



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

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

LE CRÉMANT

| | |
|--|-------|
| Coupe Sélection Miel et Safran (12.5cl) | 9,00 |
| Kir crémant (12.5cl) Sélection Miel et Safran, sirop de cassis, rose ou violette | 10,00 |
| Kir MIEL & SAFRAN (12.5cl) Sélection Miel et Safran, sirop de rose, boukha | 10,00 |
| Sélection MIEL & SAFRAN (75cl) | 40,00 |

LES COCKTAILS

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

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

| | |
|---|-------|
| Majorelle | 9,00 |
| Sirop de grenadine, de rose, citron vert et jus d'orange | |
| Virgin Mojito | 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

| | |
|--|-------|
| LE VÉGÉTARIEN | 25,00 |
| Courgettes, navets, carottes, pommes de terre, olives | |
| LE KEFTA | 25,00 |
| Kefta (boulettes de boeuf), oeuf, tomates | |
| LE POULET CITRONS | 25,00 |
| Poulet, citrons confits, olives, pommes de terre | |
| LE POULET RAISINS SECS | 25,00 |
| Poulet, raisins secs, sucré-salé, miel, cannelle | |
| LE BOEUF PRUNEAUX | 27,00 |
| Boeuf, pruneaux, sauce sucrée-salée, miel, cannelle | |
| LE BOEUF OLIVES | 27,00 |
| Boeuf, olives, pommes de terre | |
| LE MINI BOULETTES de KEFTA et SON OEUF PARFAIT | 30,00 |
| LE MIEL & SAFRAN | 34,00 |
| Souris d'agneau, fruits secs, miel, cannelle | |
| LE SOURIS D'AGNEAU OLIVES | 34,00 |
| Pommes de terre | |
| | |
| Assortiment de tajines à partager à 2 | 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 |
| ZALOOUK 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 MÉCHOUI | 39,00 |
| Souris d'agneau façon Méchoui Accompagné de semoule et de légumes. | |

| | |
|--|-------|
| MÉCHOUI (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 |