
SONĪA

*« Avec encore plus de force*

*Que les autres éléments de notre héritage culturel,*

*L'art culinaire touche profondément au problème*

*Des racines et des origines.*

*Et si finalement notre appartenance*

*N'est rien d'autre qu'une odeur,*

*Un goût, un parfum… »*

**Fatéma Hal**

# Déjeuners du lundi au vendredi
## (Hors jours fériés)

**Menu à 25 €**

Entrée, plat ou plat, dessert

**Menu à 31€**

Entrée, plat, dessert

## ENTRÉES

Felfla Mechouia
ou
Soupe Harira
ou
Falafels, sauce cacik

## PLATS

Tajine de Légumes
ou
Filets de Bar frais pochés, haricots verts
ou
Couscous de brochettes de poulet fermier

## DESSERTS

Salade d'oranges parfumée à l'eau de fleur d'oranger et à la cannelle
ou
Yaourt grec et coulis de fruits rouges
ou
Brioche perdue à l'eau de fleur d'oranger et caramel au beurre salé maison

# LES ENTRÉES

## A partager, idéal pour 3 :

**Kémia · 24** Felfla mechouia, Zaalouk, Houmous, Briouattes au fromage

**Kémia Royale · 55** Kemia, Falafels, Briouattes de gambas et Merguez de la Maison Hugo Desnoyer

**Pastilla au poulet fermier · 19**

Fines feuilles de warka croustillantes, poulet fermier, oignons caramélisés et amandes

---

**Felfla Mechouia · 10**

Poivrons grillés, tomate, ail et huile d'olive

**Zaalouk · 10**

Caviar d'aubergines à la marocaine

**Houmous maison · 10**

Purée de pois chiches, crème de sésame Tahini et citron

**Chakchouka · 11**

Poivrons grillés et œuf

**Soupe Harira · 14**

Soupe traditionnelle aux herbes et à l'agneau

**Briouattes au fromage· 14**

Chèvre et menthe fraiche (4 pièces)

**Falafels · 14**

Boulettes de pois chiches aux herbes et sauce cacik

**Briouattes de Gambas · 16**

Crème de Chermoula

**Gambas poêlées · 16**

Au Ras El Hanout, coriandre et citron

# LES TAJINES

## Tajine de Légumes · 21

Carottes, navets, tomates, poivrons, pommes de terre et fèves

## Tajine de poulet fermier · 26

Olives de Kalamata et citrons confits

## Tajine de Bar frais · 28

Tomate, pommes grenailles et citrons confits

## Tajine de Bœuf · 26

Comme une Mourouzia, raisins, amandes, miel et ras el hanout

## Tajine de kefta à l'œuf · 28

Boulettes de viande de bœuf hachée, sauce tomate parfumée aux herbes

# LES COUSCOUS

## Couscous Végétarien · 23

## Couscous de Poulet Fermier · 26

## Couscous de Boulettes · 27

## Couscous aux Merguez · 27

de la **Maison Hugo Desnoyer**

## Couscous de Bar frais · 28

## Couscous de Brochettes d'Agneau · 33

de la **Maison Hugo Desnoyer**.

## Couscous Royal · 34

Brochette d'agneau, Merguez, de la **Maison Hugo Desnoyer**, Poulet fermier et Boulettes de bœuf

## Couscous Méchoui · 44

Épaule d'agneau de Lozère rôtie, laquée au miel et aux épices, de la **Maison Hugo Desnoyer**.

*Tous nos couscous sont servis avec des légumes, de la semoule, des pois chiches et des raisins à la cannelle*
*Bouillon ou Semoule Supplémentaire : 5€*

# LES PLATS & GRILLADES

## Pastilla au poulet fermier · 23

Fines feuilles de warka croustillantes, poulet fermier, oignons caramélisés, amandes et salade de mesclun

## Brochettes de Poulet Fermier · 26

Sauce chermoula

## Filets de Bar frais pochés aux épices · 26

Herbes fraîches et citron confit

## Poulpe grillé · 29

Vinaigrette de tomates cerises et coriandre

## Assiette de grillades · 34

Brochette de poulet, brochette d'agneau, merguez et kefta de bœuf
Accompagnement salade de mesclun, batata aux épices et sauce cacik Sonia

## Brochettes d'agneau de Lozère · 34

de la **Maison Hugo Desnoyer**

## Epaule d'agneau de Lozère rôtie · 44

de la **Maison Hugo Desnoyer**

Un accompagnement au choix : Poivrons confits, Batata aux épices, Légumes de saison, Haricots verts, Salade de mesclun ou Semoule

*Accompagnement supplémentaire : 5€*

# DESSERTS

**Assortiment de pâtisseries Marocaines artisanales · 14**

(4 pièces)

**Salade d'oranges · 13**

Parfumée à la cannelle et à la fleur d'oranger

**Yaourt grec et coulis de fruits rouges · 11**

**Mousse au chocolat maison · 12**

Huile d'olive et fleur de sel, tuile au ras el hanout

**Paris – Marrakech · 15**

Brioche perdue à l'eau de fleur d'oranger,

Glace à la vanille de la Maison Berthillon

**Tarte fine « Sonia » aux poires, pistaches et amandes · 16**

Glace à la vanille de la Maison Berthillon

**Pavlova maison aux framboises · 16**

Sorbet à la framboise de la Maison Berthillon

**Coupe « Sonia » · 18**

Sorbet à la figue de la Maison Berthillon,

Boukha Bokobsa (4cl)

**Glaces et Sorbets de la Maison Berthillon · 6**

La boule

**Café gourmand · 12**

**Thé à la menthe gourmand · 13**

**Thé vert à la menthe fraîche · 6**

*Supplément pignons de pin +1€*


SONĪA