



LES ENTRÉES

Soupe harira	5\$
<i>Soupe traditionnelle marocaine</i>	
Salade marocaine	8\$
<i>Poivrons grillés et tomates fraîches à l'huile d'olive citronnée</i>	
Zaâlouk	9\$
<i>Caviar d'aubergines grillées</i>	
Briouate de kefta aux fines herbes	9\$
Assiette de pain maison et huile d'olive	3\$
Assiette de pain maison et huile d'olive avec olive	5\$
Calmar frit	14\$



Le **tajine**, ou **tagine**, 1. Traditionnel du Maghreb, plat de cuisson creux en terre cuite, surmonté d'un couvercle conique. 2. Désigne aussi une préparation culinaire cuite dans cet ustensile, sorte de ragoût cuit à l'étouffée, qui peut être composé de mélange de viande, de volaille ou de poisson, de légumes ou de fruits et d'épices.

Tous nos plats sont aussi à emporter!

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, confis 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.

LES DESSERTS

Oranges parfumées à la cannelle	5\$
Crêpe aux mille trous	4\$
Baklava maison	4\$
Pruneaux caramélisés	4\$



LES BOISSONS FRAÎCHES

San Pellegrino <i>bouteille (750 ml)</i>	5\$
Coca-Cola, Pepsi, 7up <i>(léger ou régulier)</i>	3\$
Orangina	3\$
Jus de fruits	3\$

LES BOISSONS CHAUDES

Thé vert à la menthe	3\$
Café marocain	3\$



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