



---

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.**

**UN HOMMAGE  
AU  
CINQ  
SENS DE  
NOS INVITÉS**

# LES BRUNCHS BERBÈRES

30€

## 404

### JUS DE FRUITS FRAIS

Fresh juice

### HAMBURGERS ORIENTAUX

Kefta, frites et salade de carotte à l'orange, sauce tomate maison

Moroccan hamburgers kefta, french fries, carrot salad & homemade tomato sauce

### PANCAKES BERBÈRES

au miel

Berber pancakes with honey

### SALADE DE CONCOMBRE

à la crème sure et à la menthe fraîche

Cucumber salad with fresh mint and sour cream

### SALADE D'ORANGE OU SALADE DE FRUITS

à la cannelle

Orange with cinnamon or fresh fruit salad

## ORIENTAL

### JUS DE FRUITS FRAIS

Fresh juice

### BRIOATE 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

Orange with cinnamon or fresh fruit salad

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

Egg galette, potatoes, peppers, vegetable, and hummus

### PANCAKES BERBÈRES

au miel

Berber pancakes with honey

## SAFFAE

### JUS DE FRUITS FRAIS

Fresh juice

### SALADE MAROCAINE

Moroccan salad

### SALADE D'ORANGES OU SALADE DE FRUITS

à la cannelle

Orange with cinnamon or fresh fruit salad

### COUSCOUS SUCRÉ

aux raisins secs et amandes, servi avec du petit lait

Sweet couscous with raisins and almonds, served with whey

### PANCAKES BERBÈRES

au miel

Berber pancakes with honey

SERVIS  
LE SAMEDI,  
LE DIMANCHE  
ET LES  
JOURS FÉRIÉS  
DE 12H À 16H  
Served  
on Saturday,  
Sunday  
and bank  
holidays  
from 12  
to 4.00pm

# DESSERTS

### PASTILLA AU LAIT

Milk pastilla

12€

### PASTILLA AUX DATTES

Date pastilla

11€

### COUSCOUS SEFFAE

sucré aux fruits secs servi avec du lait caillé

Couscous seffae sweet couscous with dry fruits served with curdled milk

12€

### CRÊPE BERBÈRE AU MIEL

Berber pancakes with honey

10€

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

Orange salad with cinammon and orange blossom

11€

### SALADE DE FRUITS DE SAISON

Fresh fruit salad

12€

### ASSORTIMENT DE QUATRE PATISSERIES ORIENTALES MAISON

Selection of four oriental pastries

12€

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

Selection of three gazelle horns from «Maison Gazelle»

12€

# POUR COMMENCER

## STARTERS

### SOUPE HARIRA

Lentilles, pois chiches, agneau, tomate, coriandre

Harira soup  
lentils, chick peas, lamb, tomato, coriander

15€

### BRIOUATE DE POULET SAFRANÉ

*Fried chicken turnover*

12€

### BRIOUATE DE FROMAGE

*Fried cheese turnover*

12€

### BRIOUATE DE FRUITS DE MER

Aux champignons

*Fried shellfish and mushrooms turnover*

13€

### SALADE MAROCAINE,

Tomates, concombres, poivrons, oignons

Fresh Moroccan salad  
tomatoes, cucumbers, peppers, onions

13€

### SALADE DE ZAALOUK

Caviar d'aubergines et tomates grillées

Zaalouk salad  
roasted aubergine, grilled tomatoes

13€

### SALADE MÉCHOUIA

Poivrons et tomates grillées, ail

Mechouia salad  
roasted pepper, tomatoes, garlic

13€

### HOUMOUS ET PITA

Purée de pois chiches

Hummus & pita bread  
chickpea puree

14€

### BOUREK KEFTA

Viande d'agneau hachée

Ground lamb

12€

### SARDINES FARCIES

Avec citron, cumin, coriandre, ail

Stuffed sardines  
with lemon, cumin, coriander and garlic

15€

### MEZZES CHAUDS

Briouate de fromage, briouate de poulet x2, briouate de fruits de mer et bourek Kefta

Hot mezze  
cheese briouat, chicken briouat, shellfish briouat and bourek kefta

21€

### MEZZES FROIDS

Méchouia, zaalouk, salade marocaine et houmous

Cold mezze  
méchouia, zaalouk, moroccan salad & hummus

21€



# PLATS

## MAINS

### VIANDES GRILLÉES AU FOUR À BOIS

*OVEN CHARCOAL GRILLED MEAT SERVED WITH SAUTEED VEGETABLES*

#### BROCHETTES DE KEFTA GRILLÉ SERVIES AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

Grilled kefta skewer  
22€

#### BROCHETTES DE POULET GRILLÉ SERVIES AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

Grilled chicken skewer  
22€

#### BROCHETTES DE GIGOT D'AGNEAU SERVIES AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

Grilled leg of lamb skewer  
25€

#### MÉCHOUI MAISON SERVI AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

Home made mechoui  
400g of roasted lamb shoulder  
34€

# PASTILLAS

#### PASTILLA TRADITIONELLE

Au pigeon

Traditional pastilla  
with wild pigeon

25€

#### PASTILLA

Au poisson et fruits de mer  
Pastilla with fish & shellfish

28€

### POISSONS

*FISH SERVED WITH SAUTEED VEGETABLES*

#### DAURADE MARINÉE GRILLÉE AU FOUR À BOIS SERVIE AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

À la coriandre, persil, citron  
Stuffed whole sea bream  
with herbs and coriander, parsley, lemon

25€

#### TAGINE DE POISSON

Fish tagine

25€

# GARNITURES

#### SEMOULE

Semolina  
5€

#### MERGUEZ x2

4€

#### BROCHETTES D'AGNEAU x2

Two lamb skewer

8€

#### BROCHETTES DE VOLAILLE x2

Two chicken skewer

8€

#### ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS

Mixed grilled vegetables

20€

#### PAIN PITA

Pita bread

2€



# TAGINES

## TAGINE DE POULET FERMIER AUX POIRES

Chicken and pear tagine

24€

## TAGINE DE POULET FERMIER CITRONS CONFITS ET OLIVES

Chicken, preserved lemon & olive tagine

24€

## TAGINE AUX LÉGUMES

Vegetable tagine

22€

## TAGINE DE BOULETTES DE KEFTA A L'OEUF

Lamb, meatball and egg tagine

23€

## TAGINE DE CANARD AUX POMMES ET À LA ET CANNELLE

Duck, apple & cinammon tagine

26€

## TAGINE À LA SOURIS D'AGNEAU ET ABRICOT

Lamb shank & apricot tagine

30€

## TAGINE D'AGNEAU BERBÈRE

Lamb tajine

26€

## TAGINE D'AGNEAU, PRUNEAUX ET RAISINS-SECS

Lamb, prune & raisin tagine

26€

## TAGINE DE CAILLE AUX FIGUES ET AMANDES

Quail tajine with figs and almonds

26€

# COUSCOUS

## COUSCOUS BERBÈRE

servi avec du lait caillé

Berber couscous dry vegetarian couscous served with curdled milk

20€

## COUSCOUS AUX LÉGUMES

Vegetable couscous

20€

## COUSCOUS MERGUEZ

Merguez couscous

22€

## COUSCOUS 404

Agneau, brochette de volaille et merguez

404 couscous

lamb, chicken skewers, merguez

32€

## COUSCOUS BROCHETTES D'AGNEAU

Lamb skewer couscous

26€

## COUSCOUS BROCHETTES DE VOLAILLE

Chicken skewer couscous

21€

## COUSCOUS BOULETTES KEFTA EN SAUCE

Lamb meatball couscous

24€

## COUSCOUS AU MÉCHOUI

Epaule d'agneau cuite au feu de bois

Mechoui couscous

400g of roasted lamb shoulder

34€



# MENU DÉJEUNER

## ENTRÉE + PLAT OU PLAT+DESSERT

Starter + main or main + dessert

19€

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Starter + main + dessert

24€

## ENTRÉES

STARTERS

### SHORBA

Soup

ou / or

### BRIOUATE DE FROMAGE

Cheese briouat Fried cheese turnover

ou / or

### SALADE MAROCAINE

Fresh Moroccan salad

## PLATS

MAINS

### TAGINE DE KEFTA DE VOLAILLE

Poultry kefta

ou / or

### BROCHETTES MIX GRILLÉ ET LÉGUMES POËLÉS

Mixed grilled skewers and sauteed vegetables

ou / or

### COUSCOUS BROCHETTE DE VOLAILLE ET MERGUEZ

Chicken skewer and merguez couscous

## DESSERTS

DESSERTS

### SALADE D'ORANGES OU SALADE DE FRUITS

à la cannelle

Orange with cinnamon or fresh fruit salad

ou / or

### PANCAKES BERBÈRES

au miel

Berber pancakes with honey

ou / or

### ASSORTIMENT DE DEUX PATISSERIES ORIENTALES

Selection of two oriental pastries

SERVIS UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

HORS JOURS FÉRIÉS served at lunch from Monday to Friday excluding bank holidays

