



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

HOUMOUS À L'ORIENTAL

Hummus

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



LENTILLES EN SALADE À LA MAROCAINE

FRESH MOROCCAN LENTILS

SALAD

9 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^{12CL}

Laurent-Perrier Brut
14 euros

LA BOUTEILLE^{75CL}

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



VINS FRANÇAIS

	VERRE 12 CL	BT 75CL
BOURGOGNE BLANC		
Chablis « Domaine Jean Defaix » 2018	9 euros	47 euros
VAL DE LOIRE BLANC		
Pouilly Fumé « Le petit fumé » Domaine Michel Redde 2017/18	9 euros	48 euros
VIN ROSÉ		
CÔTE DE PROVENCE		
Chateau La Martinette Cuvée Rollier 2019 Minuty Prestige 2019	7 euros	35 euros 45 euros
LANGUEDOC		
DOMAINE DE FABRÈGUES		
Cuvée Smaïn 2013	7 euros	35 euros
PIC SAINT LOUP		
Bergerie de l'Hortus, Domaine Orillac 2018	9 euros	48 euros
BORDEAUX		
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
BOURGOGNE ROUGE		
GEVREY CHAMBERTIN VIELLES VIGNES		
En Croisette, Jérôme Galeyrand 2017/18		110 euros
HAUTES COTES DE NUITS		
Clos du vignon, Domaine Thevenot 2018		55 euros