

UN
HOMMAGE
AUX
CINQ
SENS
DE
NOS
INVITÉS

Bienvenue à toi, ami voyageur ou ami parisien, hôte de passage ou habitué, convive robuste ou convive fragile! Toi à qui une tradition d'hospitalité plusieurs fois millénaire invite au partage de l'eau, du pain et du sel.

La cuisine d'Afrique du Nord est une cuisine amoureuse, amoureuse et généreuse, amoureuse et voluptueuse. Elle est généreuse comme la mère et prodigue comme le fils. Elle t'invite à une fête sensuelle, comme la nature

qui s'étale à profusion sur nos marchés, dans un carnaval de couleurs, de parfums et de saveurs.

Chez nous autant de couscous que de villages, autant de tagines que de potagers, autant de desserts que de vergers.

Cette cuisine est à l'image des nord-africains, piquante et douce à la fois, où se côtoient sans fin le sucre et le sel, l'épice et le miel.

La cuisine de chez nous a du pouvoir, elle possède l'art

de mettre en appétit et celui de rassasier. Elle possède aussi l'art de réchauffer et celui de rafraîchir. Elle possède l'art d'enchanter et de ravir, plus rare, elle possède l'art de guérir.

Hôte du 404 nous voulons te donner ce qu'il y a de meilleur, le meilleur de la tradition et de la modernité.

BON
APPETIT.

ENJOY
YOUR
MEAL.

BISMILLAH.

LES BRUNCHS BERBÈRES

30 EUROS *boisson comprise drink included*

SERVIS
LES SAMEDI,
LE DIMANCHE
ET LES
JOURS FÉRIÉS
DE 12H À 16H

SERVED
ON SATURDAY,
SUNDAY
AND BANK
HOLIDAYS
FROM NOON
UNTIL 4.00PM

404

Jus de fruits frais 16cl
Fresh Fruit Juice 16cl

**HAMBURGERS
ORIENTAUX**

“Kefta”, frites et
salade de carottes à l’orange
Sauce tomate maison

MOROCCAN HAMBURGER
“Kefta”, fries & carrot salad
home made tomato sauce

salade de concombres

À la crème de sure
et à la menthe fraîche

CUCUMBER SALAD
**with fresh mint
and sour cream**

**SALADE D’ORANGES OU
SALADE DE FRUITS**

À la cannelle

CINNAMON ORANGE OR FRESH FRUIT
SALAD
SALAD

PANCAKES BERBÈRES

Au miel

BERER PANCAKES
with honey

TYPIQUE ☀

Jus de fruits frais 16cl
Fresh Fruit Juice 16cl

COUSCOUS SUCRÉ

Aux raisins secs et amandes,
servi avec du petit lait

SWEET COUSCOUS
**With raisins and almond,
served with sour milk**

SALADE MAROCAINE

MOROCCAN SALAD

**SALADE D’ORANGES OU
SALADE DE FRUITS**

À la cannelle

CINNAMON ORANGE
SALAD OR FRESH FRUIT SALAD

PANCAKES BERBÈRES

Au miel

BERER PANCAKES
with honey

ORIENTAL

Jus de fruits frais 16cl
Fresh Fruit Juice 16cl

**GALETTE AUX OEUFS,
POMME DE TERRE
POIVRONS, LÉGUMES ET
HOUMOUS**

**BRIOUAT DE FROMAGE
PILON DE POULET
MARINÉ
PÂTES À LA MAROCAINE**

CHEESE BRIOUAT
MARINATED CHICKEN LEG
AND MOROCCAN PASTA

**SALADE D’ORANGES OU
SALADE DE FRUITS**

À la cannelle

CINNAMON ORANGE
SALAD OR FRESH FRUIT SALAD

PANCAKES BERBÈRES

Au miel

BERER PANCAKES
with honey

SERVI
UNIQUEMENT
LE MIDI
DULUNDI
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 VOL-
AILLE**
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 MAI-
SON**

SELECTION OF TWO
ORIENTAL PASTRIES

BOISSONS DRINK

EAU MINÉRALE 50cl
MINERAL WATER 50CL

ou / or

UN VERRE DE VIN 12cl
A GLASS OF WINE 12CL



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

MECHOUA 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

MÉCHOU MAISON

HOME MADE MECHOU

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 FIGUES 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 MÉCHOU
Epaule d'agneau cuite au feu de bois 400g
MECHOU 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

CRÈPE 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
12 euros