

LES ENTREES

Brick au bœuf, coriandre fraîche, épices et œuf	10,00 €
Falafels (3 pièces, boulette de pois chiches et fèves), Yaourt au tandoori	9,00 €
Taboulé de boulgour à la Libanaise	9,00 €
Salade orientale à l'aubergine confite et tomates	9,00 €
Brick tunisienne à l'œuf, pomme de terre, oignons, coriandre	8,50 €

LES TAGINES

Tagine de poulet aux olives et citron confit	16,00 €
Tagine agneau aux pruneaux et amandes	21,50 €
Tagine de poisson (selon arrivage) à l'oriental	18,00 €
Tagine de jarret d'agneau	18,50 €

<u>Spécialité du chef :</u>	15,00€
Kafta à la Libanaise (viande de bœuf grillée aux herbes fraîches & épices), accompagnée de boulgour, oignons rouges et tomates cerises	

LE COUSCOUS à composer selon vos envies

Couscous aux légumes	10,00 €
----------------------	---------

Notre sélection de viandes pour accompagner votre couscous :

Merguez (1 pièce)	2,00 €
Cuisse de poulet	4,00 €
Brochette de bœuf marinée	7,00 €
Boulettes, merguez	5,00 €
Brochette d'agneau marinée	8,00 €
Côtes d'agneau (par 2 pièces)	6,00 €
Jarret d'agneau confit	8,00 €
Filet de bar ou pavé de saumon	10,50 €
Noix de Saint Jacques	12,50 €

MENU ENFANT

8,50 €

offert jusqu'à 8 ans

(Pour un repas adulte acheté)

Cuisse de poulet rôtie ou Steak haché ou Jambon blanc

Frites ou Pâtes ou Semoule

Glace au choix

LES DESSERTS

Vitrine du jour 7,00 €

Café et madeleines maison 3,50 €

Café gourmand (crème brûlée pistache, verrine exotique, macaron, Moelleux chocolat) 8,00 €

Thé gourmand à la menthe (avec 3 pâtisseries orientales) 8,50 €

Assiette de pâtisseries orientales (3 pièces) 8,00 €

Banana split 7,00 €

Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, banane

Sauce chocolat, amandes effilées et chantilly

Fraise et framboise Melba 8,00 €

2 boules vanille, fraise, framboise, chantilly, amandes effilées

Coupe de fraises de la Région 8,00 €

Chantilly ou sucre

Dame blanche ou dame noire 7,00 €

Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud et chantilly

Colonel 7,00 €

Sorbet citron vert arrosé de vodka

Coupe à composer 2,00 € La boule

LES GLACES : Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin

LES SORBETS : Citron vert, pomme verte, cassis, mangue, fraise, abricot

- Taxe et service compris -

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

