



# MARHABA

## FRENCH MENU

WiFi: RestaurantMOZO; Mot de passe: Mozo2023!

## Notre histoire

*En 2013, MOZO est né où nous avons combiné tout ce que nous aimons du pays d'où nos parents sont originaires...Le Royaume Magique du Maroc. En utilisant les recettes de nos grands-mères, des épices fraîches des souks (marchés) mystiques Marocains et de l'hospitalité Marocaine que nos mères nous ont si bien inculquée, Restaurant MOZO a vu le jour en 2013.*

*Restaurant MOZO est notre hommage au Maroc! Quelques règles dans la cuisine Marocaine sont: 1) de toujours faire usage des épices les plus fraîches 2) ne pas trop modifier nos recettes héritées et centenaires et 3) il faut absolument prendre son temps ... dire que la cuisine Marocain est une cuisine lente, c'est peu dire! Notre cuisine produit les plats Marocain les plus célèbres: couscous, tajines, bastilla et beaucoup d'autres surprises! Détendez-vous et laissez-vous emporter par les riches et divers goûts de notre magnifique cuisine Marocaine.*

### Mokbilaat | Entrées

Merguez <i>saucisses veau à la sauce tomate légèrement pimentée et à l'ail</i>	9,5
Chorba Al Hut <i>soupe de poisson avec différents types de poissons</i>	9,5
Chorba Al Baysar <i>soupe Marocaine aux petits pois, huile d'olive et cumin (V)</i>	7,5
Chlada <i>salade de tomates, concombres et betteraves rouges avec vinaigrette citron-ail (V)</i>	7,5
Aïoli <i>aioli fait maison servi avec des olives marinées et du pain chaud du four artisanal (VG)</i>	7,5

### Mezzes | Tapas

*Rien n'est plus festif qu'une table remplie de mets frais et délicieux à partager ensemble. Les Mezzes (les tapas du monde Arabe) sont vraiment des hors-d'oeuvre, sinon vous pouvez aussi tous les combinés en un seul repas sensationnel avec huit différents plats! Bien sûr nous servons aussi nos Mezzes apart en tant qu'entrées que vous pouvez combiner avec un plat principal Marocain.*

#### Mezzes bared | Tapas Froids (un régal pour les vegans ;-)

Zahlouk <i>salade Marocaine à l'aubergine et aux herbes servie avec du pain chaud du four artisanal (V)</i>	8,5
Hoummis <i>hummus (crème de pois chiches et sésame) fait maison servi avec du pain chaud (V)</i>	8,5
Barba <i>salade de betterave et d'oignon rouge assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre Marocain (V)</i>	8,5
Loubia Khadra <i>salade de haricots verts fins marinés au paprika et vinaigre Marocain (V)</i>	8,5
Combinaison de 4 mezzes froids min. 2 personnes (V/VG)	16,5 p.p.

#### Mezzes sghon | Tapas Chauds (digne d'une photo Instagram!)

Kimroun <i>crevettes grillées marinées dans de l'huile d'olive avec des gousses d'ail</i>	9,5
Felfel Kefta <i>deux poivrons doux fourrés à la viande hachée épicée Marocaine, servis avec une sauce onctueuse</i>	8,5
Kirhin Dzjaz <i>ailes de poulet grillées au miel, saupoudrées de graines de sésame</i>	8,5
Khodra Mechuia <i>variété de légumes cuits du potager (V)</i>	8,5
Combinaison de 4 mezzes chauds min. 2 personnes	18,5 p.p.

#### Repas Mezzes min. 2 personnes (pour les indécis!)

Combinaison de 4 mezzes froids comme entrée et 4 mezzes chauds comme plat principal	34,5 p.p.
---	-----------

(commande minimale d'un plat principal ou combinaison mezzes ou 3 entrées p.p. repas et boissons de l'extérieur non autorisés ;-)

## Tabaak Raïsi | Plats principaux

### Mechoui | Grillades (tellement bon que les végétariens commencent à douter...)

Quatre viandes <i>cotelettes(veau), viande de veau hachée, filet de poulet et merguez avec salade et frites</i>	24,5
Al Hut <i>dorade entière cuite au four dans une marinade traditionnelle Marocaine avec salade et riz au safran</i>	24,5

### Kesksou | Couscous (Quand un Marocain choisit sa femme: bon... est ce que tu sais faire du couscous?!)

*Le Couscous est indispensable au Maroc! À Restaurant MOZO le couscous est préparé à la manière traditionnelle dans une marmite à vapeur sans couvercle, Le Keskes. De cette manière les graines de couscous sont progressivement transformées en la réputée douce semoule de couscous Marocain en utilisant que de l'eau et du Smen (beurre rance Marocain).*

Kesksou MOZO <i>couscous aux cotelettes veau, viande hachée de veau, filet de poulet et merguez</i>	24,5
Kesksou Djzaz <i>couscous au poulet et tfaya traditionnelle (pois-chiches, raisins, cannelle et oignons)</i>	22,5

### Bastilla | Tarte feuilletée (Dame Bastilla ...notre plat le plus photographié)

*La Bastilla est un plat special qui a ses origines dans l'Andalousie Mauresque et est arrivée au Maroc par l'immigration des Andalous vers les villes de Fès, Rabat et Tétouan. Depuis longtemps, la Bastilla est un plat particulier servi seulement dans les anciennes medinas mais de nos jours la Bastilla est un des plats les plus célèbres du Maroc. Al Warqa est une couche de pâte très fine qui encercle la Bastilla et sa garniture est composée de poulet, d'oignon, d'amandes et de cannelle.*

Bastilla Djzaz <i>feuilletée fourrée au poulet, oignons et amandes saupoudrée de sucre glace et de cannelle</i>	24,5
---	------

- *La cuisson de la Bastilla dure environ 30 minutes!*

### Tagine | Ragoût Marocain (ALERTE: feux d'artifice gustatifs sur les papilles)

*Un tagine est un récipient en terre de forme pyramidale où ont été préparés les plats les plus délicieux et parfumés pendant des siècles. La touche typiquement marocaine est l'alliage du doux et de l'épicé en combinant de la viande, du poulet ou du poisson avec du miel et des fruits méditerranéens. En plus de ça, les herbes marocaines et les épices sont indispensables pour un gout intense. En bref, le tagine promet toujours d'être surprenant une fois la pyramide levée!*

Tagine Tahlia <i>mijoté de veau cuit durant 5 heures aux épices Tahlia, dattes, miel, sésame et amandes</i>	24,5
Tagine Lham <i>mijoté de veau traditionnel marocain aux prunes, amandes et graines de sésame</i>	24,5
Tagine Al Hut <i>filet de morue mijoté à la sauce Ras-Al-Hanout, crevettes, palourdes et variété de légumes</i>	24,5
Tagine Djzaz <i>poulet mijoté traditionnel marocain à l'oignon rouge, olives et citron confit</i>	22,5
Tagine Hlou <i>poulet mijoté aux des dattes, amandes et tfaya traditionnelle (pois chiches, raisins et cannelle)</i>	22,5
Tagine Kefta <i>boules de viande hachée mijotées à la sauce tomate légèrement pimentée et un oeuf</i>	22,5
Tagine Kimroun <i>ragoût traditionnel de crevettes à la sauce tomate légèrement pimentée et au coriandre</i>	22,5
Tagine Khodra <i>ragoût de légumes à la citrouille, poivrons et courgettes à la sauce légèrement pimentée (V)</i>	21,5

- *Le Tagine est servi avec du pain chaud du four artisanal. Un panier en plus? € 1,00*

### Le Tagine peut aussi être accompagné de:

<i>Couscous Marocain, riz au assaisonné ou frites épicées</i>	5,5
---	-----

### Seulement vendredi et samedi:

Tagine Taqlidi <i>mijoté de veau traditionnel marocain aux variété de légumes et prunes</i>	27,5
Kesksou Beldi <i>couscous au poulet, variété de légumes et tfaya traditionnelle (vendredi et samedi)</i>	24,5

(commande minimale d'un plat principal ou combinaison mezzes ou 3 entrées p.p. Repas et boissons de l'extérieur non autorisés ;-)

## Halwa | Desserts

Baqlawwa Laouz <i>pâtisserie Marocaine à l'amande et miel faite maison servie avec 1 boule de glace à la vanille</i>	9,5
Mousse Chocla <i>mousse au chocolat faite maison aux pétales d'amandes</i>	9,5
Flan Magrabi <i>flan au caramel traditionnel Marocain aux pétales d'amandes</i>	9,5
Karmoud D'Laouz <i>coquille d'amande faite maison au four avec de la glace à la vanille et coulis de fraise</i>	9,5

## Masjrourb | Boissons

**Thé à la menthe traditionnel marocain *théière petit | gros*** 5,5 | 9,5  
*Typiquement Marocain! Thé vert à la menthe et eau de fleur d'oranger*

**Chai | Thé *Nos thés spéciaux*** 5,5

### 1001 Nuits

*Sentez-vous comme dans le conte d'Aladdin. Le goût doux du rooibos associé aux notes sucrées de l'amande et de la cannelle..*

#### **Figue de Barbarie (cactus fruit)**

*Une sensation tropicale dans votre verre! Thé vert avec morceaux de fruit de cactus, mangue, noix de coco, gingembre, pomme, clou de girofle, anis étoilé, réglisse et cannelle.*

#### **Cappuccino Caramel**

*Un thé vert à l'odeur de café et au goût sucré de caramel.*

#### **Dattes Marocaines**

*Ce thé parfumé du Maroc est très savoureux et réchauffant avec des morceaux de datte, gingembre, noix de coco, cannelle et cardamome.*

#### **Gingembre (ginger)**

*Ce thé est un mélange réchauffant de gingembre, citron, cannelle, carotte et réglisse.*

#### **Afrique du Nord**

*Sentez et goûtez les fruits des souks du Maroc. Ce thé aux fruits est un mélange richement rempli de morceaux de mangue, de noix de coco, de gingembre, de pomme, de clou de girofle, d'anis étoilé, de réglisse et de cannelle.*

#### **Bien-être (wellness)**

*Cette délicieuse tisane est un mélange de pomme, d'écorce de citron, de fleur de bleuet, de fleur de lavande, de feuille de mélisse, de menthe poivrée, de pêche, de feuille de fleur de thé et de valériane.*

## Kahwa | Cafés

Café	3,5
Espresso	3,5
Cappuccino	4,5
Caffè Latte	4,5

## Mouberridat | Rafrâichissements

Eau minérale <i>plate   gazeuse</i>	4	Virgin Mojito	7
Eau minérale en bouteille <i>plate   gazeuse</i>	7	Ginger Ale	4
Coca Cola   Coca Cola Light	4	Ice tea   Ice tea green	4
Poms <i>jus de pomme Marocain pétillant</i>	4	Bitter Lemon   Tonic	4
Hawaiï <i>jus de fruits Marocain pétillant</i>	4	Jus de Pomme   Jus D'Orange	4