

our Starters

House Harira (Moroccan soup)	11.00
	(الحريرة (الشوربة المغربية)
Sardines with Moroccan salad	10.00
	السردين المغربي مع سلطة
Pigeon Pastilla with almonds	18.00
	بسطيلة مع الحمام واللوز
Plate in three flavors (Composition of three varieties of entry, Moroccan salad, the zaalook, salad Oran)	11.00
	ثلاث نكهات من السطات المغربية الشهيرة (سلطة مغربية ، زعلوك، سلطة مطبوخ
Star Plate (hot salad, kebabs, Merguez, briouates with Lamb)	11.00
Chekhouchka (consisting of peppers, tomatoes, olives, merguez, and eggs)	11.00
Merguez lamb shoulder (4 p. lamb sausage)	10.00
Moroccan salad (peppers, tomatoes, peeled and grated, seasoned with lemon and olive oil)	9.00
	سلطة مغربية (الفلفل والطماطم، مقشر ومفروم، محنك مع الليمون وزيت الزيتون
Zaalouk (Eggplant caviar made from a puree of eggplant flavored with lemon and olive oil)	9.00
	رزعلوك (كافيار الباذنجان مصنوعة من هريس من الباذنجان بنكهة الليمون وزيت الزيتون
Lettuce salad with orange (in orange blossom water and cinnamon)	9.00
	(سلطة الخس مع البرتقال (في ماء الزهر والقرفة
Oran Salad	9.00
	الفلفل والطماطم المطبوخة
Brick lamb	9.00
	سمبوسة لحم مفروم
Brick Tuna	9.00
	سمبوسة التونة
Brick Egg	8.00
	سمبوسة البيض
Brick Shrimp	9.00
	سمبوسة الروبيان
Brick mixed with tuna and egg	9.00
	سمبوسة التونة والبيض

our Tagines

Couscous supplement (semolina served with vegetables and chickpeas and raisins accompaniment)	6.00
Semolina supplement	4.00
Tagine with lamb or chicken with onions and raisins	25.00
طاجين مع لحم الغنم أو الدجاج مع البصل والزبيب	
Tagine with lamb or chicken with prunes and almonds	25.00
طاجين مع لحم الغنم أو الدجاج مع الخوخ واللوز	
Tagine with lamb or chicken with figs	25.00
طاجين مع لحم الغنم أو الدجاج مع التين	
Tagine with lamb or chicken with preserved lemon and olives	25.00
طاجين مع لحم الغنم أو الدجاج مع الليمون والزيتون	
Tagine with lamb or chicken with artichoke hearts and peas	26.00
طاجين مع لحم الغنم أو الدجاج مع قلوب الخرشوف والبازلاء	
Tagine with lamb or chicken with vegetables	26.00
طاجين مع لحم الغنم أو الدجاج مع الخضار	
Tagine with lamb or chicken with green beans	25.00
طاجين مع لحم الغنم أو الدجاج مع الفاصوليا الخضراء	
Tagine with lamb or chicken with eggplant	25.00
طاجين مع لحم الغنم أو الدجاج مع الباذنجان	
Meatball Tagine kefta to eggs or olives	25.00
طاجين اللحم المفروم إلى البيض أو الزيتون	
Tagine vegetarian meatless	22.00
طاجين الخضروات	
Tajine Poisson (depending on availability)	26.00
(طاجين السمك) اعتمادا على توافر	

our Couscous

Our meal is hand-rolled

Couscous with the lamb shoulder roast

31.00

الكسكس مع لحم الضأن المشوي الكتف

Couscous Royal

27.00

الكسكس أصناف من اللحوم

Couscous Chicken

25.00

الكسكس الدجاج

Couscous Merguez (4 p. lamb sausage)

24.00

لكسكس مع لحم الضأن السجق

Couscous with lamb

25.00

الكسكس مع اللحم

Couscous with lamb skewers grilled

25.00

كباب لحم الغنم مع الكسكس

Couscous with Roasted Chicken Skewers

25.00

كباب الدجاج مع الكسكس

Couscous veal skewers

25.00

كباب لحم العجل مع الكسكس

Couscous with Meatballs

25.00

الكسكس مع لحم الغنم المفروم

Meatless couscous with vegetables

21.00

الكسكس مع الخضر

Seffa (sweet couscous with raisins and cinnamon)

21.00

الكسكس الحلو

Mechoui whole lamb, grilled in charcoal, on command from 6 people

52.00/per

لمشوي خروف كامل، مشوي في الفحم ، وعلى القيادة من > أشخاص

Supplement:

Merguez (4 pieces) 12.00

Mechoui 18.00

Skewer (2 rods) 12.00

Lamb 12.00

Chicken 12.00

Dumpling (3 pieces) 12.00

You can choose another trim (green beans or mixed green salad).

our Desserts

Salad with Orange (Thinly sliced orange scented with cinnamon, the orange flower water)			9.00
Gourmet coffee (espresso served with 2 pieces of pastry)			9.00
Gourmet tea (mint tea served with 2 pieces of pastry)			9.00
Moroccan pastries varied (5 pieces per person.)			10.00
Fig Delight (white cheese, fig jam and honey)			9.00
Star Cup (Vanilla ice cream, fig jam, raisins sprinkled the boukha)			9.00
Ice cream or sherbet (Flavour: Vanilla, chocolate, coffee, mint, pear, lemon and blackcurrant.)			8.00
Let deg, nour dates with dried fruit			9.00
Seasonal fruit			9.00
Mint Tea	4.50	Espresso	4.50
Mint tea with pine nuts	5.00	Oriental Café	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

Drink

Ricard	6.00
Anis gras	10.00
Raki	10.00
Américano (homemade)	13.00
Housemade cocktail (cocktail camparis juice, gin, champagne)	13.00
Cocktail non-alcoholic fruit juice	10.00
Lemon Fresh Mint (Homemade)	9.00
Porto 12 year old	10.00
Kir	10.00
Kir Royal	12.00
Glass of Champagne	12.00
Red Martini	10.00
White Martini	10.00
Chivas Régal 12 year old	12.00
Red card J.Walker	10.00
Black card J.Walker	12.00
Blue card J.Walker	25.00
Jack Daniel's	10.00
J & B	10.00
Jameson	10.00

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 juice fresh	25cl	5.50
½ San Pellegrino	50cl	4.50	Citron pressé	25cl	5.50
¼ Perrier	33cl	4.50	Heineken beer	25cl	5.50
Schweppes	25cl	5.00	Glass of wine	12cl	5.00

Moroccan wines

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

Algerian wine

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

French wines

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