

# *nos Entrées*

---

Sardines à la Marocaine	10.00
Pastilla aux pigeons et aux amandes	18.00
Assiette au trois saveurs (Composition de trois variétés d'entrées, la salade marocaine, le zaalook, la salade oranaise)	11.00
Assiette Etoile (salade chaude, brochettes, Merguez, bricuate à l'agneau)	11.00
Chekhouka (composée de poivrons, de tomates, d'olives, de Merguez, et d'œufs)	11.00
Merguez d'épaule d'agneau	10.00
Salade marocaine (poivrons, tomate grillée et épluchée, assaisonnée avec du citron et de l'huile d'olive)	9.00
Zaâlouk (caviar d'aubergine composée d'une purée d'aubergine parfumée au citron et à l'huile d'olive)	9.00
Salade de laitue à l'orange (à l'eau de fleur d'oranger, et à la cannelle)	9.00
Salade Oranaise	9.00
Harira Maison (Soupe marocaine)	11.00
Brick à l'agneau	9.00
Brick au Thon	9.00
Brick aux œufs	8.00
Brick aux crevettes	9.00
Brick mixte au thon et aux œufs	9.00

# *nos Tajines*

---

## *Couscous en supplément*

*(semoule servie avec ses légumes et accompagnement pois chiches et raisins)*

6.00

*Tajine à l'agneau ou de Poulet fermier aux oignons et raisins*

25.00

*Tajine à l'agneau ou de Poulet fermier aux pruneaux et amandes*

25.00

*Tajine à l'agneau ou de Poulet fermier aux figues*

25.00

*Tajine à l'agneau ou de Poulet fermier au citron confit et aux olives*

25.00

*Tajine à l'agneau ou de Poulet fermier au fonds d'artichaut et petits pois*

26.00

*Tajine à l'agneau ou de Poulet fermier aux légumes*

26.00

*Tajine à l'agneau ou de Poulet fermier aux haricots verts*

25.00

*Tajine à l'agneau ou de Poulet fermier aux aubergines*

25.00

*Tajine de boulettes de kefta aux œufs ou aux olives*

25.00

*Tajine végétarien sans viande*

22.00

*Tajine au Poisson (selon arrivage)*

26.00

# nos Couscous

---

Vous pouvez choisir une autre garniture (Haricots verts ou salade verte mixte, riz au safran).

Notre semoule est roulée à la main

Couscous au Méchoui d'épaule d'agneau	31.00
Couscous Royal (Agneau, Boulette, merguez, Brochette)	27.00
Couscous poulet fermier	25.00
Couscous merguez (4 pièces de merguez)	24.00
Couscous à l'agneau	25.00
Couscous aux brochettes de gigot d'agneau grillées (2 brochettes)	25.00
Couscous aux brochettes de Poulet grillées (2 brochettes)	25.00
Couscous aux brochettes de Veau (2 brochettes)	25.00
Couscous aux Boulettes (3 pièces)	25.00
Couscous Noisette d'agneau (4 pièces)	25.00
Couscous aux légumes sans viande	21.00
Seffa (Semoule beurrée, sucrée accompagnée de datte, noix, et raisin à l'eau de fleur d'oranger)	21.00
Méchoui entier d'agneau, grillé au charbon de bois, sur commande à partir de 6 personnes	52.00/pers.

Supplément :

Méchoui 18.00	Merguez (4 pièces) 12.00	Brochette (2 tiges) 12.00
Agneau 12.00	Poulet 12.00	Boulette (3 pièces) 12.00

# nos Desserts

Salade à l'orange (Fines tranches d'oranges parfumées à la cannelle, à l'eau de fleur d'oranger)	9.00
Café gourmand (expresso servi avec 2 pièces de pâtisserie)	9.00
Thé gourmand (thé à la menthe servi avec 2 pièces de pâtisserie)	9.00
Pâtisseries marocaines variées (5 pièces par pers.)	10.00
Délice de figue (Fromage blanc, confiture de figue et miel)	9.00
Coupe étoile (Glace vanille, confiture de figue, raisin sec arrosée à la boukha)	9.00
Coupe de Glace ou Sorbet (Parfum : Vanille, chocolat, café, menthe, poire, citron et cassis.)	8.00
Dattes deg let noir avec des fruits secs	9.00
Fruit de saison	9.00

Thé à la menthe	4.50	Expresso	4.50
Thé à la menthe avec ses pignons	5.00	Café oriental	4.50

## Champagnes

Henri Abelet brut	81.00	Louis Roederer brut	98.00
Henri Abelet Rosée	92.00	Louis Roederer Crystal	295.00

## Alcools

Cognac Remy Martin	10.00	Gin Bombay	10.00
Get 27	10.00	Wodka Absolut	10.00
Boukha (alcool de figue)	10.00	Armagnac	10.00
Liqueur de datte	10.00	Poire Williams	10.00

# *nos Apéritifs*

---

Ricard	6.00
Anis gras	10.00
Raki	10.00
Américano (fait maison)	13.00
Cocktail Maison (Cocktail de jus de fruits camparis, gin, champagne)	13.00
Cocktail jus de fruits non alcoolisé	10.00
Citron Menthe fraîche (Fait maison)	9.00
Porto 12 ans d'âge	10.00
Kir	10.00
Kir Royal	12.00
Coupe de Champagne	12.00
Martini Blanc	10.00
Martini Rouge	10.00
Chivas Régal 12 ans d'âge	12.00
J. Walker carte rouge	10.00
J. Walker carte noir	12.00
J. Walker carte bleu	25.00
Jack Daniel's	10.00
J & B	10.00
Jameson	10.00

## Boissons Diverses

½ Evian	50cl	4.50	Coca-cola	33cl	5.00
½ Vittel	50cl	4.50	Orangina	25cl	4.50
½ Badoit	50cl	4.50	Orange pressée	25cl	5.50
½ San Pellegrino	50cl	4.50	Citron pressé	25cl	5.50
¼ Perrier	33cl	4.50	Biere Heineken	25cl	5.50
Schweppes	25cl	5.00	Verre de vin	12cl	5.00

## Vins Marocains

---

### Rouge

Les Coteaux de l'Atlas	Mis en bouteille par les producteurs du Maroc, élevé en fût de chêne		49.50
Riad Jamil, Ben Metir		½ 17.50	35.00
Mis en bouteille par les producteurs du Maroc, élevé en fût de chêne			
Kzar Bahia	Mis en bouteille par les producteurs du Maroc	½ 15.50	26.00
Guerrouane	Mis en bouteille par les producteurs du Maroc	½ 15.50	26.00

### Rosé

Kzar Bahia	Mis en bouteille par les producteurs du Maroc	½ 15.50	26.00
Guerrouane gris	Mis en bouteille par les producteurs du Maroc	½ 15.50	26.00
Riad Jamil, Ben Metir		½ 17.50	35.00

### Blanc

Riad Jamil	Mis en bouteille par les producteurs du Maroc		33.00
Les Coteaux de l'Atlas	Mis en bouteille par les producteurs du Maroc, élevé en fût de chêne		49.50
S de Siroua	Mis en bouteille par les producteurs du Maroc		47.00

## Vin Algérien

---

Cuvée de Président			26.00
--------------------	--	--	-------

## Vins Français

---

Saint-Estèphe	Château haut Bausejour		78.00
Pauillac	Réserve de la comtesse		117.00
Saint-Emilion	Château du Vieux Guinot		37.50
Premières Côtes de Blaye			30.00
Bandol	Rosé		35.00
Domaines ott	Côtes de Provence Rosée	½ 29.00	49.50