

Nos Boissons

Gins

Fleur d'oranger.....	9€
(BEL) agrumes et épices	
Hendrickx.....	10€
(Ecosse) épice et floral	
Tanqueray.....	8€
(UK) épice	
Citadelle Gin.....	8€
(FR) senteurs fleuries, touche de cannelle	
Radermacher (BIO).....	9€
(BEL) 11 plantes, racines et fruits	
Bombay.....	8€
(UK) agrumes doux	
Euthenia.....	11€
(BEL) épices et agrumes	
Diolo.....	11€
(BEL) hibiscus	

Tonics

Schweppes Premium.....	3,5€
(Pink pepper, Hibiscus)	

Whisky

William Lawson's.....	6€
(Ecosse)	
Johnny Walker Black.....	8€
(blended, Ecosse) malté, fruité	
Glenfiddich 12 ans.....	9€
(single malt, Ecosse) fruité et floral	
Bushmills 10.....	9€
(single malt, Irlande) malté	
Hatozaki.....	8€
(Blended, Japon) malté, céréale	
Aberlour 10.....	8€
(single malt, Ecosse) fruité	
Craggamore 12.....	9€
(single malt, Ecosse) fruité	
Glenmorangie 10.....	9€
(single malt, Ecosse) floral	
Jack Daniel's.....	8€
(blended, USA) fruité, boisé	
Jack Daniel's Honey.....	9€
(blended, USA) doux, moelleux	

Rhums

HSE Martinique.....	9€
Don papa Philippines.....	11€
Saint-James x o 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-outré 33cl.....	6€
Bons vœux 37.5cl.....	7€
Gueuze mariage parfait 37.5cl.....	7,5€

Softs

Pepsi normal/light.....	3€
Pepsi II.....	9€
Spa citron.....	3€
Canada dry.....	3€
Orangina.....	3€
Looza (orange ou ananas).....	3€
Lipton Ice Tea (regular ou peach).....	3€
Schweppes (tonic, agrumes).....	3€

Eaux

Spa plate/pétilante 20cl.....	2,5€
Bru plate/pétilante 1l.....	7€

Nos Menus

Menu Marrakesh 37€

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'œuf (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 12€

- Un pilon de poulet et une merguez (aux épices douces du Maroc)
avec couscous ou frites
- Une glace (2 boules au choix)

Tous nos suppléments viandes et sauces sont disponibles avec nos menus : Voir GRILLADES

! Pas de changement possible dans le menu !

www.fleursdoranger.be

Fleurs Doranger



Bienvenue



Restaurant Familial

www.fleursdoranger.be

Nos Aperitifs

Notre Carte

Notre Carte

Nos Classiques

Apéritif Maison « à la fleur d'oranger ».....	6€
Apéritif Maison sans alcool.....	5€
Apéritif Lillet Tonic.....	9€
Apéritif Pimm's Ginger Ale.....	9€
Flûte de champagne.....	9€
Spritz Aperol Champagne.....	11€
Kir Royal (champagne).....	10€
Kir (vin blanc).....	6€
Bailey's.....	6€
Martini blanc/rouge.....	6€
Martini Bellini.....	8€
Porto blanc.....	5€
Porto rouge (10 ans d'âge).....	6€
Pineau des Charentes blanc.....	6€
Campari.....	7€
Campari orange.....	8€
Pisang orange.....	7€
Pisang orange(sans alcool).....	5€
Ricard.....	6€
Pastis Henry Bardouin.....	7€
Amaretto Di Saronno.....	6€
Picon maison.....	7€
Picon vin blanc.....	6€
Elixir d'Anvers.....	8€
Vodka Absolut.....	6€
Tequila.....	6€
Bacardi.....	7€
Rhum Captain Morgan coca.....	9€
Don papa.....	11€
Accompagnements soft (voir prix carte)	

Les aperitifs artisanaux de Pierre Thys

À base de vin et aux extraits naturels

Péché d'Angèle (angélique, gingembre, pêche).....	7€
Limonelle (au citron vert et gingembre).....	7€
L'Amant Doux (amandes, cerises et prunes).....	7€

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

Entrées froides et tièdes

Salade shéhérazade.....	11€
(salade, tomates, pois chiches, olives,...)	
Mascara.....	16€
(boulettes de boeuf, salade, olives, sésame,...)	
Tizi-ouzo.....	16€
(pilons de poulet, salade, amandes, concombres,...)	
Ankara.....	15€
(feta, salade, tomates, raisins secs, olives,...)	
Agadir.....	18€
(scampis, salade, pois chiches, tomates, amandes,...)	

Entrées chaudes

Assiette de merguez folles.....	16€
Scampis grillés à l'huile d'argan.....	19€
Tagine de scampis Mogador.....	19€
(sauce tomate et chermoula)	
Tagine de calamars (tomates, chermoula).....	18€
Brick kefta.....	14€
(haché de bœuf aux épices douces du Maroc)	
Brick de fromage de chèvre.....	14€
(menthe, amandes et miel)	
Brick de poulet citron confit.....	14€
Pastilla de poulet.....	17€
(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 (cuisse rôtie).....	17€
Merguez (3 pièces).....	19€
Côtes d'agneau.....	25€
Tranche de gigot d'agneau (+/- 350 gr).....	25€
Brochette d'agneau.....	27€
Brochette de bœuf.....	27€
Brochette de keftas.....	22€
(boulettes de bœuf)	
Pacha-grill.....	32€
(2 merguez, côte d'agneau et brochette de boeuf)	
Entrecôte.....	35€
(Irish Angus Beef, +/- 500gr)	
Côte à l'os sur planche.....	39€
(limousin, +/- 1kg)	
Brochette de scampis.....	23€

Sauces : Poivre vert, champignons..... 4€

Suppléments de viandes

Merguez (1 pièce).....	3€
Poulet (1 cuisse rotie).....	4€
Brochette d'agneau, bœuf, scampis ou keftas (au choix 1 pièce).....	13€
Côte d'agneau (1 pièce).....	5€
Jarret d'agneau (1 pièce, mijotée dans le bouillon).....	13€

Couscous

Couscous.....	13€
(Semoule fine et bouillon aux 7 légumes - roulée main)	
Couscous de merguez grillées.....	19€
(3 pièces)	
Couscous poulet.....	17€
(cuisse rôtie)	
Couscous jarret d'agneau.....	23€
(mijoté dans le bouillon)	
Couscous côtes d'agneau grillées.....	25€
(4 pièces)	
Couscous tranche de gigot d'agneau grillée.....	25€
(+/- 350 gr)	
Couscous brochette d'agneau grillée.....	27€
Couscous brochette de keftas.....	22€
(boulettes de bœuf)	
Couscous brochette de bœuf grillée.....	27€
Couscous entrecôte.....	35€
(Irish Angus +/- 500gr)	
Couscous côte à l'os.....	39€
(Limousin +/- 1kg)	
Couscous aux 3 viandes.....	23€
(poulet, côte d'agneau et merguez)	
Couscous royal.....	32€
(poulet, jarret, côte d'agneau, merguez)	
Couscous pacha grill.....	32€
(2 merguez, côte d'agneau, brochette de bœuf)	
Couscous brochette de scampis.....	23€

Suppléments de viandes

Merguez (1 pièce).....	3€
Poulet (1 cuisse rotie).....	4€
Brochette d'agneau, bœuf, scampis ou keftas (au choix 1 pièce).....	13€
Côte d'agneau (1 pièce).....	5€
Jarret d'agneau (1 pièce, mijotée dans le bouillon).....	13€

Tagines

Tagine de poulet qui s'est envolé.....	22€
(olives, citrons confits)	
Tagine de poulet aux dattes et miel.....	23€
(3 pièces)	
Tagine d'agneau aux pruneaux et amandes.....	25€
Tagine d'agneau aux légumes.....	25€
Tagine de keftas à l'œuf.....	22€
(boulettes de bœuf)	
Tagine de merguez et feta.....	22€
Tagine de la mer à l'huile d'Argan.....	25€
(poisson de saison)	
Tagine de scampis Mogador.....	23€
En plat (sauce tomate, chermoula et légumes)	
Tagine de calamars.....	22€
En plat (sauce tomate, chermoula et légumes)	
Tagine de légumes aux épices douces.....	17€
Tagine de légumes aux fruits secs.....	18€

Tagine : le tagine est un ragoût 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.

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

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