



POUR COMMENCER

STARTERS

SOUPE HARIRA

Lentilles, pois chiches, agneau, tomate, coriandre

HARIRA SOUP

Lentils, chick peas, lamb, tomato, coriander

15 euros

BRIOUAT DE FRUITS DE MER

Aux champignons

SHELLFISH BRIOUAT

Filled pastry, with mushrooms

13 euros

BRIOUAT DE POULET SAFRANÉ

SAFFRON CHICKEN BRIOUAT

Filled pastry

12 euros

BRIOUAT DE FROMAGE

CHEESE BRIOUAT

Filled pastry with cheese

12 euros



BOUREK KEFTA

12 euros

MEZZE CHAUD

Briouat de fromage, briouat de poulet, briouat de crevettes et bourek Kefta

HOT MEZZE

Cheese briouat, chicken briouat,

prawn briouat

and bourek kefta

21 euros

SARDINES FARCIES

Avec citron, cumin, coriandre et ail

STUFFED SARDINES

With lemon, cumin, coriander and garlic

15 euros

HOUMOUS & PITA

Hummus & pita bread

14 euros



SALADE MÉCHOUIA

Poivrons et tomates grillés au four à bois, ail

MECHOUIA SALAD

Roasted peppers, tomatoes, garlic

13 euros



SALADE MAROCAINE

FRESH MOROCCAN SALAD

13 euros



SALADE DE ZAALOUK

Aubergines et tomates grillés au four à bois, ail

ZAALOUK SALAD

Roasted aubergine, tomatoes, garlic

13 euros



MEZZE DE SALADES

Méchouia, zaalook, marocaine et houmous

SALAD MEZZE

Méchouia, zaalook, moroccan and hummus

21 euros



ENTREMETS

PASTILLA TRADITIONNELLE

Au pigeon

TRADITIONAL PASTILLA

With wild pigeon

25 euros

PASTILLA TRADITIONNELLE

Au poisson

TRADITIONAL PASTILLA

With fish

28 euros

ASSIETTE DE LÉGUMES ORIENTAUX

MIXED GRILLED

VEGETABLES

20 euros



PLATS MAINS

VIANDES GRILLÉES AU FOUR À BOIS

OVEN CHARCOAL

GRILLED MEAT

BROCHETTE DE KEFTA GRILLÉE

GRILLED KEFTAS

SKEWER

Minced lamb

22 euros

BROCHETTE DE POULET GRILLÉE

GRILLED CHICKEN

SKEWER

22 euros

BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU

GRILLED

LEG OF LAMB

SKEWER

25 euros

MÉCHOUI MAISON AUX HERBES

HOME MADE

MECHOUI

WITH HERBS

400g of roasted lamb shoulder

34 euros

POISSONS

FISH

DAURADE MARINÉE GRILLÉE AU FOUR À BOIS

À la coriandre, persil, citron, ail et épices

STUFFED WHOLE

SEABREAM

With herbs and spices

25 euros

TAGINE DE POISSON

FISH TAGINE

25 euros

TAGINES

TAGINE DE POULET FERMIER AUX POIRES

CHICKEN AND PEAR TAGINE

24 euros

TAGINE AUX 7 LÉGUMES

SEVEN VEGETABLES TAGINE

22 euros



TAGINE À LA SOURIS D'AGNEAU ET ABRICOT

LAMB SHANK & APRICOT TAGINE

30 euros

TAGINE DE POULET FERMIER CITRONS CONFITS ET OLIVES

CHICKEN, PRESERVED LEMON AND OLIVE TAGINE

24 euros

TAGINE DE BOULETTES DE KEFTA AUX OEUFS

LAMB, MEATBALLS AND EGG TAGINE

23 euros

TAGINE FAÇON CONFIT DE CANARD AUX POMMES FRUITS ET CANNELLE

DUCK, APPLE AND CINNAMON TAGINE

26 euros

TAGINE DE CAILLE AUX FIGES ET AMANDES

QUAIL WITH FIGS AND ALMONDS

26 euros

TAGINE D'AGNEAU, BERBÈRE

LAMB WITH VEGETABLES

26 euros

TAGINE D'AGNEAU, PRUNEAUX ET RAISINS SECS

LAMB, PRUNE AND RAISIN TAGINE

26 euros

COUSCOUS

COUSCOUS BERBÈRE

couscous végétarien sans sauce

BERBER COUSCOUS
Dry vegetarian
couscous

20 euros



COUSCOUS BROCHETTE D'AGNEAU

LAMB SKEWER COUSCOUS

26 euros

COUSCOUS SEFFAE

couscous végétarien sans sauce servie avec du lait caillé

COUSCOUS SEFFAE
Dry vegetarian
couscous served
with curdled milk

20 euros



COUSCOUS AUX 7 LÉGUMES

SEVEN VEGETABLES COUSCOUS

20 euros



COUSCOUS BOULETTES KEFTA EN SAUCE

LAMB MEATBALLS COUSCOUS

24 euros

COUSCOUS BROCHETTE DE VOLAILLE

CHICKEN SKEWER COUSCOUS

21 euros

COUSCOUS MERGUEZ

MERGUEZ COUSCOUS

22 euros

COUSCOUS 404

Agneau, brochette de volaille et merguez

404 COUSCOUS

Lamb, chicken skewers, merguez

32 euros

COUSCOUS MÉCHOUI

400g MECHOUI COUSCOUS

400g of roasted lamb shoulder

34 euros

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS, SERVED ONLY AT LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY,

MENU DEJEUNER

ENTRÉE + PLAT OU PLAT+DESSERT STARTER + MAIN OR MAIN+DESSERT 19 EUROS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT STARTER + MAIN +DESSERT 24 EUROS

boisson comprise *drink included*

ENTRÉES

STARTER

CHORBA

Chorba soup

ou / or

BRIOUAT AU FROMAGE

CHEESE BRIOUAT

ou / or

SALADE MAROCAINE

FRESH MOROCCAN SALAD



PLATS

MAIN

TAGINE DE KEFTA DE VOLAILLE

POULTRY KEFTA

ou / or

BROCHETTES MIXED GRILL ET LÉGUMES POÊLÉS

MIXED GRILLED SKEWER ET SAUTEED VEGETABLES

ou / or

COUSCOUS BROCHETTES DE VOLAILLE ET MERGUEZ

CHICKEN SKEWER AND MERGUEZ

COUSCOUS

DESSERTS

DESSERT

SALADE D'ORANGE À LA CANNELLE ET FLEUR D'ORANGER

ORANGE SALAD WITH CINNAMON AND ORANGE BLOSSOM

ou / or

CRÊPE BERBÈRE AU MIEL

BERBER PANCAKES SERVED WITH HONEY

ou / or

ASSORTIMENT DE 2 PATISSERIES ORIENTALES FAITES MAISON

SELECTION OF TWO ORIENTAL PASTRIES

BOISSONS

DRINK

EAU MINERALE 50cl

MINERAL WATER 50CL

ou / or

UN VERRE DE VIN 12cl

A GLASS OF WINE 12CL

PLATS VÉGÉTARIENS SUITABLE FOR VEGETARIANS

PRIX NET EN EUROS, SERVICE ET TAXES COMPRIS

PRIX NET EN EUROS, SERVICE ET TAXES COMPRIS