

# Menu Gourmand

À composer selon votre choix

29,90€

## Entrées

- Croquettes de Crevettes Grises  
Ou
- Doigts de Fatma  
Ou
- Scampis à la Tunisienne  
Ou
- Merguez Sauce de Chef  
Ou
- Saumon Fumé sur Toasts  
Ou
- Scampis à l'Ail  
Ou
- Scampis à la Crème et Coriandre

## Couscous et/ou Grillades

- Couscous Méchoui ou Mixed Gril, Frites  
Ou
- Couscous Côtes d'Agneau  
Ou
- Couscous Royal  
Ou
- Couscous Scampis  
Ou
- Couscous Gambas ou Gambas Grillées, Pomme au four  
Ou
- Couscous Brochette de Filet de Dinde

## Desserts

- Glace au choix  
Ou
- Pâtisseries au Miel  
Ou
- Gâteaux Orientaux  
Ou
- Sorbet

Thé à la Menthe Fraîche et fleur d'oranger ou Café

*Pour les groupes à partir de 6 pers formule all-in à 37,90€ possible*

# Menu 3 Services

À composer selon votre choix

24,90€

## Entrées

- Cocktail de Fruits de Mer**  
Ou
- Calamars Frits, Sauce Tartare**  
Ou
- Saumon Fumé sur Toasts**  
Ou
- Scampis Grillés ou à l'Ail**  
Ou
- Scampis à la Tunisienne**  
Ou
- Scampis à la Crème et Coriandre**  
Ou
- Merguez Sauce du Chef**  
Ou
- Doigts de Fatma**  
Ou
- Fondus au Fromage**

## Couscous et/ou Grillades

- Brochette d'Agneau**  
Ou
- Brochette de Boeuf**  
Ou
- Jarret d'Agneau**  
Ou
- Poulet**  
Ou
- Merguez**  
Ou
- Poulet Grillé**  
Ou
- Brochette de Filet de Dinde**

Thé à la Menthe Fraîche et fleur d'oranger ou Café

# Menu Français

## Entrées Froides

Cocktail de Fruits de Mer .....	9,50 €
Fromage Fête Garni .....	9,50 €
Tomate aux Crevettes Grises .....	11,50 €
Saumon Fumé sur Toasts Grillés .....	12,50 €

## Entrées Chaudes

Fondus au Fromage .....	9,50 €
Cuisses de Grenouilles à l'ail .....	11,50 €
Calamars Frits, sauce Tartare .....	10,50 €
Croquettes de Crevettes Grises .....	12,50 €
Scampis à l'Ail en Cassolette .....	13,50 €
Scampis Grillés au feu de Bois .....	13,50 €
Gambas au Calvados, Flambés par le Chef .....	13,50 €
Gambas Grillés en Brochette .....	13,50 €
Noix de Saint-Jacques à l'Ail .....	15,00 €

## Plats

Le Pavé de Bœuf Grillé .....	17,00
Mixed Grill .....	18,00
Le Filet Pur de Bœuf Grillé .....	20,00
Entrecôte Irish .....	20,00

NOS SAUCES: archiduc, poivre vert, béarnaise, choron, estragon, roquefort.....4,00

Les enfants peuvent composer leurs menus et demander tous nos plats façon

« JUNIOR »

# Menu Tunisien

## Entrée Froide

Salade Tunisienne .....	8,00 €
-------------------------	--------

## Entrées Chaudes

Brick au Thon.....	9,00 €
Merguez Grillées, Sauces du Chef.....	9,00 €
Brick à l'Oeuf .....	9,50 €
Doigts de Fatma .....	10,00 €
Brick au Crevettes .....	11,50 €
Chackchoucka Maison (avec temps d'attente) .....	12,50 €
Brick au Chèvre Chaud .....	12,50 €
Scampis à la Tunisienne .....	13,50 €
Scampis, crème et Coriandre .....	13,50 €
Noix de Saint-Jacques, Crème et Coriandre .....	15,00 €
Tebsi (Mezzé oriental, 2cvts) avec temps d'attente .....	Par Pers 15,00 €

## Nos Couscous

Couscous Végétarien .....	11,50 €
Couscous Poulet (cuisse) .....	13,50 €
Couscous Poulet Grillé (cuisse) .....	14,50 €
Couscous Merguez .....	15,00 €
Couscous Brochette Filet de Dinde .....	15,00 €
Couscous Jarret d'Agneau .....	16,00 €
Couscous Gambas .....	16,00 €
Couscous Scampis.....	16,00 €
Couscous Kefta.....	16,00 €
Couscous Côtes d'Agneau .....	16,00 €
Couscous Brochette d'Agneau .....	16,50 €
Couscous Brochette de Bœuf.....	16,50 €
Couscous Royal (viandes mijotées) .....	17,50 €
Couscous Méchoui (viandes grillées) .....	18,00 €
Couscous Brochette de Filet Pur de Boeuf.....	19,00 €
Couscous Maison (2cvts) .....	Par Pers 19,50 €
Couscous Entrecôte Irlandaise .....	20,00 €
Couscous Côte à l'Os (+/- 600 gr) .....	22,00 €

## Avec temps d'attente supplémentaire

Tajine d'Agneau aux Pruneaux et Amandes, pommes de terre, semoule.....	15,00 €
Tajine de Poulet aux Citrons Confits, safrané, pommes de terre, semoule .....	15,00 €

# Grillades au Feu de Bois

Brochette d'Agneau .....	16,50 €
Brochette de Bœuf .....	16,50 €
Brochette de Gambas .....	16,00 €
Brochette de Scampis .....	16,00 €
Brochette Mixte .....	16,00 €
Côtes d'Agneau Grillées .....	16,00 €
Pavé de Boeuf à la Fleur de Sel .....	17,00 €
Mixed Grill (Assortiment de grillades) .....	18,00 €
Brochette de Filet Pur de Boeuf .....	19,00 €
Entrecôte Grillée cuberoll irlandais .....	20,00 €
Côte à l'Os (+/- 600 gr) .....	22,00 €
Filet au Gros Sel (Min. 2 cvts) .....	Par Pers 22,00 €

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites, pommes noisettes, croquettes ou pommes au four, ainsi que d'une salade mixte et de légumes chauds en saison.

# B oissons Chaudes

Thé à la Menthe fraîche .....	2,25 €
Thé au Jasmin .....	2,25 €
Café ou Expresso .....	2,50 €
Décaféiné .....	2,50 €
Cappuccino .....	2,75 €
Thé au Pignons .....	2,75 €
Irish Coffee .....	7,50 €
Tunisian Cofee à la Thibarine .....	7,50 €

# D igestifs

Amaretto di Saronno .....	6,00 €
Calvados « Père Magloire » .....	6,00 €
Liqueur de Banane, de Rose .....	6,00 €
Thibarine (Liqueur de Dattes) .....	6,50 €
Boukha (Eau de Vie de Figues) .....	6,50 €
Grand Marnier ou Cointreau .....	7,00 €
Cognac .....	7,00 €
Jack Daniels .....	7,00 €

# D esserts

Gâteaux orientaux aux amandes, pistaches (à la Pièce) .....	1,70 €
Coupe enfant .....	2,50 €
Brésilienne .....	5,00 €
Dame Blanche .....	5,00 €
Dame Noire .....	5,00 €
Orange ou Citron Givré .....	5,50 €
Profiteroles glaçées .....	5,50 €
Pâtisseries orientales au miel .....	6,00 €
Sorbet Citron, Melon, Framboise ou Fruits de la Passion .....	6,00 €
Nougat Glacé sur Coulis de Framboise .....	6,50 €
Soufflé au Grand Marnier .....	6,50 €

# Vins Rouges Maghrébins

Koutoubia .....	37,5 cl .....	15,00 €
Gerrouane " les 3 domaines" .....	37,5 cl .....	14,00 €
Boulaouane .....		19,00 €
Sidi Brahim .....		19,00 €
Gerrouane" les 3 domaines" .....		21,00 €
Koutoubia .....		24,50 €
Gerrouane" domaine de sahari" .....		25,00 €
Zouina .....		25,00 €
Volubilia Classic .....		28,00 €
Saint-Augustin .....		28,00 €
Réserve du Couvent libanais .....		30,00 €
Les Emirs .....		37,00 €

# Vins Rosés Maghrébins

Gris Boulaouane .....	37,5 cl .....	12,00 €
Gris de Gerrouane .....	37,5 cl .....	14,00 €
Zouina .....	37,5 cl. ....	15,00 €
Gris Boulaouane .....		18,00 €
Zouina .....		22,00€
Gris de Tunisie, Gris de Gerrouane .....		21,00 €
Zouina .....		25,00 €
Gourmet libanais .....		25,00€

## Nos Vins au Pichet

### Rouge - Blanc – Rosé

Le verre .....	3, 50€
1/4 .....	5,00 €
1/2 .....	10,00 €
1/1 .....	18,00 €

# Vins Rouges Français

## Côtes du Rhône

La Ferme Gicon .....	18,00 €
Vaqueyras .....	29,00 €
Coteaux de Tricastin Vielles Vignes .....	34,00 €

## Beaujolais

Village "Domaine Ruet" .....	37,5 cl ..... 14,00 €
Village "Domaine Ruet" .....	22,50 €

## Bourgogne

Haute Côte de Nuit .....	32,00 €
--------------------------	---------

## Bordeaux

Château Clocher de Saint-Martin .....	19,00 €
---------------------------------------	---------

## Bordeaux Supérieur

Château les Paruades .....	22,00 €
----------------------------	---------

## 1er Côte de Blaye

Château Bellevue .....	24,00 €
------------------------	---------

## Puisseguin Saint-Emilion

Le Prieuré de Saint-Jean millésimé .....	30,00 €
--	---------

## Haut-Médoc

Medoc cru bourgeois "La Gorce" .....	37,5 cl ..... 19,00 €
Medoc cru bourgeois "La Gorce" .....	34,00 €
Château Moulin de Blanchon .....	37,00 €

## Saint-Estèphe

Château l'Enclos Bonis .....	39,00 €
------------------------------	---------

## Vin de Pays d'Oc

La Croisade - Cabernet Syrah .....	25,00 €
------------------------------------	---------

## Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil "Domaine Olivier" .....	25,50 €
--	---------

# Vins Rosés Français

## Alsace

Pinot Noir .....	37,5 cl .....	16,00 €
Pinot Noir .....	.....	26,00 €

## Vin de Pays d'Oc

Gris de Gris "Domaine de la Fourmi" .....	22,00 €
Vin issu de l'agriculture Biologique .....	.....

## Provence

Côte de Provence .....	17,00 €
------------------------	---------

# Vins Blanches

## Alsace

Pinot Gris "Giersberger" .....	37,5 cl .....	16,00 €
Pinot Gris "Giersberger".....	.....	26,00 €

## Bordeaux sec

Château de Navarro.....	24,00 €
-------------------------	---------

## Loire

Sancerre .....	39,00 €
----------------	---------

## LIBAN

Ksar.....	29,00 €
-----------	---------