

NOS PLATS DU JOUR

CHAQUE JOUR, UN PLAT SÉLECTIONNÉ PARMİ LES SPÉCIALITÉS SUIVANTES.

KER3INE • LUNDI

Pieds de veau confits dans un bouillon épicé au safran et gingembre, mijotés plusieurs heures pour une texture délicatement fondante, relevés d'une touche de citron.

T9ELLIA • MARDI

Plat emblématique aux abats délicatement épicés, relevés de cumin et de coriandre, mijotés dans une sauce onctueuse aux herbes fraîches

RFISSA • MERCREDI

Poulet fermier mijoté aux lentilles et fenugrec, servi sur une msemen émietlée, nappée d'un bouillon parfumé aux épices

BOULFAF • JEUDI

Foie d'agneau grillé au feu, mariné au cumin et paprika, enroulé dans une fine crêpine pour une texture fondante et fumée.

COUSCOUS AUX 7 LÉGUMES • VENDREDI

Semoule fine accompagnée de légumes mijotés de saison, pois chiches et bouillon délicatement épicé.

SEFFA • SAMEDI

Vermicelles vapeur légèrement sucrées, parfumées à la cannelle et aux amandes

NOS DESSERTS

PASTILLA AU LAIT & AMANDES

Feuilles croustillantes garnies d'une crème au lait parfumée à la fleur d'oranger, saupoudrée d'amandes et de sucre glace.

SALADE D'ORANGES À LA CANNELLE & MIEL

Oranges fraîches tranchées, relevées d'une pointe de cannelle et d'un filet de miel

THÉ À LA MENTHE GOURMAND

Thé vert à la menthe fraîche accompagné d'une sélection de douceurs marocaines.

TIRAMISU AMLOU

Crème légère au mascarpone mêlée à l'amlou (amandes, miel & huile d'argan), entre couches de biscuits délicatement imbibés.

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES MAROCAINES

Sélection de cornes de gazelle, briouates sucrées et gâteaux aux amandes

بلدي BULDI

CANTINE MAROCAINE

CUISINE MAROCAINE TRADITIONNELLE
SERVIE CHAQUE JOUR À PARTIR DE 12H00

ADRESSE ET COORDONNÉES

NOS ENTRÉES

KEMIA (3 ASSORTIMENTS AU CHOIX)

39,00€

ZAALOUK

Aubergines fondantes à la tomate, ail et huile d'olive, délicatement épicées.

CHAKCHOUKA

Poivrons mijotés à la tomate, relevés d'ail et d'épices douces.

MECHOUIA

Poivrons grillés et tomates, assaisonnés d'huile d'olive et de citron.

SALADE MAROCAINE

Tomates et concombre frais, herbes, huile d'olive et citron.

BA9OULA

Tomates et concombre frais, herbes, huile d'olive et citron.

CAROTTES À L'ORANGE

Carottes tendres parfumées à l'orange et à la cannelle.

POIVRONS - TOMATES

Poivrons et tomates mijotés, simplement relevés d'ail et d'huile d'olive.

KEMIA (6 ASSORTIMENTS)

39,00€

PASTILLA AU POULET ET AMANDES

39,00€

Feuilles de brick croustillantes garnies de poulet mijoté aux oignons, parfumé aux épices douces, aux amandes et subtilement relevé d'une touche sucrée-salée

ASSORTIMENT DE BRIOUATES (3 PIÈCES)

39,00€

Viande · Poulet · Fruits de mer · Légumes
Petits feuilletés dorés et croustillants, farcis et délicatement parfumés

HARIRA MAROCAINE

39,00€

Soupe traditionnelle aux tomates, légumineuses et herbes fraîches, relevée d'épices douces

3DESS

39,00€

Semoule d'orge traditionnelle accompagnée de légumes et de sauce parfumée

BISSARA

39,00€

Velouté de fèves ou pois cassés, servi chaud avec huile d'olive et cumin.

LOUBIA

39,00€

Haricots blancs mijotés dans une sauce tomate épicée

NOS PLATS

>> GRILLADES

KEFTA GRILLÉE

39,00€

Bœuf assaisonné grillé au feu

BROCHETTES DE FILET DE BŒUF

39,00€

Agneau tendre servi avec légumes et bouillon épicé

BROCHETTES D'AGNEAU

39,00€

Agneau tendre grillé à la flamme, délicatement mariné aux épices

BROCHETTES DE POULET MCHARMEL

39,00€

Poulet mariné au chermoula, citron et épices, grillé à la flamme

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

>> COUSCOUS

COUSCOUS BOEUF

39,00€

Semoule légère accompagnée de bœuf mijoté et légumes parfumés

COUSCOUS AGNEAU

39,00€

Agneau tendre servi avec légumes et bouillon épicé

COUSCOUS POULET

39,00€

Poulet mijoté, légumes de saison et semoule fine

COUSCOUS LÉGUMES

39,00€

Version végétarienne aux légumes variés et bouillon parfumés

SUPPLÉMENT TFAYA POSSIBLE
(OIGNONS CONFITS & RAISINS CARAMÉLISÉS).

>> SPÉCIALITÉ BELDI

MFAWER D'AGNEAU

39,00€

Agneau cuit à la vapeur puis mijoté, tendre et parfumé selon la tradition.

>> TAJINES

TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT & OLIVES

39,00€

Poulet mijoté lentement aux épices douces, citron confit et olives servi avec ses frites maison

TAJINE DE LÉGUMES DE SAISON

39,00€

Légumes frais mijotés aux épices marocaines, parfumés et délicatement fondants

TAJINE DE JARRET DE BŒUF AUX PRUNEAUX & AMANDES

39,00€

Viande fondante cuite lentement, associée aux pruneaux caramélisés et aux amandes

TAJINE DE KEFTA AUX ŒUFS

39,00€

Boulettes de bœuf assaisonnées, mijotées dans une sauce tomate épicée, surmontées d'œufs fondants

TAJINE D'AGNEAU AUX PETITS POIS & LÉGUMES

39,00€

Agneau tendre mijoté longuement avec petits pois et légumes de saison

TAJINE DE COLLIER (BŒUF OU AGNEAU) AUX OIGNONS & RAISINS SECS

39,00€

Viande mijotée aux oignons confits et raisins secs, aux notes légèrement sucrées

> ♦ — PETIT DÉJEUNER · BRUNCH · GOÛTER — ♦ <

SERVI TOUS LES JOURS À PARTIR DE 8H

>> PAINS & CRÊPES MAROCAINES

BAGHRIR 39.00€
Crêpes marocaines mille trous.

MSEMEN 39.00€
Crêpe feuilletée dorée à la poêle.

HARCHA 39.00€
Galette de semoule légèrement grillée

BATBOUT 39.00€
Petit pain marocain moelleux.

>> FRAIS & DOUCEURS

RAÏB, MIEL & AMANDES 39.00€

RAÏB, FRUITS FRAIS 39.00€

SALADE DE FRUITS DU MOMENT 39.00€

PÂTISSERIES MAROCAINES 39.00€

TIRAMISU AMLOU 39.00€

>> LES CONDIMENTS

39.00€
Amlou, Miel, Beurre, Confiture,
Fromage Jben, Huile d'olive,
Tapenade d'olives noires au zaatar

>> BATBOUT GARNIS

KEFTA 39.00€
Kefta grillée et salade marocaine..

POULET MCHERMEL 39.00€
Poulet mariné aux épices.

KHLII & ŒUFS 39.00€
Viande confite et œufs brouillés.

>> LES CLASSIQUES

BISSARA 39.00€
Velouté de pois cassés, huile d'olive
et cumin .

AADESS 39.00€
Lentilles mijotées aux épices.

LOUBIA 39.00€
Haricots blancs en sauce tomate.

>> ŒUFS AU PLAT · BROUILLÉS · OMELETTE

NATURE 39.00€

AU FROMAGE 39.00€

AUX HERBES FRAÎCHES 39.00€

À LA CHAKCHOUKA 39.00€

AU KHLII (VIANDE CONFITE) 39.00€

ŒUFS DURS AU SEL & CUMIN 39.00€

OMELETTE KEFTA 39.00€

>> NOS BRUNCHS

MSEMEN, ŒUFS BROUILLÉS & KHLII 39.00€

MSEMEN, AVOCAT & ŒUFS 39.00€

MSEMEN MIEL & AMLOU 39.00€

HARCHA BEURRE & MIEL 39.00€

**BAGHRIR AMLOU, HUILE D'OLIVE &
AMANDES EFFILÉES** 39.00€

BOISSONS

>> THÉS & INFUSIONS

THÉ À LA MENTHE TRADITION 39.00€

Thé vert marocain infusé à la menthe fraîche.

THÉ FLIOU (MENTHE SAUVAGE) 39.00€

Thé vert délicatement parfumé à la menthe sauvage marocaine.

THÉ CHIBA 39.00€

Thé vert infusé à l'armoise marocaine, aux notes légèrement amères.

THÉ SAFRAN & FLEUR D'ORANGER 39.00€

Thé vert délicatement parfumé à la menthe sauvage marocaine.

THÉ À LA MENTHE GOURMAND 39.00€

Thé vert infusé à l'armoise marocaine, aux notes légèrement amères.

INFUSION VERVEINE FRAÎCHE 39.00€

INFUSION VERVEINE, CITRON, GINGEMBRE & MIEL 39.00€

>> JUS FRAIS

ZAAZAA 39.00€

Lait, avocat, dattes et fruits secs.

ORANGE, CAROTTE & GINGEMBRE 39.00€

POMME, KIWI & CITRON 39.00€

ORANGE, ANANAS, MANGUE & MENTHE 39.00€

PANACHÉ 39.00€

Mélange de fruits frais selon la saison, aux notes légèrement amères.

>> SIROP

Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron. 39.00€

>> SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes agrumes, Ice tea. 39.00€

>> EAU

Eau plate, Eau gazeuse. 39.00€

>> CAFÉS

ESPRESSO 39.00€ LATTE 39.00€

CAFÉ NORMAL 39.00€ LATTE À L'AMLOU 39.00€

Latte crémeux parfumé à la pâte d'amandes, miel et huile d'argan.

CAPPUCINNO 39.00€ CAFÉ MAROCAIN 39.00€

NASS NASS 39.00€
Café marocain mi-lait, mi-café.
Café légèrement parfumé aux épices.

>> CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD 39.00€

CHOCOLAT CHAUD À LA FLEUR D'ORANGER 39.00€

>> JUS PRESSÉS

Pamplemousse, Orange, Citron, Carotte. 39.00€

>> BOISSONS TRADITIONNELLES

LBEN 39.00€

Lait fermenté frais et légèrement acidulé.

RAIB 39.00€

Lait fermenté doux et onctueux.

>> NOS COCKTAILS

THÉ À LA MENTHE TRADITION 39.00€

Thé vert marocain infusé à la menthe fraîche.

THÉ FLIOU (MENTHE SAUVAGE) 39.00€

Thé vert délicatement parfumé à la menthe sauvage marocaine.

THÉ CHIBA 39.00€

Thé vert infusé à l'armoise marocaine, aux notes légèrement amères.

THÉ SAFRAN & FLEUR D'ORANGER 39.00€

Thé vert délicatement parfumé à la menthe sauvage marocaine.

THÉ À LA MENTHE GOURMAND 39.00€

Thé vert infusé à l'armoise marocaine, aux notes légèrement amères.