

SHERAZADE

- Gastronomie tunisienne & française -

NOS APÉRITIFS & SOFTS

Apéritif sans alcool	6,00€
Apéritif maison	7,00€
Kir royal ou vin blanc	7,00€
Martini blanc ou rouge	5,00€
Porto blanc ou rouge	5,00€
Pineau des charentes	5,00€
Gancia	5,00€
Gancia tonic ou jus d'orange	6,00€
Pisang orange	6,00€
Campari	5,00€
Campari tonic ou jus d'orange	6,00€
Ricard	6,00€
Batida	5,00€
Batida orange	6,00€
Vodka	5,00€
Vodka orange	6,00€
J&B ou Johnny Walker	6,00€
J&B coca ou Johnny Walker coca	7,00€
Blanc coca	5,00€
Picon vin blanc	6,50€
Gin Tonic	7,00€
Aperol Spritz	8,00€
Jus d'orange	3,00€
Eau naturelle ou pétillante 1/4	2,50€
Eau naturelle ou pétillante 1/2	4,50€
Eau naturelle ou pétillante 1l.....	7,00€
Orangeade.....	3,00€
Coca ou coca zero.....	3,00€
Liégeois	3,00€
Ice tea	3,00€
Schweppes tonic	3,00€
Bière.....	3,00€
Hoegaarden blanche	3,50€
Carlsberg	3,50€
Leffe blonde/brune	3,50€

Café	3,00€
Déca	3,50€
Thé menthe fraîche	3,00€
Cappuccino	3,80€
Irish Coffee	9,00€

NOS ENTRÉES

La crème du jardinier	8,00€
La soupe de poisson comme à Cannes	15,00€
La petite frisée aux lardons..... vinaigrette et croûtons	13,00€
Cuisses de grenouilles	15,00€
poêlées au beurre d'ail	
La cassolette de scampis du chef	16,00€
Merguez grillés sur salade	13,00€
Scampis grillés	16,00€
huiles parfumées, salade croquante, sauces froides	
Cassolette de champignons	13,00€
sauce berbère	
Calamars à la romaine	15,00€

POUR NOS CHAMPIONS

Menu servi jusqu'à 12 ans	16,00€
Jardinière de légumes	
OU	
Croquette de fromage	
-	
Brochette de boeuf	
OU	
Escalope de poulet frites	
-	
Boule de glace au choix	



N'hésitez pas à demander plus d'informations
et faites-nous part de vos allergies et intolérances.

SHERAZADE

- Gastronomie tunisienne & française -

NOS VIANDES & VOLAILLES

Tous nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pommes croquettes ou de pommes au four ou de gratin dauphinois

Emincé de blanc de volaille sauce champignons crème	17,00€
Magret de canard sauce au porto et miel d'acacia	22,00€
Pavé de bœuf bbb sauce au choix: poivre vert, béarnaise ou champignon crème	23,00€

NOS POISSONS (SELON ARRIVAGE)

Tous nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pommes croquettes ou de pommes au four ou de gratin dauphinois

Dos de saumon sauce béarnaise	22,00€
Truite meunière filet d'amandes grillées	16,50€
Grillade de poissons & fruits de mer	25,00€

NOS SPÉCIALITÉS MAISONS

Tajine agneau	18,50€
Tajine poulet	17,00€
Gigotin d'agneau berbère	20,00€

NOS COUSCOUS

Couscous côtes d'agneau	20,00€
Couscous merguez	15,00€
Couscous brochette de bœuf	19,00€
Couscous méchoui filet d'agneau grillé	19,00€
Couscous gigot d'agneau (1 tranche)	15,00€
Couscous gigot d'agneau (2 tranches)	19,00€
Couscous maison (1 pièce) agneau mijoté	15,00€
Couscous maison (2 pièces) agneau mijoté	19,00€
Couscous poulet	15,00€
Couscous du chef 2 côtes d'agneau, 1 brochette, 2 merguez	21,00€
Couscous royal 2 côtes d'agneau, 1 brochette, 2 merguez, agneau mijoté	23,00€
Couscous Sherazade poissons, fruits de mer et crustacés (2 couverts minimum)	27,00€

NOS GRILLADES

Tous nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pommes croquettes ou de pommes au four ou de gratin dauphinois

Brochette de bœuf	19,00€
Côtes d'agneau à l'ail	20,00€
Grillade mixte	22,00€
Gigot d'agneau	19,00€

NOS DESSERTS

Sabayon	8,00€
Sabayon Sherazade	9,00€
Moelleux au chocolat boule de glace vanille	8,00€
Loukoum	7,50€
Panaché de glaces	7,00€
Panaché de sorbet	7,00€
Dame blanche	7,00€
Brésilienne	7,00€
Pâtisseries Tunisiennes	9,00€
Profiteroles fourrées de glace vanille, nappées de chocolat chaud	8,00€

NOS DIGESTIFS

Amaretto	7,00€
Cognac	8,00€
Limoncello	5,00€
Baileys	6,00€
Cointreau	7,00€
Boukha (eau de vie de figues)	7,00€
Thibarine (liqueur de datte)	7,00€
Liqueur de rose	6,00€
Liqueur de banane	6,00€



N'hésitez pas à demander plus d'informations
et faites-nous part de vos allergies et intolérances.