



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, ail

MECHOUIA SALAD

Roasted peppers, tomatoes, garlic

13 euros

SALADE MAROCAINE

FRESH MOROCCAN SALAD

13 euros

SALADE DE ZAALOUK

Caviar d'aubergines et tomates grillés

ZAALOUK SALAD

Roasted aubergine, Grilled tomatoes

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

Au poisson et crevettes

PASTILLA WITH FISH & PRAWNS

28 euros

ASSIETTE DE LÉGUMES

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

HOME MADE MECHOUI

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 A L'OEUF

LAMB, MEATBALLS
AND EGG TAGINE
23 euros

TAGINE 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

servi avec du lait
caillé
BERBER COUSCOUS
Dry vegetarian
couscous served
with curdled milks
20 euros

COUSCOUS BROCHETTE D'AGNEAU

LAMB SKEWER
COUSCOUS
26 euros

COUSCOUS AUX 7 LÉGUMES

SEVEN VEGETABLES
COUSCOUS
20 euros

COUSCOUS 404

Agneau,
brochette de volaille
et merguez
404 COUSCOUS
Lamb,
chicken skewers,
merguez
32 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 AU MÉCHOUI

Epaule d'agneau
cuite au feu de bois
400g
MECHOUI COUSCOUS
400g of roasted
lamb shoulder
34 euros



POUR FINIR

A SWEET TASTE TO FINISH

PASTILLA AU LAIT

MILK PASTILLA
12 euros

ASSORTIMENT DE QUATRE PATISSERIES ORIENTALES FAITES MAISON

SELECTION OF FOUR
ORIENTAL PASTRIES
12 euros

ASSORTIMENT DE TROIS CORNES DE GAZELLE REVISITÉES DE LA "MAISON GAZELLE"

SELECTION OF THREE
GAZELLE HORNS FROM
"MAISON GAZELLE"
12 euros

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

ORANGE SALAD
WITH CINNAMON
AND ORANGE BLOSSOM
11 euros

PASTILLA AUX DATTES

SWEET PASTRY
OF DATES
11 euros

CRÊPE BERBÈRE AU MIEL

BERBER PANCAKES
SERVED WITH HONEY
10 euros

SALADE DE FRUITS DE SAISON

FRESH FRUIT SALAD
12 euros

COUSCOUS SEFFAE

sucré aux fruits secs
servi avec du lait caillé
COUSCOUS SEFFAE
Sweet with dry fruits
served with curdled milk
20 euros