



***« 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

Falafels, sauce cacik

ou

Soupe Harira

ou

Felfla Mechouia

PLATS

Tajine de bar frais, tomate, pommes grenailles et citrons confits

ou

Salade de Gambas

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

Mousse au chocolat maison

ENTRÉES TRADITIONNELLES DU MAROC

La Pastilla au poulet fermier • 21

(15 minutes d'attente)

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

Felfla Mechouia • 13

Poivrons grillés, tomates, ail et huile d'olive

Zaalouk • 12

Caviar d'aubergines à la marocaine

Soupe Harira • 14

Soupe traditionnelle aux herbes et à l'agneau

NOS LIBERTÉS

Briouattes au fromage • 14

Chèvre et menthe fraîche (4 pièces)

A partager, idéal pour 3 :

Kémia • 24 Felfla mechouia, zaalouk, houmous, briouattes au fromage

Kémia Royale • 55 Kemia, falafels, briouattes de gambas et Tarama Petrossian

ENTRÉES MEDITERRANÉENES

Ceviche de bar • 19

A la graine de coriandre et au Yuzu

Houmous maison • 12

Purée de pois chiches, crème de sésame Tahini et citron

Falafels • 14

Boulettes de pois chiches aux herbes et sauce cacik

Briouattes de Gambas • 16

Crème de Chermoula

Tarama de la maison Petrossian • 17

LES TAJINES

Tajine de poulet fermier • 28

Olives de Kalamata et citrons confits

Tajine de kefta à l'oeuf • 28

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

Tajine de Bar frais • 28

Tomate, pommes grenailles et citrons confits

Tajine de gambas • 28

Fèves, poivrons et coriandre

NOS SIGNATURES

Couscous Méchoui • 39

Épaule d'agneau rôtie, laquée au miel et aux épices

Couscous de Bar frais • 28

LES COUSCOUS

Tous nos couscous sont servis avec des légumes, des pois chiches et des raisins secs.

Nos viandes proviennent de la **Maison Hugo Desnoyer**.

Couscous Royal • 33

Brochette d'agneau, poulet, merguez, et boulettes de bœuf

Couscous de Poulet fermier • 28

Couscous de Brochettes d'Agneau • 29

Couscous de Boulettes • 27

Couscous aux Merguez • 27

Couscous Végétarien • 23

Couscous Merguez et Boulettes • 27

Supplément bouillon ou semoule : 5€

LES GRILLADES

Brochette de Gambas grillées · 23

Salade de mesclun, tomates, fèves et herbes fraîches

Filets de Bar frais grillé · 28

Sauce vierge

Poulpe grillé · 29

Vinaigrette de tomates cerises et coriandre

Assiette de grillades à partager · 33/personnes

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

Brochettes de poulet fermier · 27

Epaule d'agneau de Lozère rôtie · 39

(Maison Hugo Desnoyer)

Brochettes d'agneau de Lozère · 29

(Maison Hugo Desnoyer)

Un accompagnement au choix : poivrons confits, batata aux épices,
légumes de saison, haricots verts, salade verte ou semoule

Accompagnement supplémentaire : +5€

DESSERTS

Salade d'oranges • 13

Parfumée à la cannelle et à la fleur d'oranger

Assortiment de pâtisseries Marocaines artisanales • 14

(4 pièces)

Coupe « Sonia » • 18

Sorbet à la figue de la Maison Berthillon ,
Boukha Bokobsa (4cl)

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

Mousse au chocolat maison • 14

Yaourt grec et coulis de fruits rouges • 11

Glaces et Sorbets de la Maison Berthillon • 6

la boule

Café gourmand • 14

Thé à la menthe gourmand • 15

Thé vert à la menthe fraîche • 8

Supplément pignons de pin +1€



Apéritifs

Boukha Bokobsa · 6cl.	10
Phénix, Ricard, Pastis 51, Campari · 6cl.	8
Martini Rosso, Bianco, Dry · 6cl.	8
Porto Rouge, Blanc · 6cl.	7
Peroni, Bière bouteille · 33cl.	8 ⁵⁰
Coupe de Prosecco DOC Riccadonna · 14cl.	9
Kir Vin blanc · 12cl.	9
Kir Royal Moët & Chandon · 14cl.	16
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	

Cocktails

Cocktail Sonia · 18cl. Thé vert à la menthe glacé, jus de citron pressé et gin	15
Americano Maison · 16cl.	13
Apérol Spritz, Campari Spritz · 18cl.	13
Gin Gordon's Tonic, Campari Tonic · 18cl.	12
Whisky J&B coca · 18cl.	12
Caïpirinha, Caïpiroska, Bloody Mary · 18cl.	15
Margarita, Gin Fizz, Espresso Martini · 18cl.	15
Mojito, Moscow Mule · 18cl.	15
Mojito Royal, St-Germain Spritz · 18cl.	16

Eaux minérales, jus et sodas

Thé vert glacé à la menthe fraîche	8
Citronnade maison	8
Coca Cola, Coca Cola Zero · 33cl	6 ⁵⁰
Schweppes, Perrier, Orangina, Ice Tea · 33cl	5 ⁵⁰
Jus de fruits Granini · 25cl Pomme, abricot (nectar), tomate, ananas	5 ⁵⁰
Jus de fruits Pressés · 20cl	8
Vittel	50cl. 6 ⁵⁰ 100cl. 8 ⁵⁰
San Pellegrino	50cl. 6 ⁵⁰ 100cl. 8 ⁵⁰
Châteldon	75cl. 12

Vins Rouges	16cl.	50cl.	75cl.
-------------	-------	-------	-------

Les Terres Rouges AOC Côtes de Rommani, Maroc	8 ⁹⁰	28	39
Saint Augustin Monts de Tessala, Algérie	8 ⁵⁰	26	36
Nero d'Avola Sicilia DOC, Italie	8 ⁸⁰	27	38
Lambrusco (pétillant) Medici ermete Quercioli - Doc, Italie	8 ⁵⁰	26	36
Brouilly AOP Château des Tours, France	8 ⁹⁰	28	39
Irancy AOP Simonnet Febvre, France			48
Sancerre AOP Château La Poussie, France	12	41	59
Haut Médoc AOC Enclos de Ramage, France	9 ⁵⁰	32	47
Mas de la Dame Baux de Provence AOP, France	10 ⁹⁰	39	55
Château Kefraya Vallée de la Bekaa, Liban			69
Saint Julien AOP Les Fiefs de Lagrange, France			79
Gevrey Chambertin AOP Frédéric Magnien, France			99
Saint Estèphe AOC Le Marquis de Calon Ségur, France			109
Côte Rotie AOC Les vins de Vienne - Le Combard, France			129

Vins Blancs	16cl.	50cl.	75cl.
-------------	-------	-------	-------

Prosecco DOC Ricadonna, Italie	9		36
Trebbiano d'Abbruzzo Di Berardino Fonte a Monte	8 ⁸⁰	27	37
Sancerre AOP Château La Poussie, France	12	41	59
Mas de la Dame Baux de Provence AOP, France	9 ⁵⁰	32	47
Château Kefraya Vallée du Bekaa, Liban			69

Vins Rosés	16cl.	50cl.	75cl.
------------	-------	-------	-------

Guerrouane Les Cellier de Meknès, Maroc	8 ⁹⁰	28	38
Minuty Prestige AOP Cotes de Provences, France	10 ⁵⁰	33	49
Domaine d'Ott, Bandol AOC Château Romassan France			64



Digestifs et liqueurs

Calvados · 4cl.	10
Get 27, Get 31 · 4cl.	10
Bacardi · 4cl.	10
Gin Gordon's · 4cl.	10
J&B · 4cl.	10
Eaux-de-vie · 4cl. Poire, mirabelle, framboise, vieille prune	10
Aberlour · 4cl.	12
Amaretto Disaronno · 4cl.	12
Armagnac · 4cl.	12
Jack Daniel's · 4cl.	12
Cognac VS · 4cl.	12
Sambuca Molinari · 4cl.	12
Vodka Absolut · 4cl.	12
Bombay Sapphire · 4cl.	15
Chivas · 4cl.	15
Rhum St James · 4cl.	15
Cognac Hennessy VS · 4cl.	15
Rhum Diplomatico · 4cl.	15
Gin Hendricks · 4cl.	15
Vodka Greygoose · 4cl.	17
Whisky Nikka Coffey Grain · 4cl.	17

Cafés et thés

Café Florio / Décaféiné	3 ⁵⁰
Double Espresso Florio, Café Crème	5 ⁹⁰
Thés, Infusions Comptoir Richard	5 ⁹⁰
Cappuccino Florio	6 ⁵⁰
Thé vert à la menthe fraîche	8
Thé glacé à la menthe fraîche	8

