

# Les Boissons

Vals, Thonon 75cl	3,80 €
Sirops	2,10 €
Jus de fruit	3,10 €
(orange, ananas, abricot, tomate)	
Orangina	3,10 €
Coca cola / Coca cola zéro	3,10 €
Ice Tea pêche	3,10 €

## Les digestifs

Liqueurs	4,80 €
Boukha (eau de Figue)	5,50 €
Get 27	5,50 €

## Les Boissons Chaudes

Café, décaféiné	1,90 €
Thé menthe (1 verre)	2,60 €
Infusion	2,60 €

## L'apéritif (servi avec kemia)

### Les spécialités

5,80 €	Cocktail Maison (Pétillant, doux et amer)
5,80 €	Cocktail Palmeraie (boukha, jus d'orange, rose)
4,50 €	Cocktail de jus de fruits
3,50 €	Kir (melon, cannelle, figue, rose, cassis)
5,80 €	Whisky (Ballantines)
3,50 €	Martini (rouge, blanc).
3,50 €	Porto
3,50 €	Suze
3,50 €	Ricard
3,50 €	Pastis 51
3,50 €	Cristal Anis
3,50 €	Baby (Ballantines)
5,60 €	Bière Leffe(33cl)
3,90 €	Bière Heineken (25cl)
6,50 €	Bière Casablanca (33cl)

# Les Vins

## Le Riad Jamil (Rouge) AOG - 75 cl : 39,00€

Vin Millésimé (Rouge, rosé, blanc) AOG beni mtir. Rouge : cépage crignan, issu de vieilles vignes de crignan et élevé en fûts français. bouquet intense et profond soutenu par de subtiles notes gourmandes de cannelle et d'épices ainsi que d'encens et de santal. Rosé : cépage syrah, il flattera vos yeux par sa couleur soutenue, vos papilles par son goût prononcé et votre nez par ses arômes exceptionnels. Blanc : cépage chardonnay, il se caractérise par de fins arômes d'agrumes et de tilleuls, la bouche repose sur un subtil équilibre entre gras et fraîcheur.

## Guerrouanne domaine Toulal (Rouge, gris) AOG 75 cl 26€ 37.50cl 16€

Robe rouge rubis, un nez de fruits mûres et épicés, structuré et chaud en bouche.

## Côtes-du-Rhône bio les Pious (Rouge, rosé) AOP - 75 cl : 28,00 €

Cuvée millésimée BIO rouge cépage Grenache et Syrah. Belle robe rouge soutenu très violacé. Splendide nez qui respire le fruit, respecté et mûr, gorgé de soleil. En bouche, la chair juteuse distille des notes d'épices douces, de figues et d'olives. Les tanins sont souples et allie force et fraîcheur. Finale longue et digeste qui concluent parfaitement cet excellent exemple de Côtes du Rhône.

## L'Excellence de Boulaouane (Rouge, rosé) AOG - 75 cl : 24,90 €

Vin Millésimé (Rouge ou rosé) - Rouge : cépage cabernet sauvignon et merlot. Robe rubis sombre. Nez de fruits rouges et noirs compotés et mûrs, bouquets d'épices. Bouche riche veloutée, la chair est rôtie et soyeuse, d'agréables petits tanins se livrent ensuite sans dureté. Fin boisé bien intégré dans le vin. La finale poivre, épices et garrigues est typée et ensoleillée - Rosé : cépage Syrah. Belle robe corail avec un nez de fraises des bois, melon et pêche blanche. En bouche, de l'onctuosité, de la longueur. Un rosé harmonieux, riche et ample.

## Boulaouane (Rouge, gris) AOG - 75 cl : 18,90 € - 37,5 cl : 12,60 € - 1 verre : 3,90€

(Rouge ou gris) Fruité et aromatique, le plus célèbre des vins du Maroc accompagne merveilleusement tous les plats.

## Côtes-du-Rhône Grignan-Les-Adhémar, Domaine Montine AOC

(rouge, blanc, rosé) 1 verre : 3,40€ - 25cl Pichet : 6,50€ - 50cl Pichet : 12,90€

Prix en euros, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé



*Le saviez-vous : La Mamounia (le fameux palace à Marrakech) tire son nom des jardins qui l'entourent et qui furent donnés au prince Mouley Mamoun par son père le sultan en cadeau de mariage.*

## Nos Formules et Menus

Formules : Uniquement le midi du lundi au vendredi

### Les Formules

Plat du jour	11,90 €
Plat du jour + dessert au choix	17,40 €
Salade + dessert au choix	17,40 €

Temps de préparation Environ 10 à 20 minutes selon l'affluence, pour les plats à la carte et la formule dégustation. Nous préparons également des plats à emporter. Merci de votre compréhension.

### Menu dégustation : 31,00€

(se reporter à la carte)

Entrée au choix

Couscous deux viandes au choix  
ou Tajine au choix

Dessert au choix

Garantie de fraîcheur irréprochable

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats et accompagnements peuvent manquer momentanément à la carte.

### Menu enfant : 11,90 €

Une brik fromage

Couscous ou frites+ boulettes ou poulet fermier ou merguez

Glace artisanale une boule

Toutes nos viandes sont garanties Hallal

Prix en euros, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, nous informons notre aimable clientèle que la liste des allergènes est consultable en vitrine ou sur demande.

Recommandé  
par le guide  
Gault-Millau  
depuis 1997



# La Carte

## Les Entrées : 6,90 €

- La Zalouka : caviar d'aubergines à la marocaine
- La Harira et ses dattes Medjool  
*Velouté traditionnel de vermicelles, pois chiches, lentilles, oignons, tomates, céleri, coriandre.*
- L'Assortiment de briks (3 pièces)
- Les Briks de Poulet, oeuf, olives (3 pièces)
- Les Briks de thon et champignons (3 pièces)
- Les Briks au Fromage (3 pièces) *(frais, emmental, aromates)*

## Les Salades gourmandes : 11,90 €

- La Zalouka toastée : *salade verte, caviar d'aubergines sur pain toasté, coriandre*
- La Tanjia : *salade verte, feta, pomme, melon, noix, fenouil, menthe* (servi en période estivale uniquement ou sur réservation)
- La Souiria : *salade verte, crevettes, pomme de terre, poivron, menthe*
- La Briouates : *salade verte, menthe, assortiment de 3 briks (Fromage, poulet-olives-oeuf, thon champignons)*
- La Couscsi : *salade verte, taboulé aux crevettes, feta, poivrons, raisins secs, menthe* (servi en période estivale uniquement ou sur réservation)

**Suggestions d'accompagnements** : filet de saumon grillé 5,90€/ frites : 3,90€  
 2 merguez : 3,90€/ 1 brochette de boeuf marinée : 4,90€/ 1 brochette de poulet marinée : 4,90€,  
 agneau façon mechoui (une tranche) 8,90€

## La Pastilla à la pintade fermière et sa salade : 18,90 €

Galette de feuilles de Briks fourrée à la pintade fermière, oignons, persil, oeufs, amandes, mélange de sucré salé à la cannelle

## Les Tajines : 17,90 €

*(Ragoût rustique cuit à l'étouffée dans l'ustensile qui donne son nom au plat, servis avec semoule)*

- Le Hout : *Filet de saumon du pacifique, pommes de terre, olives, compotée d'oignons-aubergines-tomates-olives*
  - Le Denjel : *Émincée de boeuf (origine France), aubergines-tomates-olives*
  - Le Zbib : *Émincée d'agneau (français), compotée d'oignons au miel, raisins secs, amandes*
  - Le Limoun : *Poulet fermier, compotée d'oignons citronnés, citrons confits, olives*
  - Le Béid : *Boulettes de boeuf (origine France), velouté de tomate, oeuf, coriandre*
- 15,90 €** Le Végétarien : *Compotée d'oignons, pommes de terres, courgettes, poivrons tomates, olives, amandes*

Prix en euros, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## Le Couscous aux sept légumes *Carottes, navets, courgettes, oignons, tomates, poivrons, choux, fèves, céleri, fenouil et poireaux...*

**Pour plus de saveur, laisser la semoule absorber le bouillon, un court instant avant la dégustation.**

- 23,90 €** Le Royal : *Poulet fermier, agneau, 1 merguez, 1 brochette de boeuf, 3 boulettes de boeuf*
- 22,40 €** Le Méchoui : *2 Tranches de rôti d'épaule d'agneau cuites au court-bouillon et grillées façon méchoui*
- 19,90 €** Le Grillade mixte : *1 Brochette de boeuf, 1 brochette de poulet marinée, 2 merguez*
- 17,90 €** Le Deux viandes au choix : *agneau, poulet fermier, 1 brochette de boeuf marinée, 3 boulettes de boeuf, 2 merguez*
- 17,90 €** Aux Boulettes de viande (6 pièces, origine France)
- 17,90 €** Aux Brochettes de boeuf mariné (2 pièces, origine France)
- 17,90 €** À l'Agneau (agneaux origine UE)
- 17,90 €** Au Poulet fermier drômois
- 17,90 €** Aux Merguez (merguez du boucher 3 pièces)
- 12,90 €** Aux légumes (contient du jus de viande)

**Les Suppléments** : 2 merguez : 3,90 € / 1 brochette de boeuf marinée : 4,90 € / poulet fermier : 5,90 €  
 agneau : 8,40 € / 3 boulettes de boeuf : 4,90 €, 1 brochette de poulet fermier marinée : 4,90€

## Les Desserts : 6,90 € *(salade d'orange fraîche pelée par quartier)*

- Les Pâtisseries Marocaines : *(Assortiment de 5 mignardises à base d'amandes, fruits secs et miel)*
- Le Suprême d'orange à la rose et cannelle
- Le Coulant au chocolat et sa crème anglaise
- Le Nougat glacé sur coulis de fruits rouge
- Tartelette aux figues et sa boule de glace lavande et miel
- La coupe aux 2 parfums de glaces artisanales  
*(menthe-chocolat, chocolat, caramel, pistache, vanille, lavande, figues, cassis, citron, barbabapa)*
- La Coupe Colonel  
*(1 boule sorbet citron relevé de vodka ou de Boukha)*



Prix en euros, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé