



# POUR COMMENCER

## STARTERS

### **SOUPE HARIRA**

Lentilles, pois chiches, agneau, tomate, coriandre

*HARIRA SOUP*

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

10 euros

### **BRIOUAT DE FRUITS DE MER**

Aux champignons

*SHELLFISH 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*

18 euros

### **SARDINES FARCIES**

Avec citron, cumin, coriandre et ail

*STUFFED SARDINES*

*With lemon, cumin, coriander and garlic*

10 euros

### **SALADE MÉCHOUIA**

Poivrons et tomates grillés au four à bois, ail

*MECHOUIA SALAD*

*Roasted peppers, tomatoes, garlic*

11 euros



### **SALADE MAROCAINE**

*FRESH MOROCCAN SALAD*

10 euros



### **SALADE DE ZAALOUK**

Aubergines et tomates grillés au four à bois, ail

*ZAALOUK SALAD*

*Roasted aubergine, tomatoes, garlic*

11 euros



### **MEZZE DE SALADES**

Méchouia, zaalook, marocaine et taboulet

*SALAD MEZZE*

*Méchouia, zaalook, moroccan and taboulet*

18 euros



### **TABOULET AUX PERLES À LA MAROCAINE**

*Moroccan taboulet*

10 euros



# PLATS MAINS

## ENTREMETS

### PASTILLA TRADITIONNELLE

Au pigeon

*TRADITIONAL PASTILLA*

*With wild pigeon*

20 euros

### ASSIETTE DE LÉGUMES ORIENTAUX

*MIXED GRILLED*

*VEGETABLES*

16 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*

22 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 À LA SOURIS D'AGNEAU ET POMME

LAMB SHANK &  
APPLE TAGINE

24 euros

### TAGINE DE POULET 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

17 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

17 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*

10 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*

10 euros

### **CRÊPE BERBÈRE AU MIEL**

*BERBER PANCAKES  
SERVED WITH HONEY*

9 euros

### **SALADE DE FRUITS DE SAISON**

*FRESH FRUIT SALAD*

9 euros



# CARTE DES BOISSONS

## ALCOOLS (4cl)

### VODKA

Smirnoff  
4CL 10 euros

Russian Standard  
Flagship  
Zubrowka  
4CL 12 euros

Vodka Snow Queen  
Belvedere  
4CL 14 euros

### GIN

Gordon's  
4CL 10 euros

Tanqueray  
Citadelle  
4CL 13 euros

Tanqueray 10  
Hendrick'  
Mare  
Monkey 47  
4CL 15 euros

### TEQUILA

Jose Cuervo Especial  
4CL 10 euros  
Calle 23 blanco  
4CL 11 euros

Patron Anejo  
Patron XO Cafe (liqueur)  
4CL 18 euros

### RHUM

Pampero Blanco *VENEZUELA*  
4CL 10 euros  
Pampero Especial *VENEZUELA*  
Trois Rivières *MARTINIQUE*  
Mount Gay *BARBADE*  
4CL 11 euros  
Myers *JAMAIQUE*  
4CL 12 euros

## DIGESTIFS

### COGNAC

Hennessy, VSOP  
4CL 12 euros

### CALVADOS

du Pays d'Auge,  
Domaine Dupont  
4CL 11 euros

### ARMAGNAC

Château du Tariquet, VSOP  
4CL 12 euros

### EAU DE VIE

Domaine Brana:  
poire william, framboise...  
4CL 12 euros

### OTHER

Boukha Bokobza  
Get 27  
Get 31  
Marie Brizard  
Baileys  
Amaretto  
Cointreau  
Malibu  
4CL 10 euros

## SOFTS

### EAUX

Vittel  
Perrier fines bulles  
50cl 5 euros

Sirop à l'eau  
25cl 5 euros

### SODAS

Coca cola  
Coca cola light  
Coca cola zero  
33cl 5 euros

### JUS

À BASE DE CONCENTRÉ  
Orange  
Ananas  
Pamplemousse  
25cl 5 euros

### 100% PUR JUS

Pomme  
Tomate  
25cl 5 euros

## CAFÉS & THÉ

Café  
Thé à la menthe  
3 euros

Café crème  
Cappucino...  
4 euros



## APÉRITIFS

### KIR

Cassis  
Pêche  
Framboise  
Mûre  
16cl 6 euros

### KIR ROYAL

16cl 14 euros

### BIÈRE

Heineken  
25cl 8 euros  
Marocaine Casablanca  
33cl 8 euros

### MARTINI

Rouge  
Blanc  
Campari  
6cl 5 euros

### ANISÉ

Ricard  
Pastis  
Anisette  
2cl 5 euros

### PORTO

Terra do Grifo  
6cl 10 euros

## COCKTAILS

Americano  
15cl 10 euros  
Cocktail 404  
15cl 11 euros  
Bloody Mary  
15cl 11 euros  
Moscow mule  
25cl 15 euros  
Bellini  
15cl 13 euros  
Virgin 404  
15cl 7 euros

## CHAMPAGNE

### LA COUPE<sup>12CL</sup>

Laurent-Perrier Brut  
14 euros

### LA BOUTEILLE<sup>75CL</sup>

Laurent-Perrier Brut  
90 euros  
Dom Pérignon 2009  
250 euros

## WHISKY&BOURBON

Jameson  
4cl 9 euros  
Johnny Red Label, *BLENDED*  
4cl 10 euros  
Johnny Black, *BLENDED*  
Monkey Shoulder *TRIPLE MALT*  
4cl 11 euros  
Chivas 12 ans  
Jack Daniel's  
Rittenhouse Rye  
4cl 12 euros  
Talisker 10 ans,  
*SINGLE MALT (ILE DE SKY)*  
4cl 12 euros  
Caol Ila 12 ans,  
*SINGLE MALT (ISLAY)*  
4cl 12 euros  
Oban 14 ans,  
*SINGLE MALT (HIGHLANDS)*  
4cl 14 euros  
Isle of Juras 12 ans,  
*SINGLE MALT NON TOURBÉ*  
*(HIGHLANDS)*  
4cl 14 euros  
Busmills 10 ans, 80%,  
*SINGLE MALT (IRLANDE)*  
4cl 11 euros  
Bourbon Makers Mark /  
*BULLEIT (KENTUCKY)*  
4cl 12 euros  
Nikka *FROM THE BARREL,*  
*BLENDED (JAPON)*  
4cl 14 euros



# VINS D'AFRIQUE DU NORD

	VERRE 12 CL	BT 37.5CL	BT 75CL
<b>VINS BLANCS</b>			
OÜLED THALEB 2017 (Maroc)	6 euros		26 euros
<b>VIN ROSÉ</b>			
GRIS DE GUÉROUANE (Maroc)	6 euros	13 euros	26 euros
<b>VINS ROUGES</b>			
ST AUGUSTIN AOP (Algérie)			35 euros
MONTS D'IHRANE VDT (Algérie)			26 euros
GUÉROUANE (Maroc)	6 euros	13 euros	26 euros
<b>COUP DE CŒUR MAISON</b>			
TANDEM 2018 Syrah du Maroc par Alain Graillot Domaine Ouleb Thaleb	8 euros		41 euros



# VINS FRANÇAIS

	VERRE 12 CL	BT 75CL
<b>BOURGOGNE BLANC</b>		
Chablis « Domaine Jean Defaix » 2018	9 euros	47 euros
<b>VAL DE LOIRE BLANC</b>		
Pouilly Fumé « Le petit fumé » Domaine Michel Redde 2017/18	9 euros	48 euros
<b>VIN ROSÉ</b>		
CÔTE DE PROVENCE Chateau La Martinette Cuvée Rollier 2019 Minuty Prestige 2019	7 euros	35 euros 45 euros
<b>LANGUEDOC</b>		
DOMAINE DE FABRÈGUES Cuvée Smaïn 2013	7 euros	35 euros
PIC SAINT LOUP Bergerie de l'Hortus, Domaine Orilac 2018	9 euros	48 euros
<b>BORDEAUX</b>		
MOULIS, MAUCAILLOU Cru Bourgeois 2014		75 euros
DAUPHIN DE GRAND PONTET « Saint Emilion Grand Cru » 2014		65 euros
MEDOC « L'Expression Médoc » 2014	8 euros	35 euros
<b>BOURGOGNE ROUGE</b>		
GEVREY CHAMBERTIN VIELLES VIGNES En Croisette, Jérôme Galeyrand 2017/18		110 euros
HAUTES COTES DE NUITS Clos du vignon, Domaine Thevenot 2018		55 euros