• NOS BOISSONS •

ALCOOLS

GINS

Fleur d'oranger -9€
(BEL) agrumes et épices

Hendrickx -9€
(Ecosse) épicé et floral

Tanqueray -8€
(UK) épicé

Citadelle Gin -8€
(FR) senteurs fleuries, touche de cannelle

Radermacher (BIO) -8€
(BEL) 11 plantes, racines et fruits

Bombay -8€
(UK) agrumes doux

TONICS

Schweppes Premium -3€
(Pink pepper, Matcha, Hibiscus)

WHISKY

William Lawson's -6€
(Ecosse)

Johnny Walker Black -8€
(blended Ecosse) boisé

Glenfiddich 15 ans -9€
(single malt, Ecosse) fruité et floral

Oban 14 ans -12€
(single malt, Ecosse) fumé et malté

Finlaggan Old Reserve -9€
(single malt, Islay) fumé et tourbé

Aberlour 10 -8€
(single malt, Écosse) fruité

Craggamore 12 -9€
(single malt, Écosse) fruité

Glenmorangie 10 -9€
(single malt, Écosse) floral

Jack Daniel's -7€
(blended, USA) fruité et boisé

Jack Daniel's Honey -9€
(blended, USA) doux et moelleux

RHUMS

HSE Martinique -9€

Don papa Philippines -11€

Saint-James xo Martinique -10€

Présidente République Dominicaine -11€

BIÈRES

Maes 25cl -3€

Grimbergen blonde 33cl -4€

Moneuse triple X 37.5cl -7€

Saison d'épeautre 37.5cl -7€

Orval 33cl -6€

Rochefort 10° 33cl -6€

Chimay verte 33cl -6€

Passe-tout-outre 33cl -6€

Bons voeux 37.5cl -7€

Gueuze mariage parfait 37.5cl -7.5€

SOFTS

Pepsi normal / light -2.5€

Pepsi 1l -8€

Spa orange / citron -2.5€

Canada dry -3€

Orangina -3€

Looza -2.5€
(orange, ace ou ananas)

Lipton Ice Tea -2.5€
(regular, peach, ou green)

Schweppes -2.5€
(tonic, agrumes)

EAUX

Spa plate / pétillante 20cl -2.5€

Bru plate / pétillante 1l -7€

• NOS MENUS •

• MENU MARRAKESH -30€ •

ENTRÉES (UNE AU CHOIX)

Assiette de merguez folles

Ankara (feta, salade, tomates, concombres, olives,...)

Brick de fromage de chèvre, menthe, amandes et miel

Brick de boeuf aux épices douces du Maroc

Brick de poulet au citron confit

PLATS (UN AU CHOIX)

Couscous poulet (cuisse rôtie)

Couscous brochette de keftas (boulettes de boeuf)

Couscous brochette de scampis

Couscous merguez grillées (3 pièces)

Couscous aux 3 viandes (poulet, côte d'agneau et merguez)

Tagine de poulet au citron confit

Tagine d'agneau aux amandes et pruneaux

Tagine de keftas à l'oeuf (boulettes de boeuf)

DESSERTS (UN AU CHOIX)

Dattes Medjoul

Salade d'orange aux amandes effilées

Glace mille et une nuits

Fantasia de pâtisseries orientales (3 pièces)

• MENU ENFANT -11€ •

Un pilon de poulet et une merguez (aux épices douces du Maroc)
avec couscous ou frites

Une glace (2 boules au choix)

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certaines denrées, merci de nous le signaler.

NB : En fonction des saisons, quelques ingrédients peuvent changer.

Bienvenue

Fleurs D'oranger

Restaurant familial

• NOS APERITIFS •

NOS CLASSIQUES

Apéritif Maison -6€
(«à la fleur d'oranger»)

Apéritif Maison sans alcool -5€
(«à la fleur d'oranger»)

Apéritif Lillet Tonic -8€

Apéritif Pimm's Ginger Ale -8€

Flûte de champagne -9€

Spritz Aperol Champagne -11€

Kir Royal -10€
(champagne)

Kir -5€
(vin blanc)

Martini blanc / rouge -6€

Martini bellini -8€

Porto blanc -5€

Porto rouge -6€
(10 ans d'âge)

Campari -7€

Campari orange -8€

Pisang orange -6€

Pisang orange (sans alcool) -5€

Ricard -5€

Pastis Henry Bardouin -6€

Amaretto Di Saranno -6€

Baileys -6€

Picon maison -7€

Picon vin blanc -6€

Elixir d'Anvers -6€

Vodka Absolut -6€

Tequila -6€

Bacardi -6€

Rhum Captain Morgan coca -8€

Don papa -11€

Accompagnements soft (voir prix carte)

NOS ARTISANAUX DE L'ABREUVOIR

(à base de vin et aux extraits naturels)

Péché d'Angèle -7€
(angélique, gingembre, pêche)

Limonelle -7€
(citron vert et gingembre)

L'Amant doux -7€
(amandes, cerises et prunes)

NOS CHAMPAGNES

SÉLECTION MAISON VERRE 9€ / BOUTEILLE 50€

Château de Bligny brut -60€

Canard-Duchêne rosé brut -70€

Deutz brut classique -75€

Louis Roederer brut premier -95€

Bollinger spécial cuvée brut -95€

« Le Champagne
c'est le seul vin qui laisse
la femme belle après boire. »

- Madame de Pompadour

• NOTRE CARTE •

Vous retrouverez sur cette carte nos plats signatures et traditionnels

ENTRÉES FROIDES ET TIÈDES

Salade shéhérazade -9€
(salade, tomates, pois chiches, olives,...)

Mascara -12€
(boulettes , salade, olives, sésame,...)

Tizi-ouzou -12€
(pilons de poulet, salade, amandes, concombres,...)

Ankara -12€
(feta, salade, tomates, raisins secs, olives,...)

Agadir -15€
(scampis, salade, pois chiches, tomates, amandes,...)

ENTRÉES CHAUDES

Assiette de merguez folles -12€

Scampis grillés à l'huile d'argan -16€

Tagine de scampis Mogador -16€
(sauce tomate et chermoula)

Tagine de calamars -15€
(sauce tomate et chermoula)

Brick kefta -11€
(haché de boeuf aux épices douces du Maroc)

Brick de fromage de chèvre -11€
(menthe, amandes et miel)

Brick de poulet au citron confit -11€

Pastilla de poulet -15€
(amandes, miel, raisins, fleur d'oranger)

Brick : La feuille de brick, empruntée à la cuisine tunisienne traditionnelle, est une crêpe de pâte légère, fine et croustillante.

GRILLADES

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites et d'une salade.

Poulet -15€
(cuisse rôtie)

MERGUEZ -16€
(3 pièces)

Côtes d'agneau -21€
(4 pièces)

Tranche de gigot d'agneau -21€
(+/- 350gr)

Brochette d'agneau -21€

Brochette de boeuf -21€

Brochette de keftas -18€
(boulettes de boeuf)

Entrecôte -30€
(Irish Angus Beef - +/- 400gr)

Côte à l'os sur planche -33€
(Limousin - +/- 900gr)

Brochette de scampis -19€

Sauces : Poivre vert ou champignons -3.5€

SUPPLÉMENTS DE VIANDES

Merguez -2.5€
(1 pièce)

Poulet -4€
(1 cuisse rôtie)

Brochette d'agneau, boeuf, scampis ou keftas -10€
(au choix 1 pièce)

Côte d'agneau -3.5€
(1 pièce)

Jarret d'agneau -11€
(1 pièce, mijotée dans le bouillon)

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certaines denrées, merci de nous le signaler.

NB : En fonction des saisons, quelques ingrédients peuvent changer.

• NOTRE CARTE •

Vous retrouverez sur cette carte nos plats signatures et traditionnels

COUSCOUS

Semoule fine et bouillon aux 7 légumes.

Couscous aux 7 légumes et sa semoule fine (roulée main) -11€

Couscous merguez grillées -16€
(3 pièces)

Couscous poulet -15€
(cuisse rôtie)

Couscous jarret d'agneau -20€
(mijoté dans le bouillon)

Couscous côtes d'agneau grillées -21€
(4 pièces)

Couscous tranche de gigot d'agneau grillée (+/- 350 gr) -21€

Couscous brochette d'agneau grillée -21€

Couscous brochette de keftas -18€
(boulettes de boeuf)

Couscous brochette de boeuf grillée -21€

Couscous entrecôte -30€
(Irish Angus Beef - +/- 400gr)

Couscous côte à l'os -33€
(Limousin - +/- 900gr)

Couscous royal -27€
(poulet, jarret, côte d'agneau, merguez)

Couscous pacha grill -27€
(2 merguez, côte d'agneau, brochette de boeuf)

Couscous brochette de scampis -19€

SUPPLÉMENTS DE VIANDES

Merguez -2.5€
(1 pièce)

Poulet -4€
(1 cuisse rôtie)

Brochette d'agneau, boeuf, scampis ou keftas -10€
(au choix 1 pièce)

Côte d'agneau -3.5€
(1 pièce)

Jarret d'agneau -11€
(1 pièce, mijotée dans le bouillon)

TAGINES

Tagine de poulet qui s'est envolé -18€
(olives, citron confit)

Tagine de poulet aux dattes et miel -19€

Tagine d'agneau aux pruneaux et amandes -20€

Tagine d'agneau aux légumes -20€

Tagine de keftas à l'oeuf -17€
(boulettes de boeuf)

Tagine de merguez et féta -17€

Tagine darne de thon à l'huile d'Argan -21€

Tagine de scampis Mogador -19€
En plat (sauce tomate, chermoula et légumes)

Tagine de calamars -18€
En plat (sauce tomate, chermoula et légumes)

Tagines : Le Tagine est un râgout de viande ou de poisson auquel se mêlent les saveurs des légumes et des épices. C'est grâce à son haut couvercle conique que la vapeur monte et descend pour une cuisson à l'étouffée, ce qui confère au plat toute sa magie et sa saveur.

« Il y a quelque chose de magique dans la préparation, d'une simplicité merveilleuse »

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certaines denrées, merci de nous le signaler.

NB : En fonction des saisons, quelques ingrédients peuvent changer.