

# Menu

## La table du MAROC

12214 Boulevard Laurentien, Montréal, QC H4K 1M9 | (514) 333-8769

### Featured items

#### Rfissa au Poulet

CA\$26.40

Un plat marocain réconfortant composé de msemen émietté, poulet mijoté aux épices, lentilles, fenugrec et bouillon parfumé.

#### Tajine de Poulet

CA\$24.00

Un tajine marocain savoureux avec du poulet tendre mijoté aux épices traditionnelles, accompagné de frites croustillantes pour un mariage parfait entre douceur et croquant.

#### Tajine de Prunes

CA\$26.40

Un tajine marocain riche et sucré-salé, où la viande tendre mijote lentement avec des pruneaux juteux, des amandes grillées, du miel et un mélange d'épices chaudes pour une explosion de saveurs délicates.

#### Harira Marocaine

CA\$12.00

Soupe traditionnelle riche en tomates, lentilles, pois chiches, coriandre, céleri, et épices, souvent servie pendant le ramadan.

#### Tajine aux Boulettes de Viande

CA\$24.00

Un tajine marocain traditionnel préparé avec des boulettes de viande hachée (kefta) mijotées dans une sauce tomate épicée, agrémentée d'oufs pochés, d'épices authentiques et d'herbes fraîches. Un plat riche en saveurs et en traditions.

#### Tajine D'agneau

CA\$32.40

Un plat marocain classique où des morceaux tendres d'agneau sont lentement mijotés avec des épices aromatiques, des légumes frais et des herbes, pour une explosion de saveurs authentiques et généreuses.

#### Tajene Hargma (Pieds de Veau aux Pois Chiches)

CA\$26.40

Plat marocain traditionnel à base de pieds de veau et pois chiches mijotés dans une sauce épicée.

# Menu La table du MAROC

## Mqila aux Crevettes

CA\$14.40

Un plat marocain savoureux à base de crevettes fraîches mijotées avec des légumes, des épices traditionnelles, des tomates et des herbes aromatiques. Une explosion de saveurs marines et authentiques, parfaite pour les amateurs de fruits de mer.

## Mqila au Khlii

CA\$10.80

Un plat marocain traditionnel à base de khlii (viande séchée marinée) mijotée avec des oeufs, des épices savoureuses, des tomates et des herbes fraîches. Un mariage parfait de textures et de goûts authentiques pour une expérience culinaire unique.

## Entrée

### Harira Marocaine

CA\$12.00

Soupe traditionnelle riche en tomates, lentilles, pois chiches, coriandre, céleri, et épices, souvent servie pendant le ramadan.

### Bissara Marocaine

CA\$9.60

Une soupe épaisse et veloutée à base de fèves sèches écrasées, relevée d'huile d'olive. Servie avec du thé à la menthe.

### Loubia (Haricot blanc)

CA\$9.60

Un plat simple et savoureux de haricots blancs mijotés aux tomates et épices, accompagné d'un thé à la menthe.

### Rfissa au Poulet

CA\$26.40

Un plat marocain réconfortant composé de msemen émietté, poulet mijoté aux épices, lentilles, fenugrec et bouillon parfumé.

## Brunch (Petit Déjeuner)

### Brunch Traditionnel Marocain

CA\$29.00

Un assortiment complet comprenant msemen, viennoiseries, oeufs khlii, pain frais, thé à la menthe, jus frais and salade de fruits et une soupe harira traditionnelle (option végétarienne disponible).

### Brunch Table du Maroc

CA\$59.99

2 khlii (viande séchée aux oeufs) pain + 2 boissons chaudes, jus msemen + viennoiserie + fromage salade charcuterie soupe + dattes + fruits.

# Menu La table du MAROC

## Les Spéciaux

### Mqila aux Crevettes

CA\$14.40

Un plat marocain savoureux à base de crevettes fraîches mijotées avec des légumes, des épices traditionnelles, des tomates et des herbes aromatiques. Une explosion de saveurs marines et authentiques, parfaite pour les amateurs de fruits de mer.

### Mqila au Khlii

CA\$10.80

Un plat marocain traditionnel à base de khlii (viande séchée marinée) mijotée avec des œufs, des épices savoureuses, des tomates et des herbes fraîches. Un mariage parfait de textures et de goûts authentiques pour une expérience culinaire unique.

### Mqila à la Kefta

CA\$13.80

Un plat marocain traditionnel composé de boulettes de viande hachée (kefta) mijotées dans une sauce tomate épicée, accompagnées de légumes frais et d'herbes aromatiques. Un délice riche en saveurs authentiques du terroir marocain.

### Mqila au Fromage

CA\$10.80

Une préparation fondante à base de fromage fondu, d'oignons caramélisés et d'épices douces, cuite lentement pour révéler toutes ses saveurs. Un plat riche, simple et 100 % végétarien.

### Mqila aux Charcuterie et Fromage

CA\$13.20

Œufs brouillés cuits à la poêle avec charcuterie et fromage fondant pour un mélange simple, savoureux et réconfortant.

## Tajines

### Tajine aux Boulettes de Viande

CA\$24.00

Un tajine marocain traditionnel préparé avec des boulettes de viande hachée (kefta) mijotées dans une sauce tomate épicée, agrémentée d'œufs pochés, d'épices authentiques et d'herbes fraîches. Un plat riche en saveurs et en traditions.

### Tajine D'agneau

CA\$32.40

Un plat marocain classique où des morceaux tendres d'agneau sont lentement mijotés avec des épices aromatiques, des légumes frais et des herbes, pour une explosion de saveurs authentiques et généreuses.

### Tajine de Poulet

CA\$24.00

Un tajine marocain savoureux avec du poulet tendre mijoté aux épices traditionnelles, accompagné de frites croustillantes pour un mariage parfait entre douceur et croquant.

# Menu La table du MAROC

## Tajine de Prunes

CA\$26.40

Un tajine marocain riche et sucré-salé, où la viande tendre mijote lentement avec des pruneaux juteux, des amandes grillées, du miel et un mélange d'épices chaudes pour une explosion de saveurs délicates.

## Tajjane Hargma (Pieds de Veau aux Pois Chiches)

CA\$26.40

Plat marocain traditionnel à base de pieds de veau et pois chiches mijotés dans une sauce épicée.

## Mini Pastilla au Poulet

CA\$10.00

Individual Moroccan chicken pastilla with delicate, flaky pastry and a savoury, aromatic filling.

## Boissons Froides

### Jus D'orange

CA\$11.00

Un jus d'orange fraîchement pressé, plein de vitamine c.

### Jus de Mangue

CA\$9.60

Un jus exotique à base de mangues mûres, riche en saveurs.

### Jus D'ananas

CA\$9.60

Un jus tropical et sucré d'ananas frais, idéal pour se rafraîchir.

### Jus de Pomme

CA\$9.60

Un jus 100% pur jus de pommes fraîches, doux et naturel.

### Jus Mixte

CA\$9.60

Un jus vitaminé combinant plusieurs fruits de saison pour un goût fruité et équilibré.

# Menu La table du MAROC

## Smoothies

CA\$9.60

Un mélange onctueux de fruits frais, parfait pour une pause saine et rafraîchissante.

## Boissons Chaudes

### Latte

CA\$5.10

Un café au lait doux, composé d'espresso et de lait chaud, parfait pour une pause gourmande.

### Thé Marocain

CA\$6.00

Un thé vert à la menthe fraîche, sucré à souhait, préparé selon la tradition marocaine pour une expérience authentique.

### Espresso

CA\$3.90

un café très corsé avec un fort arôme fait avec grain de café fraîchement moulu sur place.

### Café Régulier

CA\$3.90

Un café noir simple et traditionnel, servi chaud.

### Café au Lait

CA\$5.10

Un mélange classique de café et de lait chaud pour un goût doux et équilibré.

### Cappuccino

CA\$5.10

Un café italien onctueux avec une mousse de lait légère et une saveur riche.

## Fast Food

### Tacos Trio

CA\$19.20

Un délicieux trio de tacos garnis de viande savoureuse, légumes frais et sauce onctueuse, accompagné de frites croustillantes et d'une boisson rafraîchissante. Un repas complet et gourmand savourer.