

ENTRÉES

TRIO DE SALADES MAROCAINES V **10,00€**
Poivrons et tomates grillés, carottes au cumin et caviar d'aubergine (zaalouk)

SALADE MAÏDA **13,00€**
Salade verte, poulet pané aux amandes, poivrons confits, crudités et pignons de pin grillés

 FRUITS À COQUE  OEUFS  SÉSAME

PASTILLA **11,00€**
Poulet et amandes / Servi avec salade

 FRUITS À COQUE  OEUFS  SÉSAME

BAYSSAR **11,00€**
Velouté de pois cassés aux épices marocaines (ail, cumin) et huile d'olive.

BURRATA FACON MAIDA **11,00€**
Tomate cerise, pesto à la coriandre, poivrons confits et huile d'olive marocaine

 FRUITS À COQUE  LAIT  SÉSAME

SEFFA **12,00€**
Cheveux d'anges soupoudrés d'amandes, de cannelle et de sucre glace accompagnés de pruneaux et abricots confits ainsi qu'une compotée d'oignons. Servi chaud.

 FRUITS À COQUE  SÉSAME

|

PLATS DU JOUR

Disponible uniquement le midi, en semaine

10,90€

|

SUGGESTIONS DU CHEF

SUPRÊME DE VOLAILLE 26,00€
Suprême de volaille mariné et sa sauce accompagné d'une semoule rouge relevées, fruits confits et patates douce

|

PLATS

TAJINES

TAJINE POULET	21,00€
Olives et citron confit / Servi avec frites ou semoule	
TAJINE SAUMON	22,00€
Tomates et fenouil / Servi avec frites ou semoule	
TAJINE VEAU (JARRET)	25,00€
Pruneaux et abricots / Servi avec frites ou semoule	
TAJINE SOURIS D'AGNEAU	30,00€
Dattes et pruneaux / Servi avec frites ou semoule / Cuisson basse température (15h)	

COUSCOUS

COUSCOUS LEGUMES V	18,00€
Pommes de terre, carottes, courgettes, courges, pois chiches, abricots et pruneaux confits	
COUSCOUS POULET	23,00€
Servi avec légumes	
COUSCOUS AGNEAU	25,00€
Servi avec légumes	

COUSCOUS SOURIS D'AGNEAU **30,00€**
Servi avec légumes

GRILLADES

CHWAA POULET **22,00€**
3 brochettes poulet mariné citron, gingembre, coriandre / Servi avec frites, salade et sauce tomate "charmela"

CHWAA AGNEAU **25,00€**
Côtelettes d'agneau marinées / Servi avec frites, salade et sauce tomate "charmela"

CHWAA MIXTE **27,00€**
Brochettes poulet et côtelettes d'agneau / Servi avec frites, salade et sauce tomate "charmela"

ENFANTS

POULET OU AGNEAU **10,00€**
1 brochette ou 1 cotelette / Servi avec frites, salade et sauce tomate "charmela"

DESSERTS

Créations du Maître Pâtissier Gérard BONIN / Servi avec une boule de glace artisanale

THE GOURMAND **8,00€**
Thé marocain / Servi avec 3 pâtisseries marocaines

TIRAMISU MAIDA	9,00€
Crème mascarpone, saveur pistache	
SESAME OUVRE TOI!	8,00€
Entremet composé d'une mousse chocolat caramel beurre salé, croquant au sésame sur un biscuit chocolat	
L'IRRÉSISTIBLE FRAMBOISIER	8,00€
Entremet à la vanille et fleur d'oranger et ses framboises.	
MACARON ROSE FRAMBOISE	8,00€
Compotée de framboise, crème à la rose	
CREME BRULEE	7,50€
Vanille et fleur d'oranger	
PÂTISSERIES MAROCAINES	3,00€
Cornes de gazelle, cigares miel amandes, mlouwza / Selon disponibilité / A l'unité	

BOISSONS

MOCKTAILS

Cocktails sans alcool

ROSE-LITCHI 7,00€
Cocktail à la rose, framboise et litchi

VIRGIN MOJITO 7,00€
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

VIRGIN PINA COLADA 7,00€
Arôme rhum, crème coco, ananas

SOFTS

FUZE TEA 3,50€

JUS GRANINI 3,90€
Pomme, ananas, fraise, abricot, multi-fruits

COCA, COCA CHERRY, COCA ZERO, FANTA, OASIS, ORANGINA, SPRITE, SCHWEPPESS
AGRUME, SCHWEPPESS GINGER, LIMONADE, PERRIER 4,00€

EVIAN / ST PELLIGRINO **4,00€**
50cl

EVIAN / ST PELLEGRINO **5,90€**
1l

BOISSONS CHAUDES

THE MAROCAIN **3,90€**
Théière 1 personne

EXPRESSO **3,00€**

Produits frais / Viande halal / L'établissement ne sert pas d'alcool.