



Carte Snack/ Snack menu

Salades/ Salads

Salade César (Salade, Tomate, Croûtons, Œufs, Poulet et Copeaux de parmesan s césar) <i>Caesar Salad (Lettuce, Tomato, Croutons, Eggs, Chicken and Parmesan Slices, Caesar sauce)</i>	9€
Salade Niçoise (salade, tomate, haricots verts, thon, anchois, olives) <i>Salade Nicoise (lettuce, tomato, green beans, tuna, anchovies, olives)</i>	9€
Salade Composée (Salade, Tomate, Cœur de palmier, Poivron, Concombre) <i>Mixed salad (lettuce, tomato, heart of palm, bell pepper, cucumber)</i>	9€
Salade Tomate mozzarella (Tomate, Mozzarella, Sauce Pesto) <i>Tomato Mozzarella Salad (Tomato, Mozzarella, Pesto Sauce)</i>	9€
Salade grecque (Tomates Cerise, Concombre, Olives noires, Croque, Feta, S. Balsamique) <i>Greek salad (cherry tomatoes, cucumber, black olives, croutons, feta cheese, balsamic sauce)</i>	11€
Salade Légumes Grillés (Aubergine, Courgette, Poivron, Amande, Fromage Bleu, S. Pesto) <i>Grilled Vegetable Salad (Eggplant, Zucchini, Pepper, Almond, Blue Cheese, Pesto Sauce)</i>	11€

Paninis/Paninis

•Légumes grillés et fromage <i>Grilled vegetables and cheese</i>	8€
•Poulet et fromage <i>Chicken and cheese</i>	9€
• Viande Hachée et fromage <i>Minced meat and cheese</i>	9€

Accompagnement au choix (frites,potatoesousalade)
Choice of side dishes (fries, potatoes or salad)

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais
All our dishes are homemade with fresh products

Omelettes/Omelettes

- **Nature** 7€
Plain omelette
- **Légumes** 8€
Vegetable omelette
- **Champignons** 8€
Mushroom omelette

Accompagnement petite salade
Served with a small salad

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais
All our dishes are homemade with fresh products



PLATS/ MAIN COURSES

Brochette de Kefta (viande hachée)	13€
<i>Kefta skewer (minced meat)</i>	
Entrecôte de bœuf grillé	17€
<i>Grilled rib steak</i>	
Côte de Bœuf et ses frites (2 pax)	35€
<i>Prime rib with French fries (2 pax)</i>	
Poisson à la plancha ou grillé selon arrivage	18€
<i>Fish "à la plancha" or grilled according to availability</i>	

DESSERTS/ DESSERTS

Crème Caramel	7€
<i>Caramel Cream</i>	
Mousse au chocolat noir	8€
<i>Dark chocolate mousse</i>	
Fondant au chocolat et sa boule de glace	11€
<i>Chocolate fondant with a scoop of ice cream</i>	
Salade de Fruits	5€
<i>Fruits Sala</i>	
Sorbet ou Glace (la boule)	3€
<i>Sorbet or ice cream (per scoop)</i>	

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais
All our dishes are homemade with fresh products



PATES/ PASTA

Penne à la tomate	9 €
<i>Penne with tomato sauce</i>	
Pasta au Pesto	9 €
<i>Pasta with Pesto</i>	
Spaghetti sauce bolognaise	10 €
<i>Spaghetti with bolognese sauce</i>	

CLUBS et BURGERS/ CLUBS & BURGERS

Hamburger et sa Garniture	12 €
<i>Hamburger with toppings</i>	
Accompagnement au choix (frites,potatoes ou salade)	
<i>(Choice of side dishes: fries, potatoes or salad)</i>	
Club sandwich au poulet et avocat	10 €
<i>Chicken and avocado club sandwich</i>	
Club sandwich au thon	9 €
<i>Tuna club sandwich</i>	

WRAPS /WRAPS

Wrap poulet croustillant	10 €
<i>Crispy chicken wrap</i>	
Wrap au thon	10 €
<i>Tuna wrap</i>	

TAJINE/ TAJINE

Tajine Beldi (œuf, tomate, viande hachée)	10 €
<i>Beldi Tajine(egg, tomato, minced meat)</i>	

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais
All our dishes are homemade with fresh products



Cuisine Marocaine/ Moroccan Cuisine

ENTRÉES / STARTERS

Salade Marocaine	7€
<i>Moroccan Salad</i>	
Harira (Soupe traditionnelle) et ses dattes	8€
<i>Harira (traditional soup) with dates</i>	
Sélection de salades Marocaines	9€
<i>Selection of Moroccan salads</i>	

PLATS/ MAIN COURSES

Couscous végétarien	13€
<i>Vegetarian couscous</i>	
Couscous Poulet	14€
<i>Chicken couscous</i>	
Couscous Royal (agneau, poulet, merguez)	18€
<i>Royal Couscous (lamb, chicken, merguez)</i>	
Tajine végétarien	13€
<i>Vegetarian Tajine</i>	
Tajine poulet aux olives et citrons confits	14€
<i>Chicken tagine with olives and confit lemon</i>	
Tajine de poisson	16€
<i>Fish tagine.</i>	
Tajine d'agneau aux poires caramélisées	16€
<i>Lamb tagine with caramelized pears</i>	
Tajine Pruneaux et Amandes (Bœuf ou Agneau)	16€
<i>Tajine Prunes and Almonds (Beef or Lamb)</i>	
Tanjia Marrakchia (Jarret de bœuf)	22€
<i>Tanjia Marrakchia (Beef shank)</i>	

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais
All our dishes are homemade with fresh products

Pastilla poulet aux amandes	15€
<i>Chicken and almond pastilla</i>	
Epaule d'agneau au four 2PAX (A commander 24h à l'avance)	49€
<i>Oven-roasted shoulder of lamb 2PAX (Order 24h in advance)</i>	

DESSERTS/ DESSERTS

Orange à la cannelle	5€
<i>Orange with cinnamon</i>	
Pastilla aux fruits rouges	7€
<i>Pastilla with red fruits</i>	
Pastilla à la crème d'amande	7€
<i>Pastilla with almond cream</i>	

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais
All our dishes are homemade with fresh products



Desserts/ Desserts

Fondant au Chocolat et sa boule de glace	11 €
<i>Chocolate fondant with a scoop of ice cream</i>	
Crème Caramel	7 €
<i>Caramel Cream</i>	
Salade de fruits	5 €
<i>Fruits Salad</i>	
Mousse au Chocolat	8 €
<i>Chocolate Mousse</i>	
Banane flambée et boule de glace	6 €
<i>Fried banana with scoop of ice cream</i>	
Sorbet (1 boule)	3 €
<i>Sorbet (1 scoop)</i>	
Glace (1 boule)	3 €
<i>Ice cream (1 scoop)</i>	

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais
All our dishes are homemade with fresh products



Boissons/ Drinks

Coca Cola	2.50€
<i>Coca Cola</i>	
Coca-Cola Light	2.50€
<i>Diet Coke</i>	
Coca-Cola Zéro	2.50€
<i>Coke Zero</i>	
Fanta Orange ou Citron	2.50€
<i>Fanta Orange or Lemon</i>	
Sprite	2.50€
<i>Sprite</i>	
Schweppes Tonic	2.50€
<i>Schweppes Tonic</i>	
Schweppes Citron	2.50€
<i>Lemon Schweppes</i>	
Jus d'oranges pressées	3.50€
<i>Squeezed orange juice</i>	
Eau minérale 50 cl	2,50€
<i>Mineral water 50 cl</i>	
Eau minérale 150 cl	3,00€
<i>Mineral water 150 cl</i>	
Eau minérale gazeuse 50 cl	2,50€
<i>Sparkling mineral water 50 cl</i>	
Eau minérale Gazeuse 100 cl	3,50€
<i>Sparkling mineral water 100cl</i>	
Mojito	9,50€
<i>Mojito</i>	

Boissons Chaudes/ Hot Drinks

Café	2,00€
<i>Coffee</i>	
Nespresso	2,50€
<i>Nespresso</i>	
Café Crème	3,00€
<i>Cream Coffee</i>	
Chocolat Chaud	3,00€
<i>Hot Chocolate</i>	
Thé à la Menthe	2,50€
<i>Mint Tea</i>	
Thé "Lipton Yellow"	2,50€
<i>« Lipton Yellow » Tea</i>	
Infusion Verveine	2,50€
<i>Verbena Infusion</i>	



Vins et bières / Wines & beers

Vins blancs / White wines

Cuvée President	75 cl : 18,00 € / 37,5 cl : 9,50 €
Domaine Sahari	75 cl : 31,00 €
Cuvée Terroir	37,5 cl : 13,00 €
La Petite Ferme	37,5 cl : 13,00 €

Vins rouges / Red wines

Cuvée President	75 cl : 18,00 € / 37,5 cl : 9,50 €
Touareg	75 cl : 19,00 €
Domaine Sahari	75 cl : 29,00 €
Cuvée Terroir	37,5 cl : 13,00 €

Vins rosés / Rosé wines

Domaine Sahari	75 cl : 31,00 €
Cuvée Président	75 cl : 18,00 € / 37,5 cl : 9,50 €
Cuvée Terroir	37,5 cl : 13,00 €

Vins gris / Grey wines

Domaine Sahari	75 cl : 31,00 €
----------------	-----------------



Vins et boissons / Wines & drinks

Vins mousseux / Sparkling wines

Prestige François « Brut » <i>Blanc de Blancs</i>	75 cl : 26,00 €
F. Dulac <i>Blanc de Blanc Brut</i>	75 cl : 26,00 €

Champagnes / Champagnes

Vranken	75 cl : 135,00 €
Collet	75 cl : 135,00 €

Bières / Beers

San Miguel <i>Especial</i>	25 cl : 4,00 €
Flag spéciale	33 cl : 4,50 €
Heineken	33 cl : 5,50 €