

## ENTRÉES

### Harira – 7€

Le fameux potage marocain à base de tomates, légumes, féculents et coriandre

### Les Briwats de Fès – 9 €

Feuilletés farcis au blanc de poulet

### Les Briwats du Mellah – 9 €

Feuilletés farcis au fromage de chèvre et enrobés de miel

### Antipasti Di Marrocco – 10 €

Salade de poivrons et tomates, purée d'aubergines au cumin et rondelles de carottes  
l'huile d'olive et coriandre.

### L'indispensable aux Touareg – 8 €

Duo de lentilles à l'huile d'olive, tomates et oignons parfumés au Cumin et d'haricots blanc à l'ail parfumés au paprika

### La fraîcheur du bleu Touareg – 9 €

Dés de concombres & tomates au persil, taboulé méditerranéen aux raisins secs, carottes râpées à l'orange et parfumées à la cannelle

### Les Touareg et l'océan – 11 €

Gambas relevées à l'huile d'olive et ail, parfumées au paprika et coriandre avec un chouia de piment

### Les Touareg savourent la méditerranée – 8.50 €

Anchois accompagnés de pommes de terre et tomates marinées à l'huile d'olive, relevés à l'ail et parfumés à la coriandre et persil

### Assortiment 'Touareg' – 12.50 €

Assortiment de nos entrées les plus éclatants !

## PLATS

### Les délices de la Palmeraie – 19 €

Tajine d'agneau aux pruneaux préparé à base d'oignons, safran et gingembre décoré de graines de sésame

### Zoubida, la préférée des Touareg – 18 €

Tajine de bœuf à l'huile d'olive où la coriandre et l'ail jouent le premier rôle, accompagné de pommes de terre, petits pois et tomates mijotées

### Le grand classique des Touareg – 18 €

Tajine de poulet aux citrons confits et aux olives où le parfum de la coriandre fait tourner la tête

### Le repos des Touareg – 18.50 €

Tajine de Kefta (haché pur bœuf) à la sauce tomate, parfumé à l'ail et au persil, où l'œuf est l'île de repos

### La grillade des Touareg – 20 €

Brochettes de Kefta, Bœuf et Poulet marinées puis grillées et accompagnées d'un assortiment de légumes du Sud !

## COUSCOUS

### Le couscous façon Tétouan – 17 €

Le fameux couscous au poulet, servi avec un accompagnement d'oignons émincés, raisins secs et battons de cannelle. Le safran y fait fureur !

### La rencontre des Touareg et Bouddha – 14 €

Un couscous aux sept légumes, pour ceux qui trouvent leur bonheur autrement !

### Touareg impérial – 20 €

Un couscous aux brochettes d'agneau, bœuf, merguez et poulet. Pour ceux qui aiment goûter à tout !

### Les Touareg font leur Méchoui – 19 €

Couscous au méchoui d'agneau, accompagnés d'une variété de légumes. L'envoûtement total !

### Couscous do Fransa – 16 €

Couscous merguez : l'influence des Colons Français dans la cuisine marocaine.

## POISSONS

### Les Touareg découvrent le Nord – 20 €

Tagine de poisson où le safran & la coriandre parfument la pomme de terre et le citron qui l'entourent.

### Assiette 'Minceur' – 21 €

Poisson du jour sur son lit de légumes à la vapeur !

### Assiette 'Pêcheur' – 22 €

Assortiment de poissons grillés selon 'l'arrivage' et trio de légumes

## MENUS

### L'homme Bleu – 25 €

#### **Entrée** : Harira

« Le fameux potage marocain à base de tomates, légumes, féculents et coriandre »

#### **Plat** : Duo de tajines

« Tajine d'agneau aux pruneaux et tajine de poulet aux citrons »

#### **Dessert** : Sorbet à l'orange

### Le Festin Touareg – 36 €

#### **Zakouskis du chef**

**Assortiment d'entrées** : Briwat de Fès, Briwat du Mellah, Salade de carottes à l'huile d'olives, purée d'aubergines, taboulé aux raisins secs, filet de sardines à la charmoula

#### **Plats** : Brochette de bœuf, poulet, agneau et merguez

marinées puis grillées et accompagnées de semoule fine et bouillon de légumes frais

#### **Dessert** : Trésor Touareg : assortiment de pâtisseries marocaines

Menu Mogador – 49 €

### **Zakouskis surprises**

**Couleur Safran** : Assortiment d'entrées composé de : croustillant de scampis - filet de sardines sautés & parfumés au safran, paprika doux et cumin - calamars parfumés à l'huile d'olive

**Plats** : Filet de bar sur son lit de légumes à la vapeur, tilapia grillé et arc en ciel de légumes du Sud

**Dessert** : Merveille des Touareg : taboulé aux fruits secs ... Un délice !

## *DESSERTS*

Belle du Sud – 7.50 €

« Salade d'oranges à la cannelle »

Moelleux Touareg – 7.50 €

« Cornes de gazelle à base d'amandes et fleurs d'oranger »

Péché Mignon Touareg – 7.50 €

« Baklawa à base d'amandes, de noix et miel »

Douceurs Touareg – 7.50 €

« Triangles de briwats au miel et amandes »

Trésors Touareg – 9 €

« Un bouquet composé de cornes de gazelle, Baklama et briwats »

Sorbets – 5 €

Citron – Mangue – Orange - Noix de coco

# LES VINS DU MAROC

## Les vins blanc

S de Siroua – 33 €

Médaille – 37 €

## Les vins Rosés

Gris de boulaouane - 22 €

Ksar Bahia - 24 €

S de Siroua - 32 €

## Les vins Rouges

Rouges de Boulaouane - 23 €

Prestige de Menara - 22 €

El Baraka Private Réserve - 28.50 €

Médaille - 34 €

S de Siroua - 35.50 €