



14, place Jacques Carat 94230 Cachan  
+33 1 80 91 23 75



Scan me and get  
allergen information and our menus  
in your language !

# ENTRÉES

<b>SÉLECTION DE BRIOUATES</b>  	8€
<i>Fines feuilles croustillantes farcies à la viande hachée, fromage et aux poulet légumes</i>	
<b>HARIRA</b>  	8€
<i>Soupe lentilles, pois chiches, tomates beurre rance viande veau + Plus une pâtisserie chebakia et des dattes</i>	
<b>FINE SALADE MAROCAINE À LA FAÇON DE FÈS</b> 	8€
<i>Assortiment de 5 légumes marinés, mijotés ou crus</i>	



# PLATS

## SPÉCIALITÉS

<b>LHAM MHAMMAR ÉPAULE D'AGNEAU RÔTI POUR 2 OU 3 PAX</b> <i>rôti à la compotée d'oignons &amp; carottes caramélisées et pommes de terres grenailles</i>  	60€
<i>(sur commande 8h à l'avance)</i>	

## L'Emblématique Couscous

<b>POULET</b> <i>légumes et pois chiches, fèves, raisins et oignons caramélisés</i>	18€
<b>AGNEAU</b> <i>Légumes pois chiches, fèves, raisins et oignon caramélisés</i>	25€
<b>VEAU</b> <i>Légumes et pois chiche, fèves, raisins et oignons caramélisés</i>	20€
<b>LÉGUMES</b> <i>Légumes, pois chiches, fèves, raisins et oignons caramélisés</i>	15€

## Tajines et Pastillas

<b>TAJINE D'AGNEAU</b> <i>Aux artichauts et petits pois sauce gingembre ou aux pruneaux et amandes torréfiées</i>	25€
<b>TAJINE DE VEAU</b> <i>Aux pruneaux et amandes torréfiées ou légumes de saison, sauce gingembre</i>  	20€
<b>TAJINE DE POULET LAQUÉ</b> <i>Olives, herbes aromatiques et citron confit ou aux légumes de saison</i>	18€
<b>TAJINE DE CABILLAUD À LA CHERMOULA ET AU CITRON CONFIT</b> <i>Cabillaud marinée dans une sauce authentique de Fès</i>  	20€
<b>TAJINE LÉGUMES</b> <i>Légumes de saison cuisinés façon tajine</i>   	15€
<b>LA TRADITIONNELLE PASTILLA À LA CAILLE ET AUX AMANDES</b> <i>Un classique de la gastronomie marocaine, 15 minutes de préparation</i>	12€
<b>LA TRADITIONNELLE PASTILLA AUX FRUITS DE MER</b> <i>Un Classique de la gastronomie marocaine, 15 minutes de préparation</i>	14€





## DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>avec 3 pâtisseries marocaines</i>	8€
FRAISES ET FRAMBOISES FRAICHE    VEGAN	8€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON <i>flambée</i>  	8€

## GLACES & SORBETS



## LES VINS

	15cl	75cl		
■ CROZES-HERMITAGE AOC	7€	36€		
■ BROUILLY AOC	6€	39€		
■ BOURGOGNE AOC	7€	40€		
■ CÔTES DU RHÔNE AOC	5,5€	30€		
■ BOURGOGNE AOC	6,5€	32€		
■ SAINT-ESTÈPHE AOC	8€	45€		
■ SAINT-JOSEPH AOC	8€	50€		
■ SANCERRE AOC	7€	40€		
■ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC	5,5€	30€		
■ CÔTES DE PROVENCE AOC	6€	35€		
■ CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Château Ste-Marguerite</i>	7€	40€		
■ CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Château Minuty</i>	8€	45€		
	15cl	25cl	37,5cl	75cl
■ SANCERRE AOC	8€			45€
■ CHABLIS AOC	8€	14€	26€	45€
■ CÔTES DU RHÔNE AOC	5€			30€
■ DEMOISELLE LA BELLE AOC	6€			34€
■ MENETOU SALON AOC	8€			50€
■ SAINT-VÉРАН AOC	8€			45€
■ IGP PAYS D'OC <i>Chardonnay</i>	6€			39€

## LES BULLES

■ ÉTIENNE CHÉRÉ BLANC DE BLANCS <i>Champagne aoc</i>	70€
■ LAËTITIA TORCHET ROSÉ <i>Champagne aoc</i>	68€
■ MIGNARD ONDINE BRUT <i>Champagne aoc</i>	60€

## BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA <i>original ou zero</i> 33cl	4€
PERRIER 33cl	4€
SCHWEPPES <i>tonic ou agrum'</i>	4€
ICE TEA, FUZETEA, ORANGINA, LIMONADE, FANTA, SPRITE 25cl	4€
GINGER ALE, GINGER BEER	4€
JUS DE FRUITS 25cl <i>orange, mandarine, ananas, abricot, pomme, poire, tropical, fraise, tomate</i>	4€
ORANGE OU CITRON PRESSÉ	5€

### EAUX MINÉRALES

PERRIER FINE BULLE	3,5€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 50cl	3,5€



## COCKTAILS

APEROL SPRITZ <i>Apérol, Prosecco et soda water</i> 18cl	10€
HUGO SPRITZ <i>Fiorentino, prosecco et soda water</i> 18cl	10€
LIMONCELLO PINK SPRITZ 18cl <i>Limoncello, framboise, Prosecco et soda water</i>	10€

### SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO <i>limonade, citron vert, menthe, sucre</i>	7€
VIRGIN COLADA <i>jus d'orange, jus d'ananas, lait de coco</i>	7€
VIRGIN PINK KISS <i>framboise, sirop d'orgeat, citron vert, crème de coco</i>	7€
VIRGIN MANGO LOCO <i>mangue, ananas, citron vert, crème de coco</i>	7€
VIRGIN PASSION LATINA <i>passion, ananas, citron vert, crème de coco</i>	7€
DETOX <i>carotte, betterave, concombre</i>	6€



## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3€
DOUBLE EXPRESSO	4,3€
CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ CRÈME	4€
NOISETTE	3,7€
NAS NAS	4€
LAIT CHAUD	4€
CAPPUCCINO	5€

### THÉS & INFUSIONS

THÉS NOIRS AROMATISÉS  <i>Earl Grey, darjeeling, thé aux fruits rouges, vanille-caramel</i>	4€
THÉ VERT <i>nature ou à la menthe</i>	4€
THE MAROCAIN A LA MENTHE	4€
INFUSION <i>verveine, verveine-menthe, camomille</i>	4€

Prix nets en euros, taxes et service compris.