

## Apéritifs

Cocktail Maison . . . . .	.7€
Cocktail de fruits . . . . .	.6€
Kir au vin blanc ( <i>cassis, mure, framboise, peche</i> ) . . . . .	.5€
Kir royal ( <i>cassis, mure, framboise, peche</i> ) . . . . .	10€
Coupe de champagne . . . . .	.9€
Ricard, Pastis, Anis gras . . . . .	.5€
Martini . . . . .	.5€
Campari, Americano . . . . .	.5€
Porto, Suze . . . . .	.5€
J&B, Campbell, Ballantine's, Johnnie Walker Red Label . . . . .	.8€
Johnnie Walker BL, Chivas, Jack Daniel's . . . . .	10€
Gin Gordon's, Vodka Absolut . . . . .	.7€
Rhum, Bacardi Blanc, Tequila, Malibu . . . . .	.7€
Moët & Chandon imperial brut ( <i>la bouteille</i> ) . . . . .	80€
Mercier brut ( <i>la bouteille</i> ) . . . . .	65€

## Boissons fraîches

Coca-cola, Coca light, Coca Zéro, Orangina, Ice Tea . . . . .	.5€
Schweppes, Seven-up, Perrier . . . . .	.5€
Jus de fruits . . . . .	.5€
<i>(Tomate, Ananas, Poire, Abricot, Pomme)</i>	
Orange ou citron pressé . . . . .	.8€

## Eaux minérales

Evian, Ferrarelle	50 cl. . 3,5€	75 cl. . 6€	1L . . 7€
Badoit	50 cl. . 3,5€		1L . . 7€

## Bière Marocaine

Casablanca . . . . .	.6€
----------------------	-----

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Entrées

Harira . . . . .	10€
<i>(Soupe traditionnelle marocaine)</i>	
Chekchouka . . . . .	.9€
<i>(Salade de tomates et poivrons grillés)</i>	
Zaalôok <i>(Caviar d'aubergines)</i> . . . . .	.9€
Salade marocaine . . . . .	.9€
Salade d'épinards aux olives violettes et au citron confit . . . . .	.9€
Mille feuille de poivrons et feta au vinaigre balsamique . . . . .	.9€
Sardines à la marocaine . . . . .	.9€
Assortiment de briouates . . . . .	.9€
<i>(Poulet, fromage, kefta, légumes)</i>	
Pastilla au poulet . . . . .	12€
Assiette Végétarienne . . . . .	18€
<i>(chekchouka, zaalook, salade marocaine, salade d'épinards, 4 briouates)</i>	
Assiette Sirocco. . . . .	22€
<i>(chekchouka, zaalook, salade marocaine, salade d'épinards, 4 briouates, 2 merguez)</i>	

## Couscous

<b>Couscous d'agneau</b> . . . . .	<b>23€</b>
<i>(Agneau, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
<b>Couscous merguez</b> . . . . .	<b>23€</b>
<i>(3 merguez, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
<b>Couscous t'faya</b> <i>(agneau ou poulet)</i> . . . . .	<b>23€</b>
<i>(Semoule, bouillon parfumé à la cannelle, fleur d'oranger et miel, oignons confits, raisins secs, pois chiche)</i>	
<b>Couscous méchoui</b> . . . . .	<b>27€</b>
<i>(Epaule d'agneau au four, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
<b>Couscous royal</b> . . . . .	<b>27€</b>
<i>(Agneau, kefta, poulet, merguez, brochette, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
<b>Couscous poulet</b> . . . . .	<b>21€</b>
<i>(Poulet, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
<b>Couscous végétarien</b> . . . . .	<b>18€</b>
<i>(Semoule, légumes, bouillon, pois chiche, raisins secs)</i>	

**Comme dans les traditions berbères, le Sirocco vous propose aussi :**

laban (petit-lait) parfumé au thym <i>(verre)</i> . . . . .	<b>.4€</b>
<b>Supplément merguez</b> <i>(2 pièces)</i> . . . . .	<b>.6€</b>
<b>Supplément kefta ou boulette</b> <i>en sauce</i> . . . . .	<b>.8€</b>

## Tagines

*Le Tagine porte le nom du plat vernissé et conique dans lequel mijotent longuement les ragoûts. Son secret réside dans la cuisson du court-bouillon qui dégage l'essence de la viande et multiplie les saveurs des épices.*

### TAGINES AGNEAU

- Tagine de petits pois et fond d'artichauts . . . . . 23€
- Tagine d'aubergines . . . . . 23€
- Tagine aux pruneaux et aux amandes. . . . . 23€
- Tagine au confit de tomates . . . . . 23€
- Tagine Soussi ( au choix agneau ou poulet) aux légumes . . . . . 24€
- Tagine aux patates douces. . . . . 23€
- Tagine aux carottes caramélisées et abricots . . . . . 23€

### TAGINES POULET

- Tagine aux olives violettes et citrons confits . . . . . 22€
- Tagine au miel et noix et fruits secs . . . . . 24€
- Tagine à l'ananas caramélisé. . . . . 22€
- Tagine aux coings (selon saison). . . . . 22€
- Tagine aux raisins secs et oignons confits . . . . . 22€

### TAGINE VÉGÉTARIEN . . . . . 19€

*Panaché de légumes cuits à l'étouffé, aux olives violettes et citron confit*

### POISSONS

- Tagine de boulettes de sardine M'charmél au thym et courgettes 24€
- Tagine de lotte aux légumes relevés aux épices . . . . . 28€

## Pastilla

*La Pastilla à elle seule, symbolise le raffinement de la gastronomie marocaine. Elle se compose de farce sucrée, très parfumée aux herbes et aux épices selon les régions, enveloppée dans des feuilles de briques dorées au four.*

Pastilla Fassia . . . . . 27€

*(Farce aux pigeons et aux amandes)*

Pastilla Essaouira . . . . . 27€

*(Farce aux fruits de mer, poisson blanc, champignons et vermicelles)*

## Grillades

Brochettes d'agneau mariné . . . . . 24€

Brochettes mixtes . . . . . 28€

*(agneau, kefta, poulet, merguez)*

Brochettes de poulet au safran . . . . . 24€

Brochettes de kefta à la menthe . . . . . 24€

Garniture au choix : Riz oriental, légumes ou couscous

## Desserts

Spécialité Maison . . . . .	.9€
<i>Avocat, fruits secs mixés au jus d'orange</i>	
Salade d'orange . . . . .	.7€
<i>à la cannelle et fleur d'oranger</i>	
Crème brulée . . . . .	.6€
<i>à la semoule parfumée</i>	
Pâtisseries marocaines . . . . .	10€
Baghrir et son beurre fondu au miel . . . . .	.6€
Ananas nature . . . . .	.7€
Coupe de glace POZZETTO . . . . .	10€
<i>artisan glacier Italien (3 boules au choix)</i>	
Coupe le sirocco . . . . .	15€
<i>(2 boules vanille, 1 boule figue, raisins secs et Boukha)</i>	

## Boissons Chaudes

Café parfumé . . . . .	.4€
<i>(Thym, cannelle, gingembre, noix de muscade, fleur d'oranger)</i>	
Café, décaféiné . . . . .	.3€
Thé à la menthe fraîche . . . . .	.3€

## Digestifs

Boukha ( <i>Alcool de figues</i> ) . . . . .	.7€
Marie Brizard . . . . .	.7€
Get 27, Get 31 . . . . .	.7€
Poire William . . . . .	.7€
Cognac . . . . .	.7€
Baileys . . . . .	.7€
Calvados . . . . .	.7€

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.