



# La Carte

Cuisine marocaine traditionnelle



## ENTRÉES

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Harira El Fassia</b>                                                         | 8 €  |
| <i>La soupe emblématique de Fès, tomates, lentilles et pois chiches mijotés</i> |      |
| <b>Zâalouk</b>                                                                  | 8 €  |
| <i>Caviar d'aubergine fondant, ail, tomate et cumin, filet d'huile d'olive</i>  |      |
| <b>Taktouka</b>                                                                 | 8 €  |
| <i>Poivrons grillés et tomates confites, parfumés au paprika doux</i>           |      |
| <b>Briouates</b>                                                                | 10 € |
| <i>Petits feuilletés croustillants : fromage, poulet, kefta ou légumes</i>      |      |
| <b>Assortiment d'entrées</b>                                                    | 17 € |
| <i>Le trio pour bien commencer : zâalouk, taktouka et briouates</i>             |      |

## PLATS

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Tajine de poulet</b>                                                                  | 15 € |
| <i>Mijoté au safran, citron confit et olives beldi, fondant à souhait</i>                |      |
| <b>Tajine d'agneau</b>                                                                   | 19 € |
| <i>Agneau confit, pruneaux moelleux et abricots, un délice sucré-salé</i>                |      |
| <b>Tajine de lotte</b>                                                                   | 20 € |
| <i>Lotte nacrée et petits légumes, relevée d'une chermoula parfumée</i>                  |      |
| <b>Tajine de kefta</b>                                                                   | 15 € |
| <i>Boulettes épicées mijotées en sauce tomate, couronnées d'œufs beldi</i>               |      |
| <b>Tajine de bœuf</b>                                                                    | 17 € |
| <i>Bœuf fondant et son bouquet de cinq légumes du marché</i>                             |      |
| <b>Tajine ou couscous végétarien</b>                                                     | 14 € |
| <i>Légumes de saison gorgés de soleil et d'épices douces</i>                             |      |
| <b>Pastilla au poulet</b>                                                                | 17 € |
| <i>Croustillante feuille de brick, poulet aux amandes, cannelle et sucre glace</i>       |      |
| <b>Pastilla au poisson</b>                                                               | 21 € |
| <i>Lotte, calamars et crevettes en feuilleté doré, pointe de citron confit</i>           |      |
| <b>Couscous royal</b>                                                                    | 20 € |
| <i>Semoule roulée à la main, viandes généreuses, confit d'oignons et raisins</i>         |      |
| <b>Tanjia Marrakchia</b>                                                                 | 25 € |
| <i>Agneau mariné, huile d'olive, ail, citron et safran de Taliouine, confit en jarre</i> |      |

## DESSERTS

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Carpaccio d'oranges</b>                                              | 6 €  |
| <i>Fines tranches d'orange, cannelle et fleur d'oranger</i>             |      |
| <b>Salade de fruits de saison</b>                                       | 7 €  |
| <i>Fruits frais du marché, parfumés à la fleur d'oranger</i>            |      |
| <b>Croustillant aux pommes</b>                                          | 9 €  |
| <i>Pommes caramélisées au miel et à la cannelle, glace vanille</i>      |      |
| <b>Fondant au chocolat</b>                                              | 9 €  |
| <i>Cœur coulant au chocolat noir et sa boule de glace vanille</i>       |      |
| <b>Pâtisseries marocaines</b>                                           | 8 €  |
| <i>Cornes de gazelle, ghriba et délices aux amandes et au miel</i>      |      |
| <b>Glace</b>                                                            | 6 €  |
| <i>Deux boules au choix, parfums du jour</i>                            |      |
| <b>Pastilla de lait aux fruits secs</b>                                 | 7 €  |
| <i>Feuilles de brick croustillantes, crème au lait, amandes et noix</i> |      |
| <b>Café ou thé gourmand</b>                                             | 10 € |
| <i>Accompagné de quelques mignardises marocaines</i>                    |      |

## À TOUTE HEURE

*Petite restauration servie de midi à minuit*

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| <b>Zâalouk</b>                                              | 8 €  |
| <i>Caviar d'aubergine aux saveurs orientales</i>            |      |
| <b>Briouates</b>                                            | 10 € |
| <i>Viande, fromage ou légume</i>                            |      |
| <b>Houmous</b>                                              | 8 €  |
| <i>Toasts à l'huile d'olive</i>                             |      |
| <b>Rillettes de sardine</b>                                 | 8 €  |
| <b>Assortiment d'entrées</b>                                | 15 € |
| <i>Zâalouk, taktouka et briouates</i>                       |      |
| <b>Mini-brochettes de kefta</b>                             | 9 €  |
| <i>Sauce tomate relevée</i>                                 |      |
| <b>Mini-brochettes de poulet</b>                            | 9 €  |
| <i>Sauce barbecue</i>                                       |      |
| <b>Doigts de poulet</b>                                     | 9 €  |
| <i>Sauce tartare</i>                                        |      |
| <b>Salade de fruits de saison</b>                           | 7 €  |
| <b>Glace</b>                                                | 6 €  |
| <i>2 boules au choix</i>                                    |      |
| <b>Fondant au chocolat</b>                                  | 9 €  |
| <i>Et sa boule de glace vanille</i>                         |      |
| <b>Assiette de pâtisserie</b>                               | 8 €  |
| <i>Cornes de gazelle revisitées et douceurs aux amandes</i> |      |

# Les Boissons



## BOISSONS

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Espresso             | 3 €   |
| Thé noir (Earl Grey) | 3.5 € |
| Thé à la menthe      | 3 €   |
| Cappuccino           | 4 €   |
| Café ou thé gourmand | 10 €  |
| Eau minérale 50 cl   | 2 €   |
| Eau minérale 75 cl   | 3.5 € |
| Jus de fruit frais   | 4 €   |
| Soda                 | 4 €   |
| Red Bull             | 5 €   |

## COCKTAILS SANS ALCOOL 7 €

|                                         |
|-----------------------------------------|
| Tropical                                |
| <i>Ananas, orange, grenadine</i>        |
| Ice Mint                                |
| <i>Citron, sirop, thé à la menthe</i>   |
| Bora Bora                               |
| <i>Ananas, pêche, citron, grenadine</i> |
| Fleur d'amour                           |
| <i>Ananas, banane, sirop de fraise</i>  |

## COCKTAILS 11 €

|                                                             |
|-------------------------------------------------------------|
| Mojito                                                      |
| <i>Rhum, citron, menthe, eau gazeuse</i>                    |
| Vodka Collins                                               |
| <i>Vodka, citron, sucre de canne, blanc d'œuf en option</i> |
| Piña Colada                                                 |
| <i>Rhum, coco, ananas</i>                                   |
| Margarita                                                   |
| <i>Tequila, Cointreau, citron</i>                           |
| Tequila Sunrise                                             |
| <i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>                     |
| Americano                                                   |
| <i>Martini, Campari, eau gazeuse</i>                        |
| Gin Fizz                                                    |
| <i>Gin, sucre de canne, citron, blanc d'œuf en option</i>   |
| Malibu Dream                                                |
| <i>Tequila, Malibu, ananas</i>                              |
| Mariachi Limoncello                                         |
| <i>Tequila, citron vert, Get 27</i>                         |

## BIÈRES

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Spécial Flag 25 cl | 5 € |
| Casablanca 25 cl   | 6 € |
| San Miguel 25 cl   | 6 € |
| Corona 33 cl       | 7 € |
| Leffe 33 cl        | 7 € |

## APÉRITIFS

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Vin au verre                     | 6 €  |
| Kir (cassis ou pêche)            | 7 €  |
| Pastis, Martini, bitter, Campari | 6 €  |
| Alcool                           | 7 €  |
| Alcool premium                   | 10 € |

## VINS

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Cuvée du Président                | 19 € |
| <i>Rouge, rosé, blanc</i>         |      |
| La Cuvée du Terroir               | 24 € |
| <i>Rouge, rosé, blanc</i>         |      |
| Terre                             | 29 € |
| <i>Rouge, rosé, blanc</i>         |      |
| Terre Sauvage                     | 39 € |
| <i>Rouge, rosé, blanc</i>         |      |
| Ithaque rouge                     | 49 € |
| <i>90% syrah, 10% tempranillo</i> |      |
| Château Roslane                   | 65 € |
| <i>« Premier cru »</i>            |      |

## CHAMPAGNES

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Freixenet       | 39 €  |
| Laurent Perrier | 95 €  |
| Moët & Chandon  | 120 € |

## DIGESTIFS

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Baileys, Get 27           | 8 €  |
| Grand Marnier, Limoncello | 8 €  |
| Cognac / Armagnac VSOP    | 10 € |