

Apéritifs / Aperitieven

Apéro Maison 'Touâreg'	9 €
Martini blanc/rouge	9 €
Porto Rouge	9 €
Sherry	9 €
Campari	9 €
Pisang Ambon	9 €
Ricard	9 €
Pineau de Charentes	9 €
Kirr	9 €
Cava	9 €
Coupe de Champagne Brut	12 €
Kirr Royal	13 €

Jus / Fruitsappen

Jus d'Orange/Sinaasappelsap	4,00 €
Jus de Pomme/ Appelsap	4,00 €

Alcools / Sterke Dranken

Vodka	11 €
Gin	11 €
Bacardi	11 €
Johnny Walker	11 €
JB	11 €
Black Label	13 €

Soft Drinks, Eaux & Bièrres / Soft dranken, Waters & Bieren

¼ Eau plate/plat water	3,50 €	Schweppes Tonic	4,00 €
¼ Eau gazeuse/ bruisend water	3,50 €	Schweppes agrumes	3,50 €
½ Eau plate	5,00 €	Fanta	3,50 €
½ Eau gazeuse	5,00 €	Sprite	3,50 €
Coca-Cola	3,50 €	Hoegaarden	5,00 €
Coca-Cola Light	3,50 €	Leffe (blonde)	6,00 €
Coca-Cola Zéro	3,50 €		

Entrées / Voorgerechten

- ❖ Harira - Harirasoep 8 €
Le fameux potage marocain à base de tomates, légumes, féculents et coriandre - Bekende marokkaanse soep op basis van tomaten, groenten, deegwaar en koriander

- ❖ Antipasti dMarocco – Antipasti di Marokko 11 €
Salade de poivrons et tomates, purée d'aubergines au cumin, taboulé aux raisins sec et coriandre - Salade van pepers en tomaat, auberginepuree, taboulé met gedroogde druiven

- ❖ Les Briwats de Marrakech – Briwats vanuit Marrakech 13 €
Feuilletés farcis à l'haché de boeuf - Bladerdeeg met rundsgehakt

- ❖ Les Briwats de Fès – Briwats vanuit Fès 13 €
Feuilletés farcis au blanc de poulet - Bladerdeeg met gekruide kip

- ❖ Les Briwats du Mellah – Briwats vanuit Mellah 13 €
Feuilletés farcis au fromage de chèvre, enrobés de miel - Bladerdeeg met geitenkaas & honing

- ❖ Les Touâreg et l'Océan – Touâreg en de Oceaan 14 €
*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*

- ❖ Assortiment « Touâreg » – Assortiment « Touâreg » 15 €
*Un assortiment de nos feuilletés farcis accompagnés d'une variété de salades marocaines
Een selectie van onze briwats vergezeld met een selectie van marokkaanse salades*

Nos Tajines

- ❖ Tajine Bouddha – Tajine van Bouddha 17 €
Tajine aux légumes du Sud - Tajine van zuiderse groenten
- ❖ Le Ouarzazate – De Ouarzazate 21 €
Tajine de lentilles au kefta à l'huile d'olive, tomates, oignons, courgettes parfumées au cumin
Tajine van linzen op smaak gebracht met tomaat, ui courgetten, komijn met kefta
- ❖ Tajine de Fatima – Tajine van Fatima 21 €
Tajine de poulet aux oignons et raisins secs caramélisés - Tajine van kip met ui, druiven en honing
- ❖ Le repos des Touâreg – De rust van de Touâreg 21 €
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, peterselie & ei
- ❖ Le grand classique des Touâreg– De klassieker van de Touâreg 21 €
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
- ❖ La Pastilla – Pastilla 23 €
Feuille de brick farcie au poulet, amandes, œufs, herbes & épices marocaines avec ses crudités -
Bladerdeeg met kip, amandelen, ei, kruiden en marokkaanse specerijen omringd met salades
- ❖ Les délices de la Palmeraie - De geneugten van de Palmeraie 23 €
Tajine d'agneau aux pruneaux préparé à base d'oignons, safran, gingembre et graines de sésame
Tajine van lamsvlees met pruimen bereidt op basis van ui, safran, gember & sesamzaadjes
- ❖ Tajine d'Atlas – Tajine van de Atlas 23 €
Tajine d'agneau aux oignons & raisins caramélisés -
Tajine van lamsbout met gekarameliseerde ui en gedroogde druiven
- ❖ Zoubida, la préférée des Touâreg – Zoubida, de uitverkozene van de Touâreg 23 €
Tajine d'agneau à l'huile d'olive, coriandre, l'ail et accompagné de pommes de terre, petits pois et tomates
Tajine van lamsvlees in olijfolie overgoten met koriander, knofklook, aardappelen, erwten en tomaten
- ❖ La grillade des Touâreg – De grillade vande Touâreg 26 €
Brochettes de kefta, poulet, agneau et merguez grillées et accompagnées des légumes grillés du Sud!
Gegrilde brochettes van gehakt-, kip- en lamsvlees met gegrilde zuiderse groenten!

Nos Couscous

- ❖ La rencontre des Touâreg et Bouddha – De ontmoeting van Touâreg en Bouddha 17 €
*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 !*
- ❖ Couscous do Fransa – Couscous opz'n 'Frans' 21 €
*Couscous merguez : l'influence des Colons Français dans la cuisine marocaine -
Dé couscous merguez : invloed van de Franse kolonisten in de marokkaanse keuken*
- ❖ Couscous Kefta – Couscous met gehaktvlees 21 €
Un couscous haché bœuf grillé - Couscous van gegrild rundsgehakt
- ❖ Le couscous façon Tétouan – De couscous op de wijze van Tétouan 21 €
*Le fameux couscous au poulet, servi avec des oignons émincés, raisins secs, de la cannelle & safran -
De befaamde couscous met kip, fijngehakte ui, rozijntjes, kaneel en de saffraan kleurt het geheel in*
- ❖ Couscous d'Ourika – Couscous van Ourika 23 €
Un couscous aux brochettes d'agneau marinés - Cousous met gemarineerde lamsbrochette's
- ❖ Couscous Les Touâreg font leur Méchoui-étuvé – Touâreg en zijn 'Méchoui' 25 €
Couscous au méchoui d'agneau ... L'envoûtement total ! - Couscous met gemarineerde lamsbout
- ❖ Touâreg impérial – De keizerlijke Touâreg 26 €
*Un couscous aux brochettes d'agneau, kefta, poulet et merguez. Pour les gourmands !
Couscous met lams-, kefta-, kip-, en merguezbrochettes. Voor de lekkerbekken !*
- ❖ Couscous Mogador 25 €
Un couscous au filet de bar - Couscous met visfilet.

Nos Poissons / Visgerechten

- ❖ L'Assiette Gambas – Gambasschotel 26 €
*Gambas relevées à l'huile d'olive, ail, coriandre et son assortiment de salades
Gamba's op smaak gebracht met olijfolie, knokloof, koriander en een variëteit van salades*
- ❖ Les Touâreg découvrent le Nord – De Touâreg ontdekken het Noorden 26 €
*Tajine de bar où le safran, la coriandre, les olives et le citron parfument les pommes de terre -
Tajine van zeebaars met saffraan, koriander, olijven en citroen die de smaak opwaarderen van de aardappelen*