

★ Les Entrées ★

<i>Assiette Kémia pour 2 personnes</i> (Assortiment d'entrées apéritives)	12.00€
<i>Pastilla au poulet</i>	9.00€
<i>Farandole de salades fines</i> <i>au parfum du Maroc</i>	6.70€
<i>Briouats au choix</i> (Fromage de chèvre et piments doux, légumes, viande hachée)	6.00€
<i>Cocktail de 3 briouats</i>	6.90€
<i>Doigts de Fatima</i> <i>accompagnés d'une salade marocaine</i>	6.50€
<i>Hssoua balboula</i> (Soupe à l'orge et aux crevettes)	6.00€
<i>Salade de betteraves à l'orange</i>	5.50€

★ Le Tobsil ★

Le midi en semaine uniquement
(hors jours fériés)

14.90€

Grand plateau marocain à compartiments composé :
d'une entrée froide, une entrée chaude, un tajine,
semoule, un dessert, un verre de vin, un thé à la menthe

★ Les Couscous ★

Le Majestueux aux 3 semoules : 22.00€

(Côte d'agneau, brochette de poulet, merguez, kefta)
accompagné de 3 semoules (blé, orge, maïs)

Le Méchoui : 20.00€*

Le Poisson : 20.00€*
(Daurade)

Le Royal : 19.00€

(Côte d'agneau, brochette de poulet, merguez, kefta)

Le 2 viandes : 15.00€*

(Au choix : côte d'agneau, brochette de poulet ou d'agneau,
merguez, kefta, agneau en sauce, poulet cuisiné)

* supplément 3 semoules : 3€

★ Les Grillades ★

(Accompagnées de salades marocaines)

Duo de viandes : 14.50€

(Au choix : côte d'agneau, brochette de poulet ou d'agneau,
merguez, kefta)

Grillade Coulchi : 18.00€

(Côte d'agneau, poulet, merguez, kefta)

★ Le Menu Enfant ★

9.50€

Jusqu'à
10 ans

Couscous enfant avec 1 viande au choix
Une salade de fruits frais
ou crêpe marocaine (chocolat, sucre ou miel)
Une boisson : sirop à l'eau, diabolo, coca ou jus d'orange



Tous nos plats
sont faits maison.
Nos viandes
d'origine U.E
Le poulet fermier
Label Rouge.

★ Les Tajines ★

À base d'agneau ou de veau : 18.90€

À base de poulet : 16.90€

Tajine Ouarzazate
(tomates confites et miel)

Tajine de Fès
(Pruneaux et amandes)

Tajine berbère
(aux 7 légumes)

Tajine de Meknès
(Fèves, petits pois et olives)

Tajine de Taroudant
(Poire, miel et noix)

Tajine de Rabat : 17.00€
(Boulettes de kefta (bœuf) aux œufs)

Tajine poulet, citrons confits et olives : 16.00€

Tajine Essaouira : 16.00€
(Filets de daurade)

★ Les Spécialités ★

Tajine de Sousse : 25.00€
(Bar au safran et à l'huile d'argan)

Tanjia de Marrakech : 25.00€

Souris d'agneau façon méchoui : 25.00€
(avec ses aubergines frites et tomates)

Tajine de Tafraout : 22.00€
(Abricots et pruneaux farcis à la viande de bœuf hachée et aux noix)

★ Les Menus ★

Le Rif : 20.90€*

..... *Les entrées aux choix*
Salade de betteraves à l'orange
Hssoua

Duo de briouats (légumes et viande hachée)

..... *Les plats aux choix*
Couscous 2 viandes

Tajine de veau m'charmél
Tajine poulet citrons confits et olives

..... *Les desserts aux choix*
Salade de fruits frais
Crêpe marocaine au miel
Gâteau salaouane

L'Atlas : 26.90€*

..... *Les entrées aux choix*
Pastilla au poulet
Farandole de salades fines
Cocktail de 3 briouats

..... *Les plats aux choix*
Couscous royal

Tajine au poulet poires, miel et noix
Tajine d'agneau, aubergines frites et tomates

..... *Les desserts aux choix*
Plateau de pâtisseries marocaines
Gâteau glacé et son coulis
Suprême d'orange à la cannelle et sa boule de glace

*Les menus ne sont pas modifiables

★ Les Vins ★

	37.5cl	75cl
<i>Boulaouane rouge ou gris</i>	9.00 €	14.50 €
<i>Guerrouane rouge ou gris</i>	10.50 €	16.00 €
<i>Amazigh rouge ou gris</i>	12.00 €	18.00 €

Vin corsé et généreux de la région de Meknès.

<i>El baraka rouge ou gris</i>	18.00 €
--------------------------------	---------

Nez intense, aux arômes de fruits rouges et noirs, belle attaque en bouche, avec beaucoup de gras et de rondeur.

<i>Riad Jamil rouge</i>	26.00 €
-------------------------	---------

<i>Excellence de Bonassia rouge</i>	28.00 €
-------------------------------------	---------

Nez puissant et complexe d'épices et de fruits rouges, ce vin offre de splendides notes toastées et vanillées.

<i>Château Roslane 1^{er} cru Coteaux de l'Atlas</i>	45.00 €
--	---------

La famille Ziniber a œuvré pendant plus d'un siècle et demi afin de vous proposer ce cru qui vous séduira par sa complexité et son intensité.

Vin au verre, rouge ou rosé : 3.50 €

Nos Champagnes

<i>Mumm brut cordon rouge</i>	60.00 €
-------------------------------	---------

<i>Louis Constant brut</i>	45.00 €
----------------------------	---------

★ Les Digestifs ★

<i>Liqueurs : amande, cannelle, datte, figue, gingembre, melon, rose</i>	4.80 €
--	--------

<i>Cognac VS hardy</i>	4.20 €
------------------------	--------

★ Les Apéritifs ★

<i>Coupe de champagne (12cl)</i>	7.00 €
<i>Meknès cognac</i>	5.80 €
<i>Pastis (2cl)</i>	3.80 €
<i>Kir (mure, pêche, cassis, framboise) (12cl)</i>	3.50 €
<i>Kir Royal (12cl)</i>	7.30 €
<i>Pineau des Charentes (blanc ou rouge) (6cl)</i>	4.20 €
<i>Martini (blanc ou rouge), Porto, Suze (6cl)</i>	4.50 €

Whiskies (5cl) :

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	5.50 €
<i>Jack Daniel's</i>	7.00 €
<i>Aberlour 15 ans</i>	9.00 €
<i>Accompagnements : soda, jus orange, tonic</i>	0.80 €

★ Les Boissons ★

<i>Vittel, Badoit, San Pellegrino : litre : 4.50 € 50cl : 3.00 €</i>	
<i>Coca (33cl), Orangina (25cl),</i>	
<i>Perrier (33cl), Schweppes (20cl)</i>	3.50 €
<i>Coca light (33cl), Nestea (20cl)</i>	3.90 €
<i>Jus de fruits Pago (20cl)</i>	3.90 €
<i>(Ananas, pamplemousse, pomme, fraise, tomate, orange)</i>	
<i>Limonade</i>	2.50 €
<i>Diabolo</i>	2.80 €
<i>Sirop à l'eau</i>	1.80 €
<i>(menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, violette)</i>	

Les Bières (33cl)

<i>1664</i>	4.00 €
<i>Leffe</i>	4.50 €
<i>Casablanca</i>	4.50 €

Les Bières Pression (uniquement en saison)

<i>Heineken :</i>	25cl: 3.80 €	50cl: 7.00 €
<i>Affligem :</i>	25cl: 4.80 €	50cl: 9.00 €