



# la menthe douce



**MENU**

# LES ENTRÉES

**CAROTTES À L'ORIENTALE** 12.5

*Carottes blanchies, cumin, purée de piments, huile d'olive, sésame*

**PURÉE DE POIS CHICHE** 12.5

*Pois chiche, menthe fraîche*

**HARIRA** 12

*Soupe marocaine aux lentilles, oignons, persil, épices, vermicelles et oeuf*

**ZAALOUK** 14

*Caviar d'aubergines, citron confit, ail, cumin, huile d'olive*

**MÉCHOUIA** 14

*Salade de poivrons, tomates, ail, oignons cuits au four puis marinés dans des épices et de l'huile d'olive*

**BRIOUATS DE POULET** 14

*Feuilles de brick, farce au poulet et épices*

**BRIOUATS DE FROMAGE** 13

*Feuilles de brick, fromage de chèvre et épices*

**SALADE DE POULPE** 14

*Poulpe mariné, poivrons, citron, coriandre et huile d'olive*

**KEFTAS DE POISSON** 14

*Boulettes de poissons blancs, crème de citron et avatar*

**PASTILLA AU POULET** 23

*Farce à base de suprême de poulet, miel, amandes, raisins secs, cannelle, coriandre, oeuf dans une feuille de brick et cuit au four*

**PASTILLA AU PIGEONNEAU** 30

*Farce à base de suprême de pigeon, miel, amandes, raisins secs, cannelle, coriandre, oeuf dans une feuille de brick et cuit au four*

# LES PLATS

## MÉCHOUI MARRAKCHI 46

Agneau cuit à la cendre pendant 4 à 6 heures avec un mélange d'épices, ce qui nous permet d'obtenir une viande fondante et confite à la fois. Cette dernière est accompagnée d'une concassée de tomate fraîche et légumes de saison confit ou riz vermicelle, cannelle et amandes. Plat servi pour une personne.

## COUSCOUS

### KEFTA 26.5

Boulette de boeuf

### AGNEAU & KEFTA 29.5

### ROYAL 34.5

Agneau, poulet, merguez et kefta

### POISSON 35

Sur commande et 48 heures à l'avance

### MÉCHOUI 39.5

Agneau cuit à la cendre.

## Mini Couscous

Moins de 10 ans

### UNE VIANDE 13

Kefta, merguez ou poulet - servi à l'assiette

### DEUX VIANDES 16

Kefta, merguez, poulet - servi à l'assiette

# LES PLATS

## Tajines

<b>VÉGÉTARIEN</b> <i>légumes de saison</i>	<b>26.5</b>
<b>POULET</b> <i>Citron confit et olives</i>	<b>27.5</b>
<b>KEFTA &amp; OEUF</b>	<b>27.5</b>
<b>AGNEAU &amp; PRUNEAUX</b> <i>Miel, amandes et sésame</i>	<b>28.5</b>
<b>POISSON</b>	<b>29.5</b>
<b>JARET D'AGNEAU</b> <i>Façon tanjia</i>	<b>35</b>
<b>VEAU &amp; ABRICOT</b> <i>Amandes</i>	<b>29.5</b>

## Brochettes

<b>POULET</b> <i>Au citron confit</i>	<b>23.5</b>
<b>KEFTAS</b>	<b>25.5</b>
<b>ASSIETTE MENTHE DOUCE</b> <i>Brochette de poulet , kefta (2 pièces) et merguez (2 pièces)</i>	<b>35</b>

# LES PLATS

**SOUPE D'ORANGE** 12

*Suprême d'oranges dans leur jus, fleur d'oranger et glace cannelle*

**GASPASCHO DE FRAISE** 12

*Soupe de fraises fraîches, menthe fraîche et sa boule de glace.*

**PASTILLA DE LAIT** 12

*Au miel et amandes avec une pâte filo caramélisées au four*

**PASTILLA DE FRAISES** 12

*Avec sa crème de lait à la fleur d'oranger, pistache et une pâte filo caramélisées au four*

**CRÈME BRULÉE** 12

*À la fleur d'oranger*

**TARTE TATIN DE DATTES** 12

*Pâte feuilletée (gluten , beurre), dattes, vanille, caramel et boule glâce vanille*

**SAMANAH** 12

*Fondant au chocolat avec son coeur coulant*

**SEBOU** 12

*Fondant à la pistache avec son coeur coulant crème pistache et chocolat blanc*

**CRÊPES "MILLE TROUS"** 12

*Pancake à la marocaine*

**PÂTISSERIES ORIENTALES** 14

*Assortiment de petits gâteaux orientaux.*