

# AL MATBAKH

## LA CUISINE

### POUR COMMENCER...

Les Gambas servies froides et son Houmous au Citron à l'Huile d'Argan et Noix	20,00
La Pastilla de Confit de Canard au Miel, Pistaches et Fleur d'Oranger	18,00
Les Feuilletés au Poisson et Vermicelles à la Coriandre,	18,00
Les Kefta de Bœuf et son caviar d'Aubergine et confit d'oignons rouges	17,00

### NOS COUSCOUS REVISITÉS...

Légumes frais et croquants du Sud	20,00
Veau et mixte de Merguez	25,00
Méchoui de Jarret d'Agneau au Thym	28,00
Coquelet Jaune Fermier aux Raisins secs et Cannelle	24,00

### NOS TAJINES...

Légumes frais et croquant du Sud	20,00
Poissons frais du jour	28,00
Agneau aux Pruneaux et Amandes	26,00
Coquelet Jaune Fermier au Citron vert et Olives	24,00
'Cassoulet' safrané Oriental aux Merguez mixtes et Agneau étuvé	26,00
Supplément de Merguez au Saucisses de Veau (1,50/pc)	

**Veillez Consulter nos Suggestions et Poissons du Jour**

### PETITE DOUCEUR...

Thé ou Café Gourmand <i>(Thé ou Café à la Menthe fraîche et Pâtisseries orientales)</i>	9,00
--	------

### CARTE DES VINS AU VERSO...

# AL MATBAKH

## LA CUISINE

VINS ROUGES	75cl
Sidi Brahim (Tunisie) <i>Merlot et Cabernet Sauvignon.</i> <i>Vin intense aux arômes de fruits rouges et noirs.</i>	22.00
Magon Majus (Tunisie) <i>Syrah et Merlot, vieilli en fûts de chêne pendant 12 mois.</i> <i>Il développe des arômes de fruits rouges confits, pain grillé et cacao.</i> <i>Sa bouche est pleine et persistante.</i>	22.00
Les Breteches de Kefraya (Liban) <i>Cinsault, Grenache, Carignan et Cabernet-Sauvignon.</i> <i>Les fruits rouges dominent le nez.</i>	24.00
Riad Jamil (Maroc) <i> Vieilles vignes de Carignan, ce vin vieillit en fûts de chêne.</i> <i>Son bouquet est intense et profond soutenu par de subtils arômes de fruits rouges, suaves et veloutés.</i>	25.00
S de Siroua (Maroc) <i>100% Syrah.</i> <i>Veluté au parfum de fruits rouges, de pain d'épices et de chocolat noir.</i>	30.00
Les Emirs Clos St-Thomas (Liban) <i>Cabernet-Sauvignon, Cinsault et Grenache.</i> <i>Ce rouge sec manifeste une acidité rafraîchissante, il évoque des saveurs de fruits cuits et de tabac, corsé et boisé.</i>	35.00
Château Kefraya (Liban) <i>Cabernet-Sauvignon, Syrah, Mourvèdre.</i> <i>Il offre des notes de vanille et de fruits des bois. Un boisé léger associé à des notes de cuir et de café torréfié. Le nez offre des notes plus prononcées de menthol et de curry.</i>	49.00
Château Musar - Beeka Valley 2009 (Liban) <i>Une belle teinte de rubis profond avec beaucoup de cerises presque confites, de cassis et de canneberge avec un soupçon de réglisse.</i> <i>Le palais a une explosion de fruits de haie avec des myrtilles et des cerises avec une excellente acidité et des tanins fins.</i> <i>Les vins du Château Musar sont «prêts» 7 ans après la récolte.</i>	69.00
VINS BLANCS	
Domaine Clipea (Tunisie) <i>100% Chardonnay.</i> <i>Nez puissant aux notes de fruits, de tilleul et noisettes.</i>	21.00
Gourmet (Liban) <i>Clairrette, Grenache et Ugni Blanc</i> <i>donnent à ce vin un fruité à caractère floral.</i>	24.00
Médaillon (Maroc) <i>100% Sauvignon.</i> <i>Se caractérise par des parfums d'agrumes très mûrs et de fruits blancs.</i> <i>Une sensation finement acide apporte de la vivacité et vient discrètement rafraîchir le palais.</i>	32.00
VINS ROSE/GRIS	
Gris de Boulaouane (Maroc) <i>Léger et vif, il fait plaisir de l'apéritif au plat.</i>	21.00
Gris de Gris (Liban) <i>Carignan et de Grenache Gris. Un nez très aromatique de petits fruits, de fleur de vigne, de pivoine et une touche de jasmin.</i>	25.00