

# PLATS PRINCIPAUX

Notre table d'hôte comprend une soupe harira ou une salade marocaine, le plat principal, le dessert (crêpes mille trous, beurre fondu & fleur d'oranger) ainsi qu'un thé à la menthe

## LES COUSCOUS

(Accompagnés de carotte, zucchini, pois chiche, pomme de terre sucrée et courge butternuts)  
(à l'exception du couscous tfaya)

		Table d'hôte
Couscous royal <i>Poulet, agneau et merguez</i>	30\$	40\$
Couscous jarret d'agneau	27\$	37\$
Couscous tfaya <i>Agneau mijoté aux oignons confits, raisins au miel, pois chiches et amandes</i>	27\$	37\$
Couscous merguez	26\$	36\$
Couscous méchoui de kefta <i>Mélange de bœuf et d'agneau grillé</i>	26\$	36\$
Couscous au poulet	23\$	33\$
Couscous aux légumes	20\$	30\$

## LES TAJINES

(Accompagnés de carotte, olives, citrons confits et d'un pain maison à l'orge)

Tajine de crevettes aux citrons confits et olives	27\$	37\$
Tajine d'agneau aux fruits secs <i>Oignons confits, raisins, miel et amandes</i>	26\$	36\$
Tajine agneau aux citrons confits et olives	25\$	35\$
Tajine poulet aux citrons confits et olives	22\$	32\$

## LES PLATS DE RÉSISTANCE

Pastilla aux fruits de mer <i>Feuilleté farci aux fruits de mer</i>	23\$	33\$
Pastilla au poulet amandes <i>Feuilleté farci au poulet, confits d'oignons sucrés, amandes et cannelle</i>	21\$	31\$
Plat de Briouates <i>Boeuf, agneau et fines herbes</i>	21\$	31\$



Manger. c'est bien plus que se nourrir.  
c'est partager un plaisir entre amis  
arrosé d'un bon thé à la menthe.