



POUR COMMENCER

STARTERS

SOUPE HARIRA

Lentilles, pois chiches,
agneau, tomate, coriandre

harira soup

*Lentils, chick peas, lamb,
tomato, coriander*

10 euros

BRIOUAT DE CREVETTES

10 euros

Aux champignons
sauvages

prawn briouat

*Filled pastry,
with wild mushrooms*

10 euros

BRIOUAT DE POULET SAFRANÉ

saffron chicken briouat

Filled pastry

10 euros

BRIOUAT DE FROMAGE

cheese briouat

Filled pastry with cheese

10 euros



BOUREK KEFTA

10 euros

MEZZE CHAUD

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

hot mezze

*Cheese briouat,
chicken briouat,
prawn briouat
and bourek fefta*

16 euros

SARDINES FARCIES

Avec citron, cumin,
coriandre et ail

stuffed sardines

*With lemon, cumin,
coriander and garlic*

10 euros

HOUMOUS À L'ORIENTAL

Hummus

10 euros



SALADE MÉCHOUIA

Poivrons et tomates grillés
au four à bois, ail

mechouia salad

*Roasted peppers,
tomatoes, garlic*

10 euros



SALADE MAROCAINE

fresh moroccan salad

9 euros



SALADE DE ZAALOUK

Aubergines et tomates grillés
au four à bois, ail

zaalouk salad

*Roasted aubergine,
tomatoes, garlic*

10 euros



MEZZE DE SALADES

Méchouia, zaalook,
marocaine et taboulet

salad mezze

*Méchouia, zaalook,
moroccan and taboulet*

16 euros



TABOULET AUX PERLES À LA MAROCAINE

Moroccan taboulet

9 euros



PLATS MAINS

ENTREMETS

PASTILLA TRADITIONNELLE

Au pigeon
traditional pastilla
With wild pigeon
20 euros

ASSIETTE DE LÉGUMES ORIENTAUX

mixed grilled
vegetables
15 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
21 euros

TAGINE DE POISSON

fish tagine
21 euros

VIANDES GRILLÉES AU FOUR À BOIS

OVEN CHARCOAL

GRILLED MEAT

BROCHETTE DE KEFTA GRILLÉE

grilled keftas
skewer
Minced lamb
19 euros

BROCHETTE DE POULET GRILLÉE

grilled chicken
skewer
20 euros

BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU

grilled
leg of lamb
skewer
20 euros

MÉCHOUI MAISON AUX HERBES

home made
mechoui
with herbs
400g of roasted
lamb shoulder
28 euros



TAGINES

TAGINE DE POULET FERMIER AUX POIRES

*chicken and pear
tagine*
20 euros

TAGINE AUX 7 LÉGUMES

*seven vegetables
tagine*
18 euros

TAGINE TCH- AKCHOUKA, MERGUEZ ET OEUF

*tchakchouka ,
merguez and egg*
19 euros

TAGINE DE POU- LET FERMIER CITRONS CONFITS ET OLIVES

*chicken,
preserved lemon
and olive tagine*
21 euros

TAGINE D'AGNEAU, ET ARTICHAUTS

*lamb, green pea
and artichoke
tagine*
21 euros

TAGINE DE BOULETTES DE KEFTA AUX OEUFS

*lamb, meatballs
and egg tagine*
20 euros

TAGINE FAÇON CONFIT DE CANARD AUX POMMES FRUITS ET CANNELLE

*duck, apple and
cinnamon tagine*
21 euros

TAGINE DE CAILLE AUX FIGES ET AMANDES

*quail with figs
and almonds*
24 euros

TAGINE D'AGNEAU, BERBÈRE

*lamb with
vegetables*
21 euros

TAGINE D'AGNEAU, PRUNEAUX ET RAISINS SECS

*lamb, prune
and raisin tagine*
21 euros

COUSCOUS

COUSCOUS BERBÈRE

*couscous végétarien
sans sauce
berber couscous
Dry vegetarian
couscous*

16 euros



COUSCOUS BROCHETTE D'AGNEAU

*lamb skewer
couscous*

21 euros

COUSCOUS SEFFAE

*couscous végétarien
sans sauce servie
avec du lait caillé*

*couscous seffae
Dry vegetarian
couscous served
with curdled milk*

16 euros



COUSCOUS AUX 7 LÉGUMES

*seven vegetables
couscous*

18 euros

COUSCOUS BOULETTES KEFTA EN SAUCE

*lamb meatballs
couscous*

20 euros

COUSCOUS BROCHETTE DE VOLAILLE

*chicken skewer
couscous*

20 euros

COUSCOUS MERGUEZ

merguez couscous

19 euros

COUSCOUS 404

*Agneau,
brochette de volaille
et merguez*

*404 couscous
Lamb,
chicken skewers,
merguez*

26 euros

COUSCOUS MÉCHOUI

400g

*mechoui couscous
400g of roasted
lamb shoulder*

28 euros

PLATS VÉGÉTARIENS *suitable for vegetarians*

PRIX NET EN EUROS, SERVICE ET TAXES COMPRIS



POUR FINIR

A SWEET TASTE TO FINISH

PASTILLA AU LAIT

milk pastilla

9 euros

ASSORTIMENT DE QUATRE PATISSERIES ORIENTALES FAITES MAISON

*selection of four
oriental pastries*

10 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*

9 euros

PASTILLA AUX DATTES

*sweet pastry
of dates*

9 euros

CRÊPE BERBÈRE AU MIEL

*berber pancakes
served with honey*

9 euros

SALADE DE FRUITS DE SAISON

fresh fruit salad

9 euros