

Förmülè pöür dejeunèr

Säuf wèek-ènd èt jöür fèriè

Entrée + Plat

Où

Plat + Boisson

Entrée àù chöix

Salade marocaine

Houmous et pita

Plat

Suggestion du jour

Boisson àù chöix

Vin rouge ou blanc ou rosé 15cl

Eau minérale 50cl

Thé à la menthe

16,50€

Apéritifs

- **Apéritif du Bakhchich** kir pétillant à la figue 12cl 6,00€
- **L'Exceptionnel Nectar de l'île grecque de Samos** 8cl 9,00€
Vin mythologique moelleux. Un feu d'artifice de saveurs
- **Cocktail des Gazelles** 20cl 6,00€
Jus de fruits, Boukha, fleur d'oranger
- **Raki Duze turc** « Le lait de lion » servi dans la tradition 3cl 5,00€
Recette de Nazareth Dalakupeian d'Ankara
- **Ouzo grec de Lesbos** qui forge l'esprit 3cl 5,00€
Importé de l'île mythique de Mytilène
- **Arak libanais** double distillation, vieilli en jarres d'argile 3cl 5,00€
En premier l'arak, puis l'eau, puis les glaçons
- **Citronnade maison aux citrons frais sans alcool** 20cl 4,50€
Agrémentée d'eau de Seltz

Casablanca Blonde Premium 5°

Élaborée par Les Brasseries du Maroc

Bière bouteille (33cl) 6,70€

Boissons fraîches

- **Pur jus et nectars de fruits Charles Papillon** 25cl 5,50€
Fabrication Familiale, Artisanale et Régionale
Pomme¹, Orange¹, Abricot², Poire², Tomate¹
- **Citronnade maison aux citrons frais** 20cl 4,50€
- **Coca-Cola** 33cl, **Coca-Cola Zero** 33cl 4,30€
- **Fanta Orange** 33cl, **Limonade** 33cl, **Fuze Tea pêche** 33cl 4,30€
- **Perrier** 33cl 4,30€
- **Vittel, San Pellegrino** 100cl 5,70€

1 : pur jus 2 : nectar

Découverte Seul ou à partager Kémia orientale

14,00€

 Zaalook d'aubergines

Caviar d'aubergines, huile d'olive, jus de citron, cumin, coriandre

 Chakchouka de poivrons

Mijoté de poivrons frais, tomates, huile d'olive, coriandre, persil, œuf Label Rouge

 Falafels & tahina

Pois chiches, persil, cumin, zaatar, tahina au sésame

 Khizou Mchermel

Carottes marinées au cumin, carvi et coriandre

 Houmous traditionnel

Purée de pois chiches, tahina, citron, huile d'olive

 Carottes rouges à l'orientale

Relevées à l'harissa fraîche, huile d'olive

La kémia est accompagnée de pain pita

 Plats végétariens

Mènù Alàdin

- 10 àns

Couscous poulet fermier Label Rouge

Ô

Couscous boulette et merguez

Baqara la vache à la vanille

13,00€

Entrées traditionnelles

-  **Salade marocaine** 7,00€
Salade, tomates, choux blanc, poivrons, céleri branche, vinaigrette aux agrumes
-  **Houmous traditionnel** 7,00€
Purée de pois chiches, tahina, citron, huile d'olive, pois chiches
-  **Zaalook d'aubergines** 7,00€
Caviar d'aubergines, huile d'olive, jus de citron, cumin, coriandre
-  **Chakchouka de poivrons** 7,00€
Mijoté de poivrons, tomates, huile d'olive, coriandre, persil, œuf Label Rouge
-  **Fifty-Fifty « Houmous et Chakchouka »** 7,00€
Purée de pois chiches, tahina, citron, huile d'olive
Mijoté de poivrons, tomates, huile d'olive, coriandre, persil, œuf Label Rouge
-  **L'Istanbul** 7,00€
Falafels, salade, tomates, tahina

Lè jèudi èt
lè vèndrèdi soir

Còuscòus

mèchouj

A partir de 2 persònnes

36,00€/pers.

Epaule entière d'agneau frais d'Irlande.

Parfumée aux épices orientales

et rôtie doucement au four.

Accompagnée avec la fameuse Tfaya

oignons caramélisés aux amandes, abricots,

pruneaux, miel et cannelle

Cous Cous

Servi avec légumes frais de saison,
pois chiches, raisins golden, harissa
Semoule Alpina de Savoie

- **Couscous « chouïa »** 19,90€
Poulet fermier Label Rouge, kefta de bœuf français, merguez au bœuf et mouton
- **Couscous « Royal »** 24,90€
Kefta de bœuf français, poulet fermier Label Rouge, agneau, merguez au bœuf et mouton
- **Couscous de la mer** 26,00€
Saumon Bömlo, grosse gambas Black Tiger
- **Couscous sans viande** 16,50€
Falafels, légumes de saison
- **Couscous Tfaya** 18,00€
Oignons caramélisés, raisins, abricots, pruneaux, cannelle, amandes grillées, miel

Mijotés et dorlotés

- **Moussaka du Bakhchich préparée comme à Istanbul**.....19,00€
Bœuf 100% français, aubergines, tomates, poivrons, oignons
- **Tangia Marrakchia**23,50€
Jarret de veau et son os longuement mijotés avec les secrets des épices du Roy
Servis dans la Tangia traditionnelle et artisanale en terre cuite de Marrakech
- **Tajine de poulet fermier Label Rouge**22,00€
Citrons confits, olives violettes, gingembre, oignons, pommes de terre
- **Tajine d'Essaouira**24,90€
Saumon Bömlö, courgettes, carottes, olives violettes,
citrons confits, navets, poivrons
- **Tajine souris d'agneau entière**.....27,00€
Pruneaux, abricots, amandes, sésame, safran, semoule marocaine
- **Kebab d'agneau**21,00€
Emincé d'agneau rôti, pain pita, salade orientale,
pommes grenailles aux épices douces

Hâtelets à la grillade

- **Hâtelet bœuf de race** 19,90€
Mariné aux épices et marqué à la grillade
Semoule marocaine et légumes du tajine
- **Hâtelet de poulet fermier Label Rouge** 20,00€
Marinade aux épices douces, huile d'olive et citron
Semoule marocaine et légumes du tajine
- **Hâtelet de saumon Bömlo et chermoula** 23,00€
Chermoula au persil, coriandre, menthe, huile d'olive, cumin, paprika, citron
Semoule marocaine et légumes du tajine

Végétarièn

- 🌿 **Tajine de légumes aux œufs Label Rouge** 16,00€
Légumes de saison mijotés aux épices douces
- 🌿 **Salade végétarienne aux falafels** 14,00€
Salade, tomates, choux blanc, poivrons, céleri branche,
vinaigrette aux agrumes, falafels, tahina

Göürmândisès

- **Pastilla de Marrakech** 7,50€
Feuilles de brick, crème fouettée vanille à la fleur d'oranger, amandes croustillantes, miel, cannelle
- **Baghirs berbères** 7,50€
Crêpes mille trous arrosées de beurre noisette, miel, glace corne de gazelle
- **Pâtisseries orientales** 8,00€
Assortiment de pâtisseries artisanales réalisées à la main et de loukoums
- **Salade d'oranges et dattes** 7,50€
Sirop de canne à la cannelle, menthe fraîche, sorbet thé à la menthe
- **Crème brûlée à la fleur d'oranger** 7,30€
Caramélisée à la cassonade
- **Boukha Baba** 8,90€
Sorbet figue et eau-de-vie Boukha 3cl
- **Pistacia** 8,50€
Glace miel, glace corne de gazelle, pistaches grillées
- **Loukoums** 6,00€
Assortiment de loukoums
- **Café gourmand** 9,50€
Pâtisserie orientale, crème fleur d'oranger et pastilla, salade d'oranges, sorbet thé à la menthe, datte, loukoums
- **Thé oriental gourmand** 9,50€
Pâtisserie orientale, crème fleur d'oranger et pastilla, salade d'oranges, sorbet thé à la menthe, datte, loukoums
- **Glace la boule** 3,00€
Parfums au choix : miel, figue, thé à la menthe, corne de gazelle

**Pour bien terminer votre repas,
nous vous proposons :**

Tālaouiné Kāwā

Crée un soir de tempête de sable dans le désert,

il réunit la fougue de la Boukha,

l'arôme du café et la douceur de la crème

8,00€

Thè à la menthè Thè orientāl Thè vert Günpòwder

Menthe fraîche

3,50€

le premier thé est « **amer comme la vie** »

le deuxième, un peu plus sucré, « **doux comme l'amour** »

le dernier, franchement sirupeux, « **suave comme la mort** »

- **Café blanc** Offert
Eau chaude à la fleur d'oranger
- **Café turc** 4,00€
Préparé à votre table dans un cezve
Servi avec ses délicieux loukoums turcs