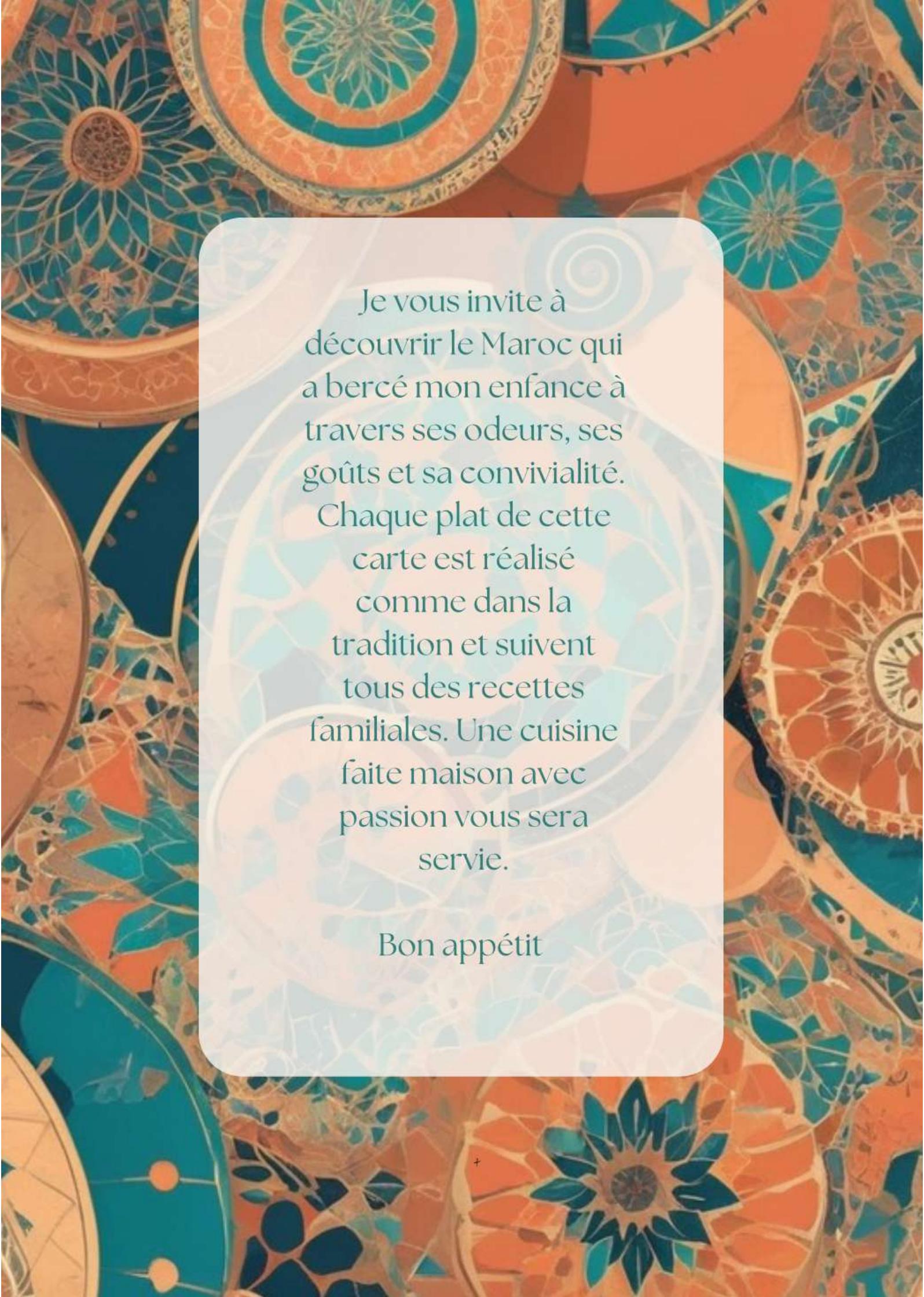




# La CARTE

*Restaurant aux quatre coins*



Je vous invite à  
découvrir le Maroc qui  
a bercé mon enfance à  
travers ses odeurs, ses  
goûts et sa convivialité.  
Chaque plat de cette  
carte est réalisé  
comme dans la  
tradition et suivent  
tous des recettes  
familiales. Une cuisine  
faite maison avec  
passion vous sera  
servie.

Bon appétit



*Nos entrées*

# Nos entrées

AUX QUATRE COINS



## Les salades

**La salade du chef** \_\_\_\_\_ 15 €

Mosaïque de feuilles de briques (briwates) servies avec des poivrons grillés et un caviar d'aubergine. Accompagnées par de la salade et des tomates

**La salade estival** \_\_\_\_\_ 10,50€

Semoule, Salade verte, Concombre, Oignons, Tomates cerises, Cannelle, Fleur d'Oranger

**La salade fraîcheur** \_\_\_\_\_ 10,50€

Salade verte, Courgette et Aubergine grillées, Choux rouge et blanc, Mangue, Pois chiches Concombre, Amandes

## Les briwates

feuilles de briques croustillantes aux différentes garnitures \_\_\_\_\_ 5€

**Légumes/ fromage/ poulet amandes/ viande hachée**

## Les soupes

**Harira** \_\_\_\_\_ 6,50€

La soupe du Maroc

**Bissara** \_\_\_\_\_ 7€

Soupe de fèves

**soupe de pois chiches** \_\_\_\_\_ 7€

## Les spécialités

**Zaalouk** \_\_\_\_\_ 5€

Caviar d'aubergines

**Machoula** \_\_\_\_\_ 6€

Poivrons grillés dans l'huile d'olive assaisonnés à l'ail et au cumin

**Houmous** \_\_\_\_\_ 6€

A photograph of a traditional Moroccan architectural archway. The arch is framed by a teal border with gold floral patterns. The interior of the arch is filled with a teal and gold mosaic. A teal semi-transparent overlay is centered over the arch, containing the text 'Nos couscous' in a white cursive font. The background shows a teal wall and a brown pillar.

*Nos couscous*



# Restaurant aux quatre coins

## CARTE DES COUSCOUS

### IMPERIAL

*Couscous 3 viandes*

21 €

### SULTAN

*Couscous 2 viandes*

18 €

### TFAYA

*Poulet, oignons confits, pois chiches, raisins secs*

14 €

### PRINCE

*Aux choix poulet ou merguez ou agneau*

16 €

### BOULETTES

*A base de boulettes de viandes épicées (Kefta)*

14 €

### SAFFA

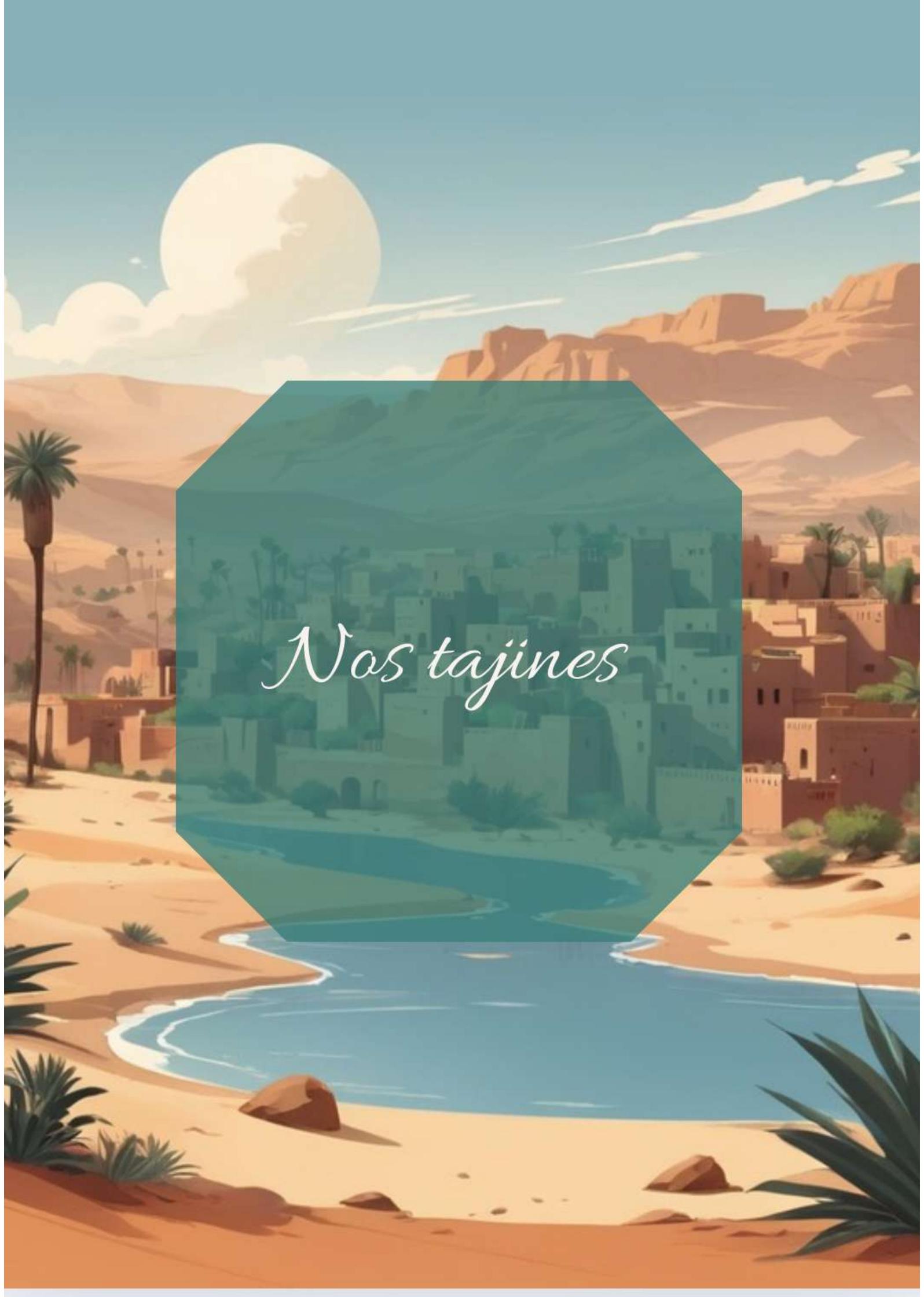
*Semoule, beurre, huile d'olive, Raisins secs, Dattes, Amandes, Parfum d'orange*

12 €

### PRINTANIER

*couscous végétarien*

10 €

A stylized illustration of a desert landscape. In the foreground, a blue river flows through a sandy area with some green plants and rocks. In the middle ground, a town with orange-brown buildings is visible. In the background, there are orange-brown mountains and a large, bright full moon in a blue sky with some clouds.

*Nos tajines*



# Restaurant Aux quatre coins

## CARTE DES TAJINES

### FÈS

12 €

*Poulet, œufs durs, oignons confits, olives, amandes, citron*

### OASIS

14 €

*Agneau, œuf, oignons, olives vertes, citron*

### SOUK

14 €

*Agneau, oignons, pruneaux, raisins secs, amandes, sésame*

### LE VEGETARIEN

7.5 €

### MÉDINA

10 €

*Poulet, oignons confits, pruneaux, raisins secs, amandes, sésames*

### VILLAGE

10 €

*Boulettes Kefta, œufs, tomates, coriandre, cumin, ail*

### TAJINE POULET

9.50 €

*Servis avec ses légumes*

### TAJINE POULET & AUBERGINES

9.50 €

### TAJINE POULET & CLEMENTINES

9.50 €

### TAJINE AGNEAU

14 €

*Servi avec ses légumes*

### LE QUERCYNOIS

18 €

*confit de canard, Oignons, abricot, raisins, amandes*



*Nos desserts*



## LES GOURMANDISES

**GATEAUX** 2.50€

**Pâtisseries marocaines**

**Crêpes milles trous**

**Crêpes marocaines**

**LES DOUCEURS**

**Fromage blanc au miel** 4.50€

**Thé gourmand** : thé à la menthe et sa  
masique de patisseries 8.50€

**Rondelles d'orange à la** 3€  
**cannelle et parfumées**

