

ARGANA

Restaurant de spécialités Marocaines

04 42 07 30 21

**Sur
place ou à emporter**

Du

**mardi au dimanche
midi et soir**

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits
frais et des viandes certifiées françaises.**

NOS BOISSONS

Sirop 33 cl (menthe, grenadine, citron, fraise..).	3,00€
Diabolo 33 cl (menthe, grenadine, citron, fraise..).	4,00€
Coca-cola ou Coca-zéro 33 cl	4,00€
Ice tea 33 cl	4,00€
Oasis tropical 33 cl	4,00€
Perrier 33 cl	4,50€
Evian 100 cl	7.00€
Badoit 100 cl	7.00€
Café	2,50€
Déca	2,50€
Thé à la menthe	3,50€

NOS APÉRITIFS

Heineken 33 cl	6,00€
Monaco 33 cl	6,00€
Pastis 51 ou Ricard 2 cl	4,50€
Mauresque ou Perroquet ou Tomate 2 cl	5,50€
Martini 4 cl blanc ou rouge	6,00€
Kir 8 cl	6.00€
Whisky Glen Grant 4 cl	7,00€
Whisky Chivas 4 cl	8.00€
Coupe de champagne 12.5 cl	10,50€
Kir royal 12.5 cl Champagne	11.50€
Champagne 75 cl	67.00€

Appellation d'origine contrôlée (AOC)

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail argana 12,5 cl	6,00€
(Jus de fruits et pointe de sirop de grenadine)	
Mojito 33 cl	7,00€
(Sucre de canne, Perrier, limonade, menthe, citron vert)	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktail Wallili 20 cl	8,00€
(Martini blanc, gin, bohka (alcool de figues))	
Mojito 33 cl	8,00€
(Rhum blanc, sucre de canne, Perrier, menthe, citron vert)	

DIGESTIFS

Bohka 4 cl (alcool de figues)	7,00€
Get 27 4 cl	8,00€
Limoncello 4 cl	7,00€

Appellation d'origine contrôlée (AOC)

ENTRÉES

SALADE DE FELFEL

Poivron légèrement épicé.

12,90€

SALADE ARGANA

Zalouk, felfel, briwate chèvre, briwate kefta, briwate Poulet
sur lit de salade.

15,00€

ZALOUK

Caviar d'aubergine.

12,00€

HARIRA

Soupe à base d'agneau et de légumes secs (Hivers et
période de ramadan uniquement).

10,00€

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits
frais et des viandes certifiées françaises.**

NOS BRICKS & PASTILLA

Pastilla poulet

Poulet , amandes, oignons confits, coriandre
12,00€

Briwates poulet

4 feuilletés au poulet et coriandre

Briwates chèvre

4 feuilletés au chèvres et herbe sauvage
10,50€

Briwates Kefta

4 feuilletés à la viande haché de bœuf et cumin
10,50€

Assortiment Briwates

4 feuilletés au choix (chèvre, poulet, Kefta)
10,50€

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits
frais et des viandes certifiées françaises.**

NOS GRILLADES

Accompagné de Pommes de terre sautées et de salade

Brochettes d'agneau avec coriandre Fraiche	20,00€
Brochettes de volaille et cumin	18,00€
Brochettes de kefta.	18,00€
Panaché de viandes (Brochette agneau, brochette volaille, kefta, Merguez)	28,00€
Méchoui (1/2 épaule d'agneau au four)	32,00€

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits
frais et des viandes certifiées françaises.**

NOS COUSCOUS

Couscous végétarien

15,00€

Couscous poulet

18,00€

Couscous poisson

18,00€

Couscous Méchoui (1 pers)

32,00€ (réserver 48h à l'avance)

Seffa au poulet

Semoule fine à la cannelle et aux amandes

18,00€

Couscous merguez

18,00€

Couscous kefta

18,00€

Couscous agneau

24,00€

Couscous brochettes d'agneau

24,00€

Couscous Argana

Agneau, poulet, merguez, kefta

27,00€

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits
frais et des viandes certifiées françaises.**

NOS TAGINES POULET

Citrons confits et olives

18.50€

Figues et noix

18,50€

Orange

18,50€

Légumes de saison

20,00€

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais et des viandes certifiées françaises.

NOS TAGINES AGNEAU

Citrons confits et olives

24,50€

Aux coings

24,50€

Pruneaux

24,50€

Abricots

24,50€

Ananas

24,50€

Légumes de saison

25,00€

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais et des viandes certifiées françaises.

AUTRES TAGINES

Légumes de saison

15,00€

Tagine du chef

Agneau, poulet, kefta, brochette d'agneau
et farandole de fruits confits

27,00€

Tagine Kefta aux œufs

20,50€

Tagine au poisson

(Selon arrivage, et légumes)

20,50€

NOS MENUS

Menu enfant 10.00€

Couscous Kefta ou Couscous poulet

Glace 2 boules

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits
frais et des viandes certifiées françaises.**

MENU A - 30,00 €

Brick à l'œuf

Ou

Zaalouk

Couscous Merguez

Ou

Tajine au poulet

(Citrons confits, Olives et amandes)

Sorbet

Ou

glace

(3 Boules au choix)

Ou

Salade d'orange

fraiche à la cannele

et fleur d'oranger.

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits
frais et des viandes certifiées françaises.**

MENU A - 35,00 €

Salade de Felfel

(Poivrons grillés, parfumés à la coriandre,
à l'ail et à l'huile d'olive)

Ou

Pastilla au poulet

(Sucrée, salé avec amandes et oignons caramélisés)



Couscous au poulet

Ou

Tajine d'agneau (Abricots et
amandes)



Ananas frais

(Parfumé à l'eau de fleurs d'oranger)

Ou

Pastilla au lait

(Feuilleté croustillant aux amandes et cannelle)

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits
frais et des viandes certifiées françaises.**

MENU A - 20,00 €

Uniquement le midi Du mardi au vendredi

Zaalouk

(Caviar d'aubergine)

OU

brick au thon

(Feuilleté au thon et pomme de terre)



Couscous Poulet

OU

Couscous Merguez

OU

Tajine au poulet

(Avec citrons confits et Olives)

OU

Tajine au poulet

(Aux oignons caramélisés et amandes)

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits
frais et des viandes certifiées françaises.**

NOS DESSERTS

Dessert du chef

Feuilleté croustillant, amandes, cannelle, crème maison,
1 boule de vanille, chantilly.

10,00 €

Pastilla aux amandes

Feuilleté croustillant aux amandes et à la cannelle

9,50€

Fromage blanc

Miel & fleur d'oranger

7,00€

Salade de fruits frais

8.50€

Orange fraîche à la cannelle

8.50€

Ananas frais à la fleur d'oranger et à la cannelle

8.50€

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais
et des viandes certifiées françaises.

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat

Supp 1 boule de glace vanille (1€)

8.00€

Tarte au citron meringuée

7,50€

Tarte tatin

Supp 1 boule de glace vanille (1€)

7,50€

Tarte au daim

8,00€

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais
et des viandes certifiées françaises.

NOS DESSERTS

Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

12,50€

Café liégeois

Glace vanille et café, café froid, chantilly

12,50€

Composition libre 1 boule

3,00€

Chocolat liégeois

Glace chocolat noir, chocolat blanc, sauce chocolat,
chantilly

12,50€

Colonel

Glace citron jaune, vodka.

12,50€

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais
et des viandes certifiées françaises.

NOS VINS

Boulaouane Rouge ou Rosé 37,5 cl: 15,90€
75 cl: 22,90€

Boulaouane Excellence 75 cl: 29,90€

Guerrouane Rouge, Rosé 37,5 cl: 15,90€
75 cl: 22,90€

Côtes de Provence Rouge ou Rosé 37,5 cl: 15,90€
75 cl: 22,90€

Bandol Rouge ou Rosé 37,5 cl: 19,90€
75 cl: 31,90€

Verre de vin Blanc, Rouge ou Rosé 10 cl: 6,00€

Appellation d'origine contrôlée (AOC)

