

*L'huile d'Argan est l'une des
richesses du Maroc.*

*Cette huile, bio et très rare, le sud du Maroc en
est la seule zone de production au monde.*

*L'huile d'Argan est une huile d'appoint qui relève
délicatement toutes les recettes et apporte
une saveur marocaine raffinée.*

Elle a aussi des vertus médicales et cosmétiques.

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 (<i>Tomate, Ananas, Poire, Abricot, Pomme</i>)	.5€
Orange ou citron pressé	.8€

Suggestion

Mate El Tony	5€
------------------------	----

Eaux minérales

Evian, Ferrarelle	50 cl . . 4€	75 cl . . 6€	1L . . 7€
Badoit	50 cl . . 4€		1L . . 7€

Bière Marocaine

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

Entrées

Harira 10€

(Soupe traditionnelle marocaine)

Chekchouka 9€

(Salade de tomates et poivrons grillés)

Zaalôk *(Caviar d'aubergines)*. 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€

(Poulet, fromage, kefta, légumes)

Pastilla au poulet 12€

Assiette Végétarienne 18€

(chekchouka, zaalook, salade marocaine, salade d'épinards, 4 briouates)

Assiette Sirocco. 22€

(chekchouka, zaalook, salade marocaine, salade d'épinards, 4 briouates, 2 merguez)

Couscous

Couscous d'agneau 24€

(Agneau, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)

Couscous merguez 24€

(3 merguez, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)

Couscous t'faya *(agneau ou poulet)* 24€

(Semoule, bouillon parfumé à la cannelle, fleur d'oranger et miel, oignons confits, raisins secs, pois chiche)

Couscous méchoui 28€

(Epaule d'agneau au four, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)

Couscous royal 28€

(Agneau, kefta, poulet, merguez, brochette, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)

Couscous poulet 23€

(Poulet, semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisins secs)

Couscous végétarien 18€

(Semoule, légumes, bouillon, pois chiche, raisins secs)

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

laban (petit-lait) parfumé au thym *(verre)* 4€

Supplément merguez *(2 pièces)* 6€

Supplément kefta ou boulette *en sauce* 8€

Supplément brochette de poulet ou agneau *(1 pièce)* 7€

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 24€
- Tagine d'aubergines 24€
- Tagine aux pruneaux et aux amandes. 24€
- Tagine au confit de tomates 24€
- Tagine Soussi (au choix agneau ou poulet) aux légumes 25€
- Tagine aux patates douces. 24€
- Tagine aux carottes caramélisées et abricots 24€

TAGINES POULET

- Tagine aux olives violettes et citrons confits 23€
- Tagine aux fruits secs, noix et miel 25€
- Tagine à l'ananas caramélisé. 23€
- Tagine aux coings (selon saison). 23€
- Tagine aux raisins secs et oignons confits 23€

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 25€
- Tagine de lotte aux légumes relevés aux épices 30€

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€
<i>(Farce aux pigeons et aux amandes)</i>	
Pastilla Essaouira	27€
<i>(Farce aux fruits de mer, poisson blanc, champignons et vermicelles)</i>	

Grillades

Brochettes d’agneau mariné	25€
Trio de brochettes	29€
<i>(agneau, kefta, poulet)</i>	
Brochettes de poulet au safran	25€
Brochettes de kefta à la menthe	25€
Méchoui grillé à la fleur de thym	28€

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 au choix	2 boules 9€ 3 boules 12€
<i>artisan glacier Italien</i>	
Coupe le sirocco	15€
<i>(1 boule vanille, 1 boule figue, dattes, 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 (Alcool de figues)	.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.

Notre sélection de vins

VINS DU MAROC Celliers de MEKNES - THALVIN		75cl	37,5cl
Les 3 Domaines - Guerrouane A.O.G (rouge / gris)	24€		13€
Ksar - Beni-M'tir A.O.G (rouge / rosé)	26€		14€
Domaine Riad Jamil - Beni-M'tir A.O.G (rouge / rosé)	33€		17€ *
MD Excellence (dit "médaillon" au Maroc) (rouge / blanc / rosé / gris) . .	38€		19€ **
Zénata A.O.G			
CB Initiales - Zénata A.O.G (rouge)	45€		
Château Roslane 1 ^{er} Cru Grand Vin du Maroc (rouge)	58€		
Les Coteaux de L' Atlas A.O.C (élevage en barrique de chêne français)			

* Uniquement pour le vin rouge ** Uniquement pour le vin rouge et le vin rosé

VINS D'ALGERIE

Saint Augustin - Mont de Tessala A.O.G (rouge) 26€

VINS DE FRANCE

Bourgogne

Chablis A.O.P Domaine de Vauroux (blanc) 38€ 19€

Chorey-lès-Beaune A.O.P (rouge). 47€

Bourgogne

Saint-Joseph A.O.P Septentrion (rouge) 42€

Crus du Beaujolais

Brouilly A.O.P Le Chatelin (rouge) 30€ 17€

Bordeaux

Saint-Émilion grand cru A.O.P (rouge) 40€

Les Terrasses de Saint-Christophe

Margaux A.O.P Labory de Tayac (rouge) 58€

Second Vin du Château Tayac

Haut-Médoc A.O.P L'Étoile de Villegeorge (rouge) 35€

Provence

Provence A.O.P Château Roubine (rosé) 38€

Cru classé cuvée Premium

Verre de vin. 5€