



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
AUX
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

BRIQUATE 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



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

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

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 MAISON

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€

**MÉCHOUI MAISON SERVI
AVEC DES LÉGUMES
POÊLÉS**

Home made mechoui
400g of roasted
lamb shoulder
34€

**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€

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€

PASTILLAS

PASTILLA TRADITIONELLE

Au pigeon

Traditional pastilla
with wild pigeon
25€

PASTILLA

Au poisson et fruits de mer
Pastilla with fish & shellfish
28€

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

COUSCOUS



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 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 MÉCHOU

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€



SERVIS
UNIQUEMENT LE
MIDI DU LUNDI
AU VENDREDI

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

ENTRÉES

STARTERS

SHORBA

Soup

ou / or

BRIQUATE 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 GRILLED ET LÉGUMES POÊLÉS

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