron de boeuf cuit en sauce)	20,00
Poulet (1/4 de poulet)	18,00
Merguez (4 pièces)	20,00
Kefta (boulettes de viande hachée de boeuf)	19,00
Fassi au poulet (oignons confits, raisins secs, pois chiches et miel)	19,00
Fassi à l'agneau (oignons confits, raisins secs, pois chiches et miel)	22,00

### Suppléments

Brochette de gigot d'agneau :	8,00
Kefta:	5,00
Paire de merguez :	5,00

Halaouiate Darkoum (spécialité maison)	9,50
Salade d'oranges à la cannelle, sorbet citron vert	8,00
Salade de fruits frais à la fleur d'oranger	8,00
Pastilla au lait et sa crème glacée	8,00
Couscous Séfa	8,00
Pâtisseries Orientales (3 pièces)	9,00
Feuilleté aux 3 Saveurs abricots, dattes et figues et crème glacée aux noix	9,50

Vins du Maroc	15 cl	37,5cl	75cl
Boulaouane gris AOG Domaine de Khmis	5,00	14,00	22,00
Beni M'tir rosé AOG Aïn Amhajir		16,00	30,00
Guerrouane gris AOG Djamal		17,00	32,00
Vins d'Algérie			
Cuvée de Tlemcen AOG rouge ou rosé	5,50		25,00
Kantoubia Grand Cru rouge			29,00
Saint Augustin Grand Cru rouge			30,00

## Viandes

Brochette de manchon de poulet (2 tiges)	15,00
Brochette de gigot d'agneau (2 tiges)	20,00
Méchoui d'épaule d'agneau rôtie	25,00
Pastilla au poulet	15,00

## Poissons

Sardines poêlées à la Oujdia (sur commande)	18,00
Filet de mérou grillé	20,00

**ACCOMPAGNEMENT : Assortiment de légumes**

## Tajines

À L'AGNEAU 22,50

Poire et miel
Pruneaux et amandes
Brania aubergines et fromage
Artichauts et petits pois
Dattes
Tomates pochées menthe et miel
Jaâdar (figues, raisins, dattes, abricots, amandes)

AU POULET 19,00

Figues et raisins
Citrons confits et olives
Felfla poivrons grillés
Gardââ Hamra potiron, oignons frits, piment
Bel Khadra jeunes légumes, oignons frits

AUX KEFTAS 18,50

Slaoui chermoula, oeuf et petits pois
K'dra petits légumes et olives

AU POISSON

Royal mérou, légumes, crevettes roses	22,00
Souiri filets de sardines, jeunes légumes (sur commande)	19,00

## Desserts

Dessert du Chef	9,00
feuilles de brick fourrées à la poire et aux amandes et crème glacée à la vanille	

## Glaces et Sorbets

Coupe Colonel sorbet citron arrosé de vodka	9,00
Coupe P'tit Cahoua sorbet figue arrosé de boukha	9,50
Profiteroles	9,00

## Vins

Vins de France	15 cl	37,5cl	75cl
<b>Blanc:</b> Bourgogne alligoté AOC	6,00		20,00
Sancerre AOC Domaine Gérard et Hubert Thiroit	8,00		35,00
<b>Rosé:</b> Côtes de Provence AOC		16,00	29,00
Tavel AOC		18,50	30,50
<b>Rouge:</b> Brouilly AOC Maison Louis Girard	6,00	15,00	28,00
Lussac Saint Emilion AOC Grand Bersans		22,00	35,00