

touâreg

Apéritifs / Aperitieven

Apéro Maison "Touâreg"	6.50 €
Martini Blanc	6 €
Martini Rouge	6 €
Porto Blanc	6 €
Porto Rouge	6 €
Sherry	6 €
Campari	6 €
Pisang Ambon	6 €
Ricard	6 €
Pineau de Charentes	6 €
Coupe de Champagne Brut	9 €
Kirr	6 €
Kirr Royal	9 €

Alcools / Sterke Dranken

Vodka	8 €
Gin	8 €
Bacardi	8 €
Johnny Walker	8 €
JB	8 €
Black Label	10 €
Jack Daniels	10 €
Chivas	10 €

Jus / Fruitsappen

Jus de Tomates - Tomatensap	3.50 €
Jus de Pommes - Appelsap	3.50 €
Jus d'Orange - Sinaasappelsap	3.50 €

Soft Drinks, Eaux & Bières Soft dranken, Waters & Bieren

¼ Eau plate	3 €
¼ Eau gazeuse	3 €
½ Eau Plate – Plat Water	5 €
½ Eau Gazeuse - Bruisend Water	5 €
1L Eau plate	7 €
1L Eau gazeuse	7 €
Coca-Cola	3 €
Coca-Cola Light	3 €
Coca-Cola zéro	3 €
Tonic	3 €
Fanta	3 €
Sprite	3 €
Ice Tea	3.50 €
Jupiler	3.50 €
Hoegaarden	4.50 €

Entrées / Voorgerechten

1. Harira / Harirasoep	7 €
Le fameux potage marocain à base de tomates, légumes, féculents et coriandre Bekende marokkaanse soep op basis van tomaten, groenten en koriander	
2. Les Briwats de Marrakech	9 €
Feuilletés farcis au haché de bœuf - Bladerdeeg met rundsgehakt	
3. Les Briwats de Fès / Briwats vanuit Fès	9 €
Feuilletés farcis au blanc de poulet - Bladerdeeg met gekruide kip	
4. Les Briwats du Mellah / Briwats vanuit Mellah	9 €
Feuilletés farcis au fromage de chèvre, enrobés de miel - Bladerdeeg met geitenkaas in een jasje van honing	
5. Antipasti Di Marrocco / Antipasti di Marokko	10 €
Salade de poivrons et tomates, purée d'aubergines au cumin, rondelles de carottes à l'huile d'olive et coriandre Salade van pepers & tomaat, auberginepuree met komijn en gemarineerde wortelschijfjes	
6. L'indispensable aux Touâreg / Het onmisbare van de Touâreg	8 €
Duo de lentilles à l'huile d'olive, tomates, oignons parfumés au cumin et d'haricots blanc à l'ail parfumés au paprika Duo van linzen op smaak gebracht met tomaat, ui, komijn EN witte bonen gemarineerd in look & paprika	
7. La fraîcheur du bleu Touâreg / De frisheid van de Touâreg	9 €
Dés de concombres, tomates au persil, taboulé méditerranéen aux raisins secs, carottes râpées à l'orange, parfumées à la cannelle - Fijngehakte komkommer & tomaat op een bedje van peterselie, zuiderse taboulé, geraspte wortelen met sinaasappelsap en kaneel	
8. Les Touâreg et l'océan / Touâreg en de Oceaan	11 €
Gambas relevées à l'huile d'olive et ail, parfumées au paprika et coriandre avec un chouia de piment Tijgergarnalen op smaak gebracht met olijfolie, knoflook, paprika, koriander en pikante kruiden	
9. Les Touâreg savourent la méditerranée / Touâreg geniet van de Middellandse Zee	10 €
Anchois accompagnés de pommes de terre et tomates marinées à l'huile d'olive, relevés à l'ail et parfumés à la coriandre et persil - Ansjovis op een bedje van aardappelen en gemarineerde tomaten in olijfolie, knokloof, koriander en peterselie	
10. Assortiment 'Touâreg' / Assortiment 'Touâreg'	13 €
Assortiment de nos entrées les plus éclatantes - Selectie van onze meest geliefde voorgerechten - 'No Comment !'	

Plats / Hoofdgerechten

11. Les délices de la Palmeraie / De geneugten van de Palmeraie	19 €
Tajine d'agneau aux pruneaux préparé à base d'oignons, safrane et gingembre décoré de graines de sésame Tajine van lamsvlees met pruimen bereid op basis van ui, safraan, gember en afgewerkt met sesamgraantjes	
12. Zoubida, la préférée des Touâreg / Zoubida, de uitverkozene van de Touâreg	18 €
Tajine de veau à l'huile d'olive, coriandre et l'ail, accompagné de pommes de terre, petits pois et tomates mijotées Tajine van kalfsvlees in olijfolie overgoten met koriander en knoflook en met aardappelen, erwten en gestoofde tomaten	
13. Le grand classique des Touâreg / De klassieker van de Touâreg	18 €
Tajine de poulet aux citrons confits et aux olives où le parfum de la coriandre fait tourner la tête Tajine van kip met gekonfijte citroenen en olijven waarbij de koriander het hoofd op hol doet slaan	
14. Le repos des Touâreg / De rust van de Touâreg	18,50 €
Tajine de Kefta (haché pur bœuf) à la sauce tomates, parfumé à l'ail et au persil, où l'œuf est l'île de repos Tajine van rundsballetjes in tomatensaus, op smaak gebracht met knoflook en peterselie en met een ei als rusteiland	
15. La grillade des Touâreg / De grillade van de Touâreg	20 €
Brochettes de Kefta, Bœuf et Poulet marinées puis grillées et accompagnées d'un assortiment de légumes du Sud ! Brochettes van Gehakt-, Rund-, en Kippenvlees gemarineerd en vervolgens gegrild en omringd door zuiderse groenten!	
16. Le Tagine de Fatima / Tajine van Fatima	18 €
Tajine de poulet aux oignons et raisins secs caramélisés - Tajine van kip met ui en gekarameliseerde droge druiven	
17. La Pastilla / Pastilla	19 €
Feuille de brick farcie au poulet, amandes, œufs, herbes & épices marocaines accompagnée de ses crudités Bladerdeeg met kip, amandelen, ei, kruiden en marokkaanse specerijen omringd met salades	
18. Tagine Bouddha / Tajine van Bouddha	15 €
Tagine végétarien - Vegetarische tajine	

Couscous

19. Le couscous façon Tétouan / De couscous op de wijze van Tétouan 17 €
Le fameux couscous au poulet, servi avec des oignons émincés, raisins secs et batons de cannelle. Le safran y fait fureur !
De befaamde couscous met kip, fijngehakte ui, rozijntjes en kaneelstokjes. De saffraan kleurt het geheel in!
20. La rencontre des Touâreg et Bouddha / De ontmoeting van Touâreg en Bouddha 14 €
Un couscous aux sept légumes pour ceux qui trouvent leur bonheur autrement!
Couscous met zijn zeven groenten voor zij die hun geluk op een andere manier beleven!
21. Touâreg impérial / De keizerlijke Touâreg. 20 €
Un couscous aux brochettes d'agneau, bœuf, merguez et poulet. Pour les gourmands!
Couscous met lams-, rund-, kipbrochette en mergueze. Voor de lekkerbekken!
22. Les Touâreg font leur Méchoui-étuvé / Touâreg en zijn 'Méchoui' 19 €
Couscous au méchoui d'agneau ... L'envoûtement total !
Couscous met gemarineerde lamsbrochettes. Een totale betovering!
23. Couscous do Fransa 16 €
Couscous merguez : l'influence des Colons Français dans la cuisine marocaine
Dé coucous merguez : invloed van de Franse kolonisten in de marokkaanse keuken

Poisson / Vis

24. Les Touâreg découvrent le Nord / De Touâreg ontdekt het Noorden. 22 €
Tajine de poisson où le safran & la coriandre parfument la pomme de terre et le citron qui l'entourent
Tajine van vis met saffraan en koriander die de smaak opwaarderen van de aardappelen en de citroen
25. Les Touâreg face à l'Atlantique / De Touâreg tegenover de Atlantische Oceaan 25 €
Tajine de Daurade parfumé aux citrons, persil, ail, poivrons, courgettes & pomme de terre
Tajine van dorade met citroen, peterselie, knokloof, pepers, courget & aardappel
26. L'assiette 'Pêcheur' / Schotel van de 'Visser' 28 €
Grillade de calamars, filet de bar, scampis et sardines - Assortiment van gegrilde calamars, zeebaars, scampis en sardines
27. L'assiette Gambas / Gambasschotel 24 €
Gambas relevées à l'huile d'olive, ail & coriandre et son assortiment de salades
Gamba's op smaak gebracht met olijfolie, knokloof & koriander en zijn assortiment van salades

Menus / Menu's

29. Le Festin Touâreg / Het festijn van de Touâreg. 38 €
- | | |
|-------------------|--|
| Entrée : | Briwat de Fès & du Mellah, Salade de carottes, purée d'aubergines, taboulé aux raisins secs |
| Voorgerecht : | Briwat van Fès & van Mellah, wortelsalade, auberginepuree, taboulé met rozijntjes |
| Plats : | Brochette de bœuf, poulet, agneau et merguez marinées puis grillées et accompagnées de semoule fine et bouillon de légumes frais |
| Hoofdgerecht : | Brochettes van gemarineerde & gegrild rund-, kip-, en lamsvlees en merguez en couscous met zijn verse groentebouillon |
| Dessert/Dessert : | Assortiment de pâtisseries marocaines / Marokkaanse gebakjes |
30. Menu Mogador / Mogdor Menu. 45 €
- | | |
|----------------------|--|
| Entrée : | Assortiment composé de scampis, de sardines sautées au safran, paprika doux et cumin, calamars parfumés à l'huile d'olive et légumes |
| Voorgerecht : | Selectie van scampis, sardines gebakken met saffraan, paprika en komijn, calamars klaargemaakt in olijfolie met groenten |
| Plats/Hoofdgerecht : | Filet de bar sur son lit des légumes à la vapeur
Zeebaarsfilet op een bedje van gestoomde groenten |
| Dessert/Dessert : | Salade de fruits frais parfumés à la fleur d'oranger
Verse fruitsalade overgoten met een likeur van oranjebloesem |

Buffet Marocain Makokkaans buffet

Chaque jeudi soir une formule de buffet oriental
servi à table:
comprenant 6 entrées, 2 plats et 2 desserts
pour 30 €/pp

Elke donderdagavond een formule Oosterse buffet
aan tafel
met 6 voorgerechten, 2 hoofdgerechten en 2 desserts
voor 30 €/pp

Desserts

- Belle du Sud : Salade d'oranges à la cannelle 7.50 €
- Moelleux des Touâreg :
- Cornes de gazelles à base d'amandes et de noix 8.50 €
- Peché Mignon Touâreg :
- Baklawa aux amandes, noix et miel 7.50 €
- Douceurs Touâreg :
- Triangles de Briwats au miel et amandes 8 €
- Le Trésor : Un bouquet composé de corne
de gazelles, baklawa et briwats 9 €
- Sorbets : Citron-mangue-orange-noix de coco 5 €
- Tiramisu 8.50 €
- La Touâreg Blanche 7 €
- Moelleux au chocolat 8.50 €

Boissons chaudes, digestifs & liqueurs

- Café 3€
- Décaféiné 3€
- Thé à la menthe 4€
- Amaretto 8€
- Boukha 8€
- Thibarine 8€
- Armagnac 8€
- Cognac 8€
- Bayley's 8€
- Cointreau 8€

Tous les midis / Elke Middag
(sauf samedi & dimanche):

Plat du Jour - Dagschotel à/aan 10 €
Lunch Classique - Lunch à/aan 13 €

Banquets, buffet oriental, soirées à thème,
différentes formules pour groupe sur demande

Réservation/ Plats à emporter
Boeking/ Meeneemshotels

www.letouareg.be
letouareg80@gmail.com

Restauration Marocaine

Touâreg

Chaussée de Charleroi 80 – 1060 Bruxelles
Tél. 02/534.54.00
No TVA : BE 0873726807