

ENTRÉES

Potage <i>(Légumes et lentilles vertes, parfumé au cumin, Safran et curcuma)</i>		5
Salade verte <i>(Laitue, légumes croquants, vinaigrette maison)</i>		5
Escargots à l'ail <i>(Cassiolette de six escargots au beurre persillé à l'ail)</i>		6
Escargots à l'ail, gratiné <i>(Cassiolette de six escargots au beurre persillé à l'ail, gratiné au fromage mozzarella)</i>		8
Feuilleté d'escargots « forestière » <i>(Escargots et champignons en sauce brune sur pâte feuilletée)</i>		8
Merguez grillées <i>(Deux saucisses à l'agneau, épicées, servies avec salade du jour)</i>		9
Fromage de chèvre chaud <i>(Salade du jour accompagnée de croustons au fromage de chèvre chaud)</i>		9
Pastilla <i>(Baluchon de pâte Filo farcie à l'agneau, canard et dattes, servi avec sauce à l'orange et amandes)</i>		9
Plateau de fromages <i>(Variété de fromages selon arrivage)</i>	2 pers. 8	4 pers. 14

BREUVAGES

Eau pétillante San Pelligrino ou ESKA 750 ml	8	Liqueurs douces (au choix)	3
Eau Perrier 200 ml	3	Bières locales	6
Eau Evian	3	Bières importées	7
Thé, café régulier, tisanes	3	Bières sans alcool	6

DESSERTS

Crème Caramel	7	Gâteau praliné	6
---------------	---	----------------	---



Authentique thé marocain à la menthe fraîche

Pour 2 pers
5

Pour 4 pers
9



PLATS MAROCAINS

(Potage ou salade du jour inclus)



COUSCOUS

Une tagine remplie de semoule et de légumes mijotés dans un bouillon aromatisé, dont courgettes, carottes, navets, aubergines, pois chiches et d'une viande au choix (sans oublier, si désiré, le typique « beurre au bleu », la sauce piquante Harissa et une saucière de bouillon).

Légumes seulement (avec pruneaux)	17
Merguez (trois saucisses à l'agneau épicées)	19
Bœuf (cubes de bœufs mijotés)	19
Poulet de grain (une cuisse complète de poulet)	20
Canard (une cuisse complète de canard)	22
Agneau (un jarret avec os)	22

Ajoutez une cuisse de poulet (6\$), une merguez (3\$) un jarret d'agneau (10\$) ou une cuisse de canard (10\$)

TAGINES

Deux tagines dont une est remplie de semoule et légumes mijotés dans un bouillon aromatisé dont courgettes, carottes, navets, aubergines, pois chiches, et l'autre remplie d'une viande, au choix (sans oublier, si désiré, le typique « beurre au bleu », la sauce piquante Harissa et une saucière de bouillon).



Poulet aux citrons confits (cuisse(s) de poulet, citrons et olives vertes)	24
Canard à la Marrakech (Cuisse(s) de canard aux oignons, miel et gingembre)	26
Agneau (Jarret(s) d'agneau, pruneaux et amandes)	26
Couscous Royal (un jarret d'agneau+ une cuisse de poulet + une merguez)	28

Ajoutez une cuisse de poulet (6\$), une merguez (3\$) un jarret d'agneau (10\$) ou une cuisse de canard (10\$)

AUTRES PLATS MAROCAINS

Bœuf aux olives (Sauce de bœuf en cubes et olives, servie avec pommes de terre, riz et légumes vapeur)	22
Jarret d'agneau braisé (Au romarin, servi avec pommes de terre, riz et légumes vapeur)	22

PLATS FRANÇAIS

(Potage ou salade du jour inclus; tous ces plats sont servis avec riz, pommes de terre du jour et légumes de saison)

Bœuf

Bœuf Bourguignon <i>(au vin rouge, servi avec riz et légumes)</i>	20
Entrecôte au poivre et cognac <i>(Steak d'entrecôte de bœuf 12 oz grillé, sauce au poivre et cognac)</i>	25
Filet Mignon <i>(Filet mignon de bœuf grillé, sauce Roquefort, Poivre ou Porto)</i>	32
New York Steak <i>(16 onces de bœuf Canada #1, coupe New York, sur le grill)</i>	36

Veau

Escalope de veau de lait aux champignons <i>(sauce crémeuse et champignons)</i>	20
Escalope de veau de lait gratinée <i>(parmesan et fromage suisse, servi avec linguines à l'ail et tomates fraîches)</i>	22

Poulet

Suprême de poulet au Porto <i>(Médallions de blanc de poulet nappé d'une sauce au porto)</i>	22
---	----

Canard

Magret de canard <i>(Grillé, nappé d'une sauce à l'orange et au Triple sec)</i>	24
--	----

Agneau

Côtelettes d'agneau aux fines herbes <i>(Trois côtelettes d'agneau aux fines herbes et grillées) Côtelettes supplémentaires</i>	25	* 5 ch.
Carré d'agneau à la provençale <i>(8 côtelettes grillées)</i>	34	

Poisson

Pavé de Mahi-Mahi aux amandes <i>(Filet de poisson Mahi-Mahi poêlé, amandes)</i>	22
Filet de truite au beurre blanc <i>(Filet de truite poêlé, sauce au beurre et vin blanc)</i>	22

Fruits de mer

Crevettes à l'ail <i>(Assiette d'au moins 7 grosses crevettes sautées au beurre à l'ail)</i>	26
Surf & Turf <i>(Filet mignon 6 oz grillé et queues de langoustes)</i>	42

PASTAS

(Potage ou salade du jour inclus)

Linguini

Napolitaine <i>(sauce aux tomates)</i>	13
À l'ail <i>(tomates fraîches, huile d'olive et basilic)</i>	17
Alla Tzarina <i>(tomates, saumon fumé, ail et basilic)</i>	18
Al Vangole <i>(tomates, huile d'olives, ail, thon et saumon fumé)</i>	21
Principessa <i>(tomates, grosses crevettes, ail et basilic)</i>	24

Pennine

Mama Rosa <i>(sauce tomate et crème)</i>	15
All'Arabiata <i>(sauce tomate épice piquante)</i>	16
Romanoff <i>(Vodka et rosette de saumon fumé)</i>	21

MENU DÉGUSTATION

Potage ou Panaché de salade

(Potage légumes à la marocaine)

Ou

(Laitue, légumes croquants, vinaigrette maison)

Choix d'entrée chaude :

Feuilleté d'escargots à la forestière

(Escargots et champignons en sauce brune sur pâte feuilletée)

ou

Pennine all'arabiata

(Pâtes avec sauce tomate piquante)

ou

Pastilla (+2\$)

(Pâte Filo farcie à la viande d'agneau et de dattes, servi avec sauce à l'orange et amandes)

Choix de plat principal :

Filet de truite ou de Mahi Mahi à l'huile d'olive citronnée

(Servi avec riz, pommes de terre et légumes)

ou

Couscous au choix

(légumes ou poulet ou merguez)

ou

Couscous Royal (+4\$)

(un jarret d'agneau + une cuisse de poulet + une saucisse Merguez)

ou

Linguini Principessa (+4\$)

(au vin blanc, tomates, basilic et crevettes à l'ail)

Thé, tisane, café régulier

30\$

VINS

<u>ROUGES</u>	Bouteille	375 ml	<u>BLANCS</u>	Bouteille	375 ml
Agarena , Cabernet-Sauvignon, Espagne <i>(Arôme épice et fruité, charnu)</i>	30	---	Les Jamelles , Chardonnay, France <i>(Aromatique et rond)</i>	31	---
Fuzion , Shiraz, Argentine <i>(Arôme épice, floral et fruité, charnu)</i>	30	18	Lindemans , Chardonnay, Australie <i>(Aromatique et rond)</i>	32	---
Vivolo , Merlot, Italie <i>(Arôme floral et fruité, souple)</i>	30	---	La Sablette , Muscadet, France <i>(Délicat et léger)</i>	34	20
Meia Dao Encosta , Portugal <i>(Arôme boisé, souple)</i>	30	---	Willm Riesling, Alsace <i>(Fruité et vif)</i>	38	22
La Garnotte , Corbières, France <i>(Arôme épice, fruité et charnu)</i>	30	---	A. Bichot , Chablis, France <i>(Fruité et vif)</i>	47	25
Chevalier de Dyonis , Pinot Noir, Roumanie <i>(Arôme fruité et léger)</i>	32	---	A. Bichot , Pouilly-Fuissé, France <i>(Aromatique et rond)</i>	48	---
Beaujolais Village , France <i>(Arôme floral, fruité et léger)</i>	34	21	Orvieto Classico Melini , Italie <i>(Délicat et léger)</i>	---	19
Woodbrige , Cabernet Sauvignon, Californie <i>(Arôme épice, boisé, charnu)</i>	36	---	<u>VINS ROSÉS</u>		
Masi Campofiorin , Italie <i>(Arôme boisé, épice, fruité et souple)</i>	40	---	Mateus , Portugal <i>(Fruité et doux)</i>	27	---
Brollo , Chianti Classico, Italie <i>(Arôme boisé, épice, fruité et charnu)</i>	49	---	<u>MOUSSEUX</u>		
Clos de Coutale , Cahors, France <i>(Arôme boisé, épice, fruité et charnu)</i>	---	20	Blanquette de Limoux , France	38	---
Domaine de Sahari , Maroc <i>(Arôme léger, épice et sec)</i>	35	---	Picolo , Allemagne (200 ml)	---	13

VINS MAISON

	Verre	1/2 litre	1 litre
Giocondi Sangiovese Rouge , Italie (fruité et léger)	8	18	30
Grand Sud Merlot Rosé , France (fruité et léger)	8	18	30
Giocondi Trebbiano Blanc , Italie (délicat et léger)	8	18	30