

## LA CUISINE DE SOUAD À LA CITÉ FERTILE

Cuisine marocaine vegan, faite maison uniquement à base de produits bio.

### MIDI (12H-15H)

#### NOS SPÉCIALITÉS

#### **SALADE OU SOUPE DU JOUR 6,90**

Servi avec du pain batbout maison.

#### **BRIWATES 6,50**

Duo de bricks aux légumes de saison, sauce tomate ail et persil.

#### **MAAQODAS 5,90**

Trio de beignets de pomme de terre frits, sauce yaourt maison et pickles d'oignon rouge.

#### NOS PLATS

#### **TAJINE DU JOUR 16,90**

#### **BOWL DE SOUAD 14,90**

Spécialités marocaines sur une base semoule cuite au bouillon de légumes : Adissa (lentilles en sauce) - Serrouda (tapenade de pois chiches) - Salade du jour.

#### **SANDWICH MECHOUI MSEMEN 12,90**

Grillade de champignons pleurotes marinés dans un assaisonnement méchoui, salade de crudités et sauce maison dans une galette feuilletée marocaine.

#### NOS DESSERTS

#### **ATAY GOURMAND 6,50**

Thé à la menthe accompagné de 3 pâtisseries marocaines maison.

#### **BAGHRIRS 5,90**

Duo de crêpes marocaines mille trous, sirop d'agave infusé à la fleur d'oranger et amandes grillées concassées.

#### **PÂTISSERIE DU JOUR 4,90**

#### **ATAY 2,90**

Thé vert à la menthe (15cl)

## LA CUISINE DE SOUAD À LA CITÉ FERTILE

Cuisine marocaine vegan, faite maison uniquement à base de produits bio.

### SOIR (18H-22H)

#### NOS PLATS

#### **SANDWICH MECHOUÏ MSEMEN 12,90**



Grillade de champignons pleurotes marinés dans un assaisonnement méchoui, salade de crudités et sauce maison dans une galette feuilletée marocaine.

#### PLANCHES À PARTAGER

#### **3 SPÉCIALITÉS AU CHOIX 18**

#### **4 SPÉCIALITÉS AU CHOIX 22**

#### NOS SPÉCIALITÉS

#### **BATBOUT KEFTA 8**



Pain marocain farci à la kefta végétale et aux oignons.

#### **SALADE OU SOUPE DU JOUR 6,90**

Servi avec du pain batbout maison.

#### **SERROUDA 5,90**

Tapenade de pois chiches au cumin et paprika servi avec deux pains batbout maison.

#### **BRIWATES 6,50**



Duo de bricks aux légumes de saison, sauce tomate ail et persil.

#### **MAAQODAS 5,90**



Trio de beignets de pomme de terre frits, sauce yaourt maison et pickles d'oignon rouge.

#### NOS DESSERTS

#### **PÂTISSERIE DU JOUR 4,90**

#### **ATAY 2,90**

Thé vert à la menthe (15cl)

## LA CUISINE DE SOUAD À LA CITÉ FERTILE

Cuisine marocaine vegan, faite maison uniquement à base de produits bio.

### OFFRE BRUNCH 25€ (12H-15H)

Brunch enfant -12ans : -50%

### NOS SPÉCIALITÉS SALÉES

#### TAJINE KEFTA

Boulettes de kefta végétale dans une sauce tomate aux oignons.

ou

#### TOAST

Ttofu brouillé à la marocaine, tapenade de pois chiche et pickles d'oignon rouge sur un pain batbout maison.

### NOS SPÉCIALITÉS SUCRÉES

#### MLAOUI ou BAGHRIRS

Galette feuilleté ou crêpes mille trous, sirop d'agave infusé à la fleur d'oranger et amandes grillées concassées.

#### ACCOMPAGNEMENTS

Fruits de saison, pain maison, huile d'olive, Amlou, olives..

### NOS BOISSONS

#### ASSER

Jus d'orange pressé (25cl)

#### ATAY

Thé à la menthe (15cl)