



MIEL & SAFRAN

# SEKAYA

«La cuisine est un voyage multi-sensoriel.  
Une promesse de nouveaux horizons, de belles rencontres.  
Symboliquement, la cuisine est pour moi, un arbre dont les racines sont au Maroc et qui respire par ses feuilles en ces lieux.»

Adil Soudani

## LES BIÈRES

Heineken pression (25cl) / Picon	5,00/6,00
Monaco (25cl)	7,00
Leffe blonde (33cl)	7,00
Grimbergen rouge (33cl)	7,00
Chouffe blonde (33cl)	8,00
Tripel Karmeliet (33cl)	9,00

## LES APÉRITIFS

Ricard (2cl)	7,00
Tomate, perroquet, mauresque	7,50
Anisette Cristal (2cl)	7,00
Martini blanc ou rouge (4cl)	7,00
Campari (4cl)	7,00
Porto blanc ou rouge (6cl)	7,00
Pastis Henri Bardouin (2cl)	8,00
Kir vin blanc cassis, rose ou violette (12,5cl)	9,00

## LES WHISKIES

J&B (4cl) / Coca	8,00 / 9,00
Jack Daniel's (4cl)	8,00

## LES CHAMPAGNES

<b>Coupe</b> Sélection Miel et Safran (12.5cl)	11,00
<b>Kir Royal</b> Sélection Miel et Safran (12.5cl) Sirop de cassis, violette, ou rose	12,00
<b>Sélection Miel et Safran</b> (75cl)	60,00
<b>Walzack</b> Cuvée Prestige (75cl)	65,00
<b>Vazart</b> Brut Réserve Grand Cru (75cl)	70,00
<b>Vazart 82/16</b> Grand Cru (75cl)	150,00
<b>Mailly</b> Brut Réserve (75cl)	80,00
<b>Mailly</b> Blanc de Pinot Noir (75cl)	90,00
<b>Mailly</b> Rosé (75cl)	90,00
<b>Mally</b> 'L'intemporelle' (75cl)	110,00

## LE CRÉMANT

<b>Coupe</b> Sélection Miel et Safran (12.5cl)	9,00
<b>Kir crémant</b> (12.5cl) Sélection Miel et Safran, sirop de cassis, rose ou violette	10,00
<b>Kir MIEL &amp; SAFRAN</b> (12.5cl) Sélection Miel et Safran, sirop de rose, boukha	10,00
<b>Sélection MIEL &amp; SAFRAN</b> (75cl)	40,00

## LES COCKTAILS

<b>Gin Tonic</b>	10,00
Gin, tonic	
<b>Chems</b>	10,00
Boukha, jus d'orange, grenadine	
<b>Apérol Spritz</b>	10,00
Apérol, Prosecco, rondelle d'orange	
<b>Lemon Spritz</b>	10,00
Limoncello, Prosecco, rondelle de citron	
<b>Gin Fizz</b>	10,00
Gin, jus de citron, sirop de sucre, San Pellegrino	
<b>Tequila Sunrise</b>	10,00
Tequila, jus d'orange, grenadine	
<b>Hugo</b>	10,00
Prosecco, tonic, sirop de fleur de sureau, citron vert	
<b>Marrakech Mule</b>	11,00
Vodka, gingembre, sucre de canne, citron, limonade	
<b>Pina Colada</b>	12,00
Rhum, jus d'ananas, crème de noix de coco	
<b>Mojito</b>	12,00
Rhum, menthe, citron vert, tonic	

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Majorelle</b>	9,00
Sirop de grenadine, de rose, citron vert et jus d'orange	
<b>Virgin Mojito</b>	10,00
Menthe, citron vert, tonic	

## LES SOFTS

Schweppes tonic ou agrumes (25cl)	6,00
Orangina (25cl)	6,00
Lipton Ice tea pêche (25cl)	6,00
Coca-Cola classique ou zéro (33cl)	6,00
Bitter San Pellegrino (10cl)	6,00

## LES JUS DE FRUITS

Granini	5,50
Orange, tomates, ananas, pommes, fraise	

## LES SIROPS

Sirop à l'eau	3,00
Diabolo	4,00
Rose, citron, menthe, violette, grenadine, orgeat, fraise	

## LES EAUX

Perrier (33cl)	4,50
San Pellegrino (50cl)	5,00
San Pellegrino (100cl)	6,50
Evian (50cl)	5,00
Evian (100cl)	6,50

# A PARTAGER

ZAALOUK D'AUBERGINES AU CUMIN 17,00

CHAKCHOUKA DE TOMATES et POIVRONS GRILLÉS 17,00

PANACHÉ DE BRIOUATTES

boeuf, poulet, crevette, épinards / féta, chèvre / miel / noix

5 pièces 17,00

10 pièces 30,00

DÉCOUVERTE MIEL & SAFRAN

7 petites saveurs fraîches du Maroc 30,00

PASTILLA POULET 29,00

# NOS COUSCOUS

**LE VÉGÉTARIEN** 20,00  
Cuisson des légumes et sauce sans aucun ingrédient d'origine animale  
Semoule, carottes, courgettes, navets, pois chiches, confit d'oignons et raisins secs au miel

**LE NATURE** 16,00  
Semoule, carottes, courgettes, navets, pois chiches, confit d'oignons et raisins secs au miel

## A compléter avec :

Poulet	9,00
Boulettes de boeuf	10,00
Merguez (2 pièces)	10,00
Brochette de poulet	10,00
Brochette de boeuf	12,00
Brochette d'agneau	12,00
Brochettes de kefta (2pièces)	12,00
Côtes d'agneau (3 pièces)	17,00

**LE ROYAL** 27,00  
Poulet, boulettes, merguez

**LE MIEL & SAFRAN** 30,00  
Poulet, boulettes, merguez, côte d'agneau

**LE SOUVERAIN** 33,00  
Brochette de boeuf, côte d'agneau, merguez, poulet

**L'IMPERIAL** 34,00  
Souris d'agneau marinée et cuite au minimum 11h

Commande minimum: 1 plat par personne  
Pas de changement dans les formules et plats proposés

Prix nets, service compris en euros

# NOS TAJINES

<b>LE VÉGÉTARIEN</b>	25,00
Courgettes, navets, carottes, pommes de terre, olives	
<b>LE KEFTA</b>	25,00
Kefta (boulettes de boeuf), oeuf, tomates	
<b>LE POULET CITRONS</b>	25,00
Poulet, citrons confits, olives, pommes de terre	
<b>LE POULET RAISINS SECS</b>	25,00
Poulet, raisins secs, sucré-salé, miel, cannelle	
<b>LE BOEUF PRUNEAUX</b>	27,00
Boeuf, pruneaux, sauce sucrée-salée, miel, cannelle	
<b>LE BOEUF OLIVES</b>	27,00
Boeuf, olives, pommes de terre	
<b>LE MINI BOULETTES de KEFTA et SON OEUF PARFAIT</b>	30,00
<b>LE MIEL &amp; SAFRAN</b>	34,00
Souris d'agneau, fruits secs, miel, cannelle	
<b>LE SOURIS D'AGNEAU OLIVES</b>	34,00
Pommes de terre	
<b>Assortiment de tajines à partager à 2</b>	74,00
Poulet citrons confits / poulet raisins secs / boeuf pruneaux / kefta / boeuf pommes de terre olives	

Commande minimum: 1 plat par personne  
Pas de changement dans les formules et plats proposés

Prix nets, service compris en euros

# NOS TANJIAS

Plat emblématique de Marrakech, la tanjia porte le nom de son contenant, à savoir la jarre de terre dans laquelle elle est préparée.

La viande, réhaussée d'épices (cumin, safran), de citrons confits et d'ail est cuite de longues heures dans la jarre avant d'en libérer toutes ses saveurs.

LA TANJIA POULET	33,00
LA TANJIA JARRET DE BOEUF	37,00
LA TANJIA SOURIS	39,00

# NOS SPÉCIALITÉS

HARIRA	10,00
ZAALOUK D'AUBERGINES AU CUMIN (plat)	25,00
CHAKCHOUKA DE TOMATES et POIVRONS GRILLÉS (plat)	25,00
GRILLADES MIEL & SAFRAN	37,00

Brochette de poulet, merguez, côte d'agneau, brochette de kefta  
Accompagné de tomates, oignons, salade de tomates à la coriandre  
et pommes de terre vapeur persillées

SOURIS MÉCHOUÏ	39,00
Souris d'agneau façon Méchoui Accompagné de semoule et de légumes.	

MÉCHOUÏ (pour 2 personnes)	90,00
Epaule d'agneau cuite à la vapeur, puis confite avec du miel et des fruits secs. Accompagné de semoule et de légumes.	

Commande minimum: 1 plat par personne  
Pas de changement dans les formules et plats proposés

Prix nets, service compris en euros

# LES VINS DU MAROC

## LES VINS ROSÉS

Boulaouane	25,00
Guerrouane, AOG	29,00
Boulaouane Cuvée Excellence	35,00

## LES VINS ROUGES

Boulaouane	25,00
Guerrouane	29,00
Boulaouane Cuvée Excellence	35,00
Volubilia, Guerrouane AOG Domaine de la Zouina.	45,00
Epicuria, Guerrouane AOG Domaine de la Zouina.	59,00

# LES VINS AU VERRE

## LES VINS BLANCS

Black Papillon Alsace Wolfberger	8,00
Tarani Comté Tolosan, IGP.	8,00
Premières Grives, Côtes de Gascogne, IGP. Domaine Tariquet	8,00
Les Laurelles, Côtes du Rhône, AOP. Domaine des Vins de Vienne	8,00
Côteaux du Layon, Vieilles Vignes. Domaine de Rambaudière	9,00
Orange Gold, Vin Orange, Bio. Domaine Gérard Bertrand	9,00

## LES VINS ROSÉS

Boulaouane	7,00
Guerrouane	8,00
Argali, Château Puech Haut	8,00

## LES VINS ROUGES

Boulaouane	7,00
Guerrouane	8,00
Les Cranilles, Côtes du Rhône, AOP Domaine des Vins de Vienne	8,00
Tarani Comté Tolosan, IGP.	8,00
Plaisir de Siaurac, Lalande de Pomerol Domaine Baronne guichard	10,00