

## VOORGERECHTEN

### Harira – 7 €

De welbekende, voedende, marokkaanse soep op basis van tomaten, groenten en koriander

### Briwats vanuit Fès – 9 €

Bladerdeeg opgevuld met gekruide stukjes kip

### De Briwats vanuit Mellah – 9 €

Bladerdeeg opgevuld met geitekaas in een jasje van honing

### Antipasti Di Marokko – 10 €

Salade van pepers & tomaten,, puree van aubergines met komijn en wortelschijfjes gemarineerd in olijfolie en koriander.

### Het Onmisbare van de Touareg – 8 €

Duo van linzen bereid in olijfolie, tomaat met ui gearfumeerd met komijn en witte bonen gemarineerd in knoflook en bestrooit met paprika

### De Frisheid van de Blauwe Touareg – 9 €

Fijngehakte komkommer & tomaat op een bedje van peterselie, zuiderse taboulee met rozijntjes, geraspte wortelen op smaak gebracht met sinaasappel en kaneel

### De Touareg en de Oceaan – 11 €

Tijgergarnalen bereid op basis van olijfolie en knoflook, gearfumeerd met paprika, koriander en 'chouia' kruiden

### De Touareg geniet van de Middelandse Zee – 8.50 €

Ansjovis op een bedje van aardappelen& gemarineerde tomaten in olijfolie en op smaak gebracht met knoflook, koriander en peterselie

### Assortiment 'Touareg' – 12.50 €

Een Selectie van onze meeste geliefde voorgerechten. 'No Comment !'

## HOOFDSCHOTELS

### Het Genot van de Palmeraie – 19 €

Tajine van lamsvlees met pruimen bereid op basis van ui, saffraan & gember en overstelp met sesamgraantjes

### Zoubida, de Uitverkozene van de Touareg – 18 €

Tajine van rundsvlees in olijfolie overgoten met koriander & knoflook vergezeld van aardappelen, erwten en gestoofde tomaten

### De Klassieker van de Touareg – 18 €

Tajine van kip met geconfijte citroenen en olijven waarbij de koriander het hoofd op hol doet slaan

### De Rust van de Touareg – 18.50 €

Tajine van 'Kefta' (rundsballietjes) in tomatensaus, gesudderd in knoflook & peterselie en waarbij het ei als rusteiland wordt beschouwd

### De grillade van de Touareg – 20 €

Brochetten van 'Kefta', Rund- en Kippevlees gemarineerd en vervolgens gegrild en omringd door een assortiment van Zuiderse groenten

## COUSCOUS

### De Couscous uit Tétouan – 17 €

De wereldberoemde couscous met kip badend in fijngehakte ajuin, rozijnen en kaneelstokjes. De Saffraan kleurt het geheel in !

### De Ontmoeting van Touareg en Bouddha – 14 €

Dé couscous en zijn Zeven Groenten voor zij die hun plezier op een andere wijze beleven !

### De Keizerlijke Touareg – 20 €

Couscous met brochetten van Lams-, Rund- en Kippevlees & 'Merguez' (pikante worstjes). Voor zij die graag van alles proeven !

### Touareg en zijn 'Méchoui' – 19 €

Couscous van gemarineerde lamsbrochetten 'méchoui' . Een totale Betovering!

### Couscous do Fransa – 16 €

Dé Couscous 'merguez' : de invloed van de Franse kolonisten in de marokkaanse keuken.

## VIS

### De Touareg ontdekt het Noorden – 20 €

Tajine van vis waar de saffraan & koriander smaak geeft aan de aardappelen & citroen die het geheel omringen

### Schotel ‘Slanker’ – 21 €

Vis van de Dag op een bedje van gestoomde groenten !

### Schotel van de ‘Visser’ – 22 €

Assortiment van gegrilde vissoorten naargelang de vangst en trio van groenten.

## MENU'S

### De Blauwe Man – 25 €

#### **Voorgerecht : Harira**

“De befaamde marokkaanse soep op basis van tomaten, groenten en koriander”

#### **Hoofdschotel : Duo van tajine**

« Tajine van lamsvlees met pruimen en Tajine van kip met geconfijte citroen »

#### **Dessert : Sinaasappelsorbet**

### Het Festijn van de Touareg – 36 €

#### **Hapjes van de chef**

**Waaier van voorgerechten :** Briwat vanuit Fès, Briwat vanuit Mellah, wortelsalade met olijfolie, puree van aubergines, taboulé met gedroogde druiven, sardinesfilets op de wijze van ‘charmoula’

#### **Hoofdschotel :** Brochetten van runds-, lams-, en kippevlees en merguez

gemarineerd en vervolgens gegrild en vergezeld van fijne semoule met een bouillon van verse groenten

#### **Dessert :** De Schatten van de Touareg : Een selectie van fijne, marokkaanse gebakjes’

Menu 'Mogador' – 49 €

### **Hapjes vol Verrassingen**

**Safraanse Kleur: Een selectie van voorgerechten** :samengesteld uit : knapperige scampi's, sardinefilets gebakken en geparfumeerd met saffraan,paprika en komijn en calamars gebakken in olijfolie

**Hoofdschotel** : Zeebaarsfilet op een bedje van gestoomde groenten, gegrilde tilapia en omringd door Zuiderse groenten

**Dessert** : Het Wonderbaarlijkje van de Touareg: Taboulé met gedroogd fruit ... Verrukkelijk !

## *DESSERT*

'Die Schone Zuidse' – 7.50 €

« Sinaasappelsalade geparfumeerd met kaneel »

De 'Zachte' Touareg – 7.50 €

« Bambihoortjes op basis van Amandelen en Oranjbloesem »

De 'Zwakke' Touareg – 7.50 €

« Baklawa opgevuld met een mix van Amandelen, Noten en Honing »

De 'Zoete' Touareg – 7.50 €

« Briwats-'driehoekjes' op basis van Honing & Amandelen »

De Schatten van de Touareg – 9 €

« Een Boeket van Bambihoortjes, Baklawa en Briwats »

Sorbet – 5 €

Citroen – Mango – Sinaasappel – Kokosnoot

# DE WIJNEN UIT MAROKKO

## De Witte Wijnen

S de Siroua – 33 €

Médaillon – 37 €

## De Rosé Wijnen

Boulaouane 'Rosé' – 22 €

Ksar Bahia – 24 €

S de Siroua – 32 €

## De Rode Wijnen

Boulaouane 'Rood' – 23 €

Prestige de Menara – 22 €

El Baraka Private Réserve – 28.50 €

Médaillon – 34 €

S de Siroua – 35.50 €