

Apéritifs

Cocktail Maison7€
Cocktail de fruits6€
Kir au vin blanc (<i>cassis, mure, framboise, peche</i>)5€
Kir royal (<i>cassis, mure, framboise, peche</i>)	10€
Coupe de champagne9€
Ricard, Pastis, Anis gras5€
Martini5€
Campari, Americano5€
Porto, Suze5€
J&B, Campbell, Ballantine's, Johnnie Walker Red Label8€
Johnnie Walker BL, Chivas, Jack Daniel's	10€
Gin Gordon's, Vodka Absolut7€
Rhum, Bacardi Blanc, Tequila, Malibu7€
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 Tea5€
Schweppes, Seven-up, Perrier5€
Jus de fruits5€
<i>(Tomate, Ananas, Poire, Abricot, Pomme)</i>	
Orange ou citron pressé8€

Eaux minérales

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

Bière Marocaine

Casablanca6€
----------------------	-----

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>	
Chekchouka9€
<i>(Salade de tomates et poivrons grillés)</i>	
Zaalôok <i>(Caviar d'aubergines)</i>9€
Salade marocaine9€
Salade d'épinards aux olives violettes et au citron confit9€
Mille feuille de poivrons et feta au vinaigre balsamique9€
Sardines à la marocaine9€
Assortiment de briouates9€
<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

Couscous d'agneau	23€
<i>(Agneau, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
Couscous merguez	23€
<i>(3 merguez, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
Couscous t'faya <i>(agneau ou poulet)</i>	23€
<i>(Semoule, bouillon parfumé à la cannelle, fleur d'oranger et miel, oignons confits, raisins secs, pois chiche)</i>	
Couscous méchoui	27€
<i>(Epaule d'agneau au four, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
Couscous royal	27€
<i>(Agneau, kefta, poulet, merguez, brochette, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
Couscous poulet	21€
<i>(Poulet, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)</i>	
Couscous végétarien	18€
<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>4€
Supplément merguez <i>(2 pièces)</i>6€
Supplément kefta ou boulette <i>en sauce</i>8€

Prix nets, service compris. Provenance des viandes : Angleterre et Irlande

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 Maison9€
<i>Avocat, fruits secs mixés au jus d'orange</i>	
Salade d'orange7€
<i>à la cannelle et fleur d'oranger</i>	
Crème brulée6€
<i>à la semoule parfumée</i>	
Pâtisseries marocaines	10€
Baghrir et son beurre fondu au miel6€
Ananas nature7€
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 parfumé4€
<i>(Thym, cannelle, gingembre, noix de muscade, fleur d'oranger)</i>	
Café, décaféiné3€
Thé à la menthe fraîche3€

Digestifs

Boukha (<i>Alcool de figues</i>)7€
Marie Brizard7€
Get 27, Get 317€
Poire William7€
Cognac7€
Baileys7€
Calvados7€

Prix nets, service compris.

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