

En mode tradi et trendy, on cuisine pour vous les spécialités des régions d'Algérie.
Une Algérie généreuse et savoureuse.

MARHABA, SOYEZ LES BIENVENU.E.S !

NOS ENTRÉES

CAROTTES AU CUMIN Carottes rôties au cumin, olives noires, graines de courges, coriandre V	5
HMISS Poivrons et tomates grillés en version douce ou relevée. Avec galette berbère maison V	5
LANGUES D'OISEAUX Pâtes, carottes, grenades, pistaches, raisins secs, pickles d'oignons rouges marinés aux herbes, vinaigrette citron-ail-huile d'olive V	5
HOUMOUS ZITOUNI Purée de pois chiches, huile d'olive, citron, ail. Avec pain maison V	4,50
BRICK Farce à la pomme de terre, emmental, œuf coulant. Poulet, bœuf, thon ou crevettes	6

SPÉCIALITÉS DZ

SOUPE DU JOUR Chorba traditionnelle ou soupe végétarienne aux légumes de saison V	7 à 7,50
RECHTA Pâtes fraîches traditionnelles, bouillon à la cannelle, navets, pois chiche, poulet	13,50
COUSCOUS DE SAISON Céleri branche, chou, navets, fenouil, carottes, pois chiche 1 viande au choix : bœuf, poulet, merguez, agneau +0,40cts	13,50
AMEKFOUL Couscous de blé ou d'orge sans sauce, légumes vapeur, 1/2 œuf dur V	10
PLAT DU JOUR Spécialité d'une région d'Algérie mise à l'honneur chaque jour	13,50 à 14,90

STREET FOOD TRENDY

FRITOM' Demi-baguette, frites, omelette, vache qui rit, oignons frits V . Merguez +1,50€	7,50
MATLOUH Pain rond, crème à l'ail, salade, pickles d'oignons rouges marinés aux herbes. Farci à l'effiloché de boeuf, au poulet mariné ou végétarien V	8,50
GALETTE FARCIE Base de tomates-oignons compostés. Farcie à la feta-épinards V , au boeuf haché-mozzarella ou au thon-olives-vache qui rit	5,80
MHADJEB Crêpe traditionnelle farcie avec une compotée d'oignons et tomates V	4
AGHROM AUX HERBES Galette menthe ou fanes de poireaux ou épinards ou thym-olives V	3,20

NOS DESSERTS

BESBOUSSA Gâteau à la semoule, sirop maison à l'orange (nature, chocolat ou creamcheese)	5
PALOUZA Crème de lait à la fleur d'oranger, cacahuètes caramélisées	4,50
TIRAMISU FRAISES BIMO Tiramisu aux fraises, biscuits cuillères et biscuits Bimo	5
SALADE DE FRUITS DE SAISON	4,50

GOURMANDISES

COOKIES BLEDY : caramel façon Caprice, amandes-choco, figues-dattes-avoine	3,80
GÂTEAUX " DE LÀ-BAS " : Makrout, Tcharek	2,80
Baqława	3,20
Kalb El Louz	3,80
Mouskoutchou	2,90

À BOIRE

Citronnade maison	4	Selecto, limonade Hamoud, sodas 33cl	3
Evian, San Pellegrino 50cl	2,50		
Thé à la menthe : Petit	2	Grand	3,50
Kawa : Espresso	2,30	Long	3,20 (lait +0,30€ - végétal +0,50€)

V = Végétarien