

LES ENTRÉES

- **LES CHAMPIGNONS A LA BERBERE** 9,00 €
Champignons émincés et snackés dans une sauce tomate légèrement aïolé, et parfumé de coriandre fraîche
- **LES SCAMPIS A la façon orientale** 12,50 €
(tomatés et légèrement piquant ou non)
- **LES SCAMPIS À L'AIL DOUX OU CRÈME À L'AIL** 12,50 €
- **LES SCAMPIS AUX CHAMPIGNONS BERBERES** 14,00 €
Champignons émincés et snackés dans une sauce tomate légèrement aïolé, et parfumé de coriandre fraîche
- **LA CHAKCHOUKA OU OJJA AUX MERGUEZ** 8,50 €
Une sorte de provençale à la Tunisienne à la quelle on ajoute un œuf cuit mollet et des merguez (un délice)

• LES BOISSONS*

- **LE THE A LA MENTHE FRAÎCHE 1/2 L** 3,00 €
- **COCA** 2,00 €
- **ICE TEA** 2,50 €
- **COCA ZERO** 2,50 €
- **Vin Blanc rouge ou Rosé (notre sélection) la bouteille** 8,00 €
- **St Auriol rouge 1/4** 3,50€
- **SIDI BRAHIM ROUGE OU ROSÉ** 15,00 €

• DESSERTS

- **GATEAUX AU MIEL** 5,00€
- **Tarte aux pommes** 6,00€

*pas de vente de vins seul ni après 20 heures

• **LES COUSCOUS***

Bouillons claire, Semoule fine et légumes croquants; Viandes grillées minutes juteuse et tendre à souhait

- **LE COUSCOUS ROYAL** **19,00 €**
Assortiment de viande: Gigot, brochette, merguez et poulet
- **LE COUSCOUS GIGOT** **19,00 €**
Tranches de gigot en filet pur SANS OS
- **LE COUSCOUS VIANDES MIJOTE** **20,00 €**
Souris d'agneau mijoté dans le bouillon un délice
- **LE COUSCOUS MERGUEZ** **15,00 €**
Merguez fabrication maison
- **LE COUSCOUS POULET** Filets de poulet grillés **16,00 €**
- **LE COUSCOUS BROCHETTE DE BOEUF OU AGNEAU (+2€)** **18,00 €**
Viande tendre et juteuse rien que du filet
- **LE COUSCOUS VEGETARIEN** **12,00 €**
- **LE COUSCOUS DE LA MER** **21,00 €**
A découvrir absolument : bouillon et semoule à base de poissons et fruit de mer

• **LES TAJINES**

Plats mijotés aux parfums et saveur de l'Atlas

- **LA TAJINE AUX PRUNEAUX PARFUMS DE CANNELLE** **19,00 €**
Souris d'agneau, pruneaux et accompagnement aux choix semoule ou pommes de terre
- **LA TAJINE AUX LEGUMES** **19,00 €**
Souris d'agneau mijotée et légumes accompagnement semoule ou pommes de terre
- **LA TAJINE DE POULET AUX OLIVE ET CITRONS CONFIT** **19,00 €**
Filets de poulet mijotés aux olives et citons confit
- **LA TAJINE DE POISSONS ET CRUSTACEES** **21,00 €**
Gambas, scampis, fruit de mer, crevettes roses, filet de poisson selon saison

• **LES GRILLADES ET LES VIANDES**

Toutes nos grillades sont accompagnées de salade, crudité, et aux choix : frites, croquettes, pommes pêtées.

- **LA GRILLADE MIXTE** **20,00 €**
salade crudités et pommes de terre au choix : frites croquettes pommes pêtées
- **LE GIGOT OU LES COTES D'AGNEAU** **19,00 €**
salade crudités et pommes de terre au choix : frites croquettes pommes pêtées
- **LA BROCHETTE DE BOEUF** **17,50 €**
salade crudités et pommes de terre au choix : frites croquettes pommes pêtées
- **LES MERGUEZ GRILLES** **14,00 €**
salade crudités et pommes de terre au choix : frites croquettes pommes pêtées
- **LES FILETS DE BOEUF** **19,50 €**
Sauce au choix: champignons berbère (+2€), poivre vert, moutarde salade crudités et pommes frites, croquettes, pommes pêtées
- **L'ENTRECOTE GRILLEE viande Irlandaise** **21,00 €**
Sauce au choix: champignons berbère (+2€) poivre vert, moutarde salade crudités et pommes frites, croquettes, pommes pêtées

• **LES DESSERTS**

Le Chef vous recommande particulièrement le gâteau glacé et les figues rôties et caramélisées

- **LES CLASSIQUES** **5,00 €**
Dame blanche, Brésilienne...
- **LE CAFE LIEGEOIS AU PECKET** **6,00 €**
Glace Moka, sirop de café, péquet et chantilly
- **LE GATEAU GLACE AU CHOCOLAT** **8,00 €**
Une des spécialité du chef qu'il vous recommande particulièrement

Produits de terroir frais, ingrédients de qualité

- **LES FIGUES ROTIES ET CAMELISEES** 8,00 €
Une autre des spécialités du chef qu'il vous recommande
- **LES PROFITEROLLES AU COULIS DE CHOCOLAT CHAUD** 7,00 €
- **LE FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE** 8,00 €
- **LA TARTE RENVERSEE ET CAMELISEE GLACE VANILLE** 8,00 €
Peut être flambée + 3€
- **NOTRE INCOMPARABLE IRISH COFFEE** 8,00 €