

## Apéritifs / Aperitieven

Apéro Maison 'Touâreg'	8 €
Martini blanc/rouge	8 €
Porto Rouge	8 €
Sherry	8 €
Campari	8 €
Pisang Ambon	8 €
Ricard	8 €
Pineau de Charentes	8 €
Kirr	8 €
Cava	8 €
Coupe de Champagne Brut	11 €
Kirr Royal	12 €

## Jus / Fruitsappen

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

## Alcools / Sterke Dranken

Vodka	10 €
Gin	10 €
Bacardi	10 €
Johnny Walker	10 €
JB	10 €
Black Label	12€

## Soft Drinks, Eaux & Bières / 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/brune)	6,00 €
Coca-Cola Zéro	3,50 €		

## Entrées / Voorgerechten

- ❖ Harira - Harirasoeap 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 Di Marocco – Antipastidi Marokko 10 €  
*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 12 €  
*Feuilletés farcis à l'haché de boeuf - Bladerdeeg met rundsgehakt*
  
- ❖ Les Briwats de Fès – Briwats vanuit Fès 12 €  
*Feuilletés farcis au blanc de poulet - Bladerdeeg met gekruide kip*
  
- ❖ Les Briwats du Mellah – Briwats vanuit Mellah 12 €  
*Feuilletés farcis au fromage de chèvre, enrobés de miel - Bladerdeeg met geitenkaas & honing*
  
- ❖ Les Touâreg et l'Océan – Touâreg en de Oceaan 13 €  
*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 » 14 €  
*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** 16 €  
*Tajine aux légumes du Sud - Tajine van zuiderse groenten*
- ❖ **Le Ouarzazate – De Ouarzazate** 19 €  
*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** 20 €  
*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** 20 €  
*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** 20 €  
*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** 21 €  
*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** 21 €  
*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** 21 €  
*Tajine d'agneau aux oignons & raisins caramélisés -*  
*Tajine van lamsbout met gekarameliseerde ui en gedroogde druiven*
- ❖ **La grillade des Touâreg – De grillade van de Touâreg** 25 €  
*Brochettes de kefta, poulet, agneau et merguez grillés et accompagnées des légumes grillés du Sud!*  
*Gegrilde brochettes van gehakt-, kip- en lamsvlees met gegrilde zuiderse groenten !*
- ❖ **Zoubida, la préférée des Touâreg – Zoubida, de uitverkozene van de Touâreg** 23 €  
*Tajine de 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*

## Nos Couscous

- ❖ La rencontre des Touâreg et Bouddha – De ontmoeting van Touâreg en Bouddha 16€  
*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' 19€  
*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 19€  
*Un couscous haché bœuf grillé - Couscous van gegrild rundsgehakt*
  
- ❖ Le couscoufàçon Tétouan – De couscous op de wijze van Tétouan 19€  
*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 Les Touâreg font leur Méchoui-étuvé – Touâreg en zijn 'Méchoui' 23€  
*Couscous au méchoui d'agneau ... L'envoûtement total ! - Couscous met gemarineerde lamsbout*
  
- ❖ Couscous d'Ourika – Couscous van Ourika 23€  
*Un couscous aux brochettes d'agneau marinés - Cousous met gemarineerde lamsbrochette's*
  
- ❖ Touâreg impérial – De keizerlijke Touâreg 25€  
*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 25€  
*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 ontdekt het Noorden 25€  
*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*