

Potages

La crème du jardinier	5,00€
La soupe de poissons comme à Cannes (Rouille et croûtons à l'ail)	10,00€

Les entrées

La symphonie de salades	6,50€
La petite frisée aux lardons, vinaigre de framboises, pignon et croûtons	9,50€
La poêlée de cuisses de grenouilles tout simplement au beurre d'ail	9,50€
La cassolette de scampis du chef	14,00€
La brick à l'œuf	8,00€
La tchakchouka merguez	9,50€
Les merguez grillées sur nid de salades croquantes	9,50€
Les scampis grillés aux huiles parfumées, salade croquante et duo de sauces froides	14,00€
La cassolette de champignons, sauce berbère	10,00€

Les poissons (selon arrivage)

	Prix du jour
La sole de la mer du nord	
Le dos de saumon béarnaise	15,50€
La poêlée de rouget aux penne et saumon fumé	14,50€
La truite meunière aux filets d'amandes grillés (pommes de terre nature)	12,00€
L'alliance de homard et scampis, crème de curry légère (légumes du marché)	21,00€

Les viandes et volailles

L'émincé de blanc de volaille, champignons crème	16,00€
Le magret de canard au Porto et miel d'acacia	17,50€
La couronne d'agneau rôti en croûte bouquetière, légumes et gratin dauphinois	20,00€
Le pavé de bœuf BBB sauce au choix	17,50€

Tout nos plats sont accompagnés de pommes frites, pommes croquettes, pomme au four, pommes de terres nature, gratin dauphinois

Les suggestions du patron :

Nos grillades

La brochette de bœuf ou d'agneau	14,50€
Les côtes d'agneau (à l'ail doux)	16,00€
La grillade mixte	17,50€
Le gigot d'agneau	16,00€

Tout nos plats sont accompagnés de pommes frites, pommes croquettes, pommes au four, pommes de terres nature, gratin dauphinois

Les couscous

Le couscous côtes d'agneau	16,00€
Le couscous merguez	12,00€
Le couscous brochette (bœuf ou agneau)	14,50€
Le couscous méchoui	16,00€
Le couscous gigot d'agneau	16,00€
Le couscous maison (agneau mijoté)	16,00€
Le couscous poulet	12,00€
Le couscous du chef (2 côtes d'agneau, 1 brochette, 2 merguez)	16,50€
Le couscous Royal (2 côtes d'agneau, 1 brochette, 2 merguez, agneau mijoté)	18,50€
Le couscous poisson façon « Shérazade », (poissons, fruits de mer et crustacés) 2cts min	25,00€

Les spécialités maison

Coucha agneau << Tajine agneau >> légumes du marché, pommes de terre safronné (Temps de cuisson : ~~30min~~) 16,50€

Coucha poulet << Tajine poulet >> légumes du marché, pommes de terre safronné (Temps de cuisson : ~~30min~~) 14,50€

Le panier pêcheur, homards, poissons, fruits de mer et crustacés, assortiment de crudités, gratin dauphinois (2 cts min) 30,00€/pers

Le gigotin d'agneau berbère 17,00€

Pour les enfants : (Menu jusqu'à 12ans)

Jardinière de légumes

Ou

Croquettes de fromages

Brochette grillée frite

Ou

Escalope de poulet frite

Mousse au chocolat

ou

Une boule de glace au choix

12,00€

Les desserts

Sabayon Thibarine	7,00€
Sabayon Shérazade	7,50€
Crème brûlée	5,00€
Lokum	4,50€
Panaché de glaces	5,00€
Panaché de sorbets	5,00€
Dame blanche	5,00€
Brésilienne	5,00€
Les fines pâtisseries tunisiennes	6,50€
Profiteroles glacé au chocolat chaud	6,00€
Mousse au chocolat maison	5,00€
Café	2,00€
Déca	2,50€
Thé	2,00€
Cappuccino	2,50€
Irish cofee	7,00€
Digestif	5,00€

Vin du patron

Rouge, rosé ou blanc

Le verre 2,50€

Le $\frac{1}{4}$ L 4,50€

Le $\frac{1}{2}$ L 8,50€

Le litre 16,00€

Notre sélection de

vin

<u>Rouge</u> : Sidi Brahim, 75cl	16,50€
Les trois domaines, 75 cl	16,50€
L'excellence de Bonassia, 75cl	17,50€

<u>Rosé</u> : Sidi Brahim, 75cl	16,50€
Pinot noir, 75cl	25,00€
Les trois domaines, 75cl	16,50€

<u>Blanc</u> : Les trois domaines, 75cl	16,50€
--	--------