



PALAIS D'AGADIR

◆ Restaurant Gastronomique Marocain ◆

Découvrez le menu

Palais d'Agadir

5 Boulevard Léon Revillon
94470 BOISSY SAINT LEGER
01 45 69 07 03

Consommation uniquement sur place
Ouvert tous les jours sauf le lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h30

LES ENTRÉES

Cigares fourrées au fromage de brebis	6.90 €
Brick Marrakech	6.50 €
<i>Œuf, thon et fromage</i>	
Brick Agadir	6.50 €
<i>Œuf, champignons et fromage</i>	
Brick Essaouira	6.50 €
<i>Œuf, crevettes et fromage</i>	
Brick viande hachée	6.50 €
<i>Œuf, viande hachée et fromage</i>	
Pastilla au poulet et aux amandes	11.90 €
<i>Tourte marocaine aux feuilles de brick</i>	
Salade de tomates vinaigrette	5.00 €
Salade marocaine froide.....	6.50 €
<i>Mélanges poivrons frais, oignons, tomates et concombres</i>	
Avocat vinaigrette	5.90 €
Salade d'asperges vinaigrette	5.90 €
Avocat aux crevettes	7.90 €
Tomate mozzarella à l'huile d'olive	6.90 €
Tchoukchouka	7.50 €
<i>Poêlée de poivrons verts et rouges, tomate, oignon, merguez et oeuf</i>	
Soupe aux légumes	6.00 €

LES GRANDES ASSIETTES

Grande chiffonnade de saumon13.90 €

Saumon, mozzarella, salade, concombre, maïs, tomate, betteraves)

Omelette du chef au fromage et sa salade verte13.00 €

MENU MIDI EXPRESS

12.90 €

(Valable le Midi uniquement - sauf les week-ends et jours fériés)

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Thé ou café

Entrée à choisir parmi :

Brick à l'œuf et au fromage

Salade de tomate

Œuf mayonnaise

Plat à choisir parmi :

Couscous boulette ou merguez

Cuisse de poulet frites ou merguez frites

Omelette au fromage et sa salade verte

Dessert à choisir parmi :

Crème Caramel à la vanille maison

Salade de fruits faits maisons

Crème marocaine au miel et à la cannelle

Duo de glaces au choix

(vanille, chocolat, fraise, pistache, café, citron, mangue,
cassis, framboise, passion, mangue, poire et menthe)

LES GRILLADES TRADITIONNELLES

Grillade du chef	18.90 €
<i>Brochette d'agneau, brochette poulet, merguez et côtelettes d'agneau</i>	
Méchoui d'agneau saison maison aux épices	19.90 €
Entrecôte de bœuf sauce aux poivres	17.90 €
Brochettes de poulet marinées	14.90 €
<i>Brochettes de poulet marinées et grillées à la pierre de lave</i>	
Brochette d'agneau (1 paire)	16.00 €
Riche Ghana'm d'agneau aux herbes	16.90 €
<i>Côtelettes d'agneaux aux herbes (3 pièces)</i>	
Cuisse de poulet rôtie au four	14.90 €

LES GARNITURES

Haricots verts, pommes de terre sautées ou salade de verte

LES COUSCOUS

Couscous Royal (5 viandes)	18.90 €
<i>Brochette, agneau mijoté, poulet, merguez et boulettes</i>	
Couscous Méchoui	19.90 €
<i>Agneau au four</i>	
Couscous Côtes d'agneau (3 pièces)	17.00 €
Couscous Maison (3 viandes)	16.90 €
<i>Brochette, poulet rôti, merguez</i>	
Couscous Merguez (3 pièces)	14.90 €
Couscous brochettes d'agneau (1 paire)	16.00 €
Couscous d'agneau mijoté	16.00 €
Couscous «Fassi» de Poulet (sucré-salé)	15.50 €
Couscous brochettes de Poulet (1 paire)	14.90 €
Couscous de poulet rôti	14.50 €
Couscous boulettes de bœuf marinées	14.50 €
Couscous légumes	11.50 €

LES SUPPLÉMENTS

Méchoui d'agneau	9.90 €
Côtelettes d'agneau (1 paire)	8.50 €
Merguez	4.00 €
Brochettes de poulet (1 paire)	6.50 €
Boulettes de bœuf	4.00 €
Brochettes d'agneau	8.00 €
Cuisse de poulet rôti	5.50 €

LES TAJINES

Agneau

Tajine d'agneau aux aubergines	16.90 €
Tajine Berbère d'agneau aux légumes	16.90 €
Tajine d'agneau aux pruneaux et aux amandes	16.50 €
Tajine d'agneau aux artichauts et petits pois	16.50 €
Tajine d'agneau aux figues et aux noix	16.50 €
Tajine d'agneau aux poires (ou pêches) et aux amandes	16.50 €
Tajine d'agneau aux abricots et au miel	16.50 €
Tajine Kebab d'agneau à l'œuf	16.50 €
Tajine d'agneau aux olives et au citron confit	16.50 €

Bœuf

Tajine de kefta à l'œuf 15.50 €

Poulet et Canard

Tajine de canard à l'orange ou aux dattes 15.90 €

Tajine Berbère de poulet aux légumes 15.90 €

Tajine de poulet aux pruneaux et aux amandes 15.50 €

Tajine de poulet aux raisins et amandes 15.50 €

Tajine de poulet aux olives et au citron confit 15.50 €

Tajine de poulet aux poires (ou pêches) et aux amandes 15.50 €

Tajine de poulet aux figues et aux noix 15.50 €

Tajine de poulet aux abricots et au miel 15.50 €

Tajine de légumes 12.90 €

Poissons

Tajine de Colombo de poissons aux 5 épices 17.90 €

Tajine de saumon 17.90 €

*Tous les tajines sont servis avec de la semoule

LES DESSERTS

Salade d'orange à la cannelle et à la fleur d'oranger	6.50 €
Crêpe marocaine au miel et à la cannelle	6.00 €
Pâtisseries marocaines maisons (4 pièces)	6.90 €
Fromage blanc au miel et son biscuit	5.90 €
Tarte tatin et sa glace	6.90 €
Moelleux de chocolat chaud et sa glace vanille	6.90 €
Profiteroles au chocolat chaud	6.90 €
Café ou Chocolat Liégeois	6.90 €
Poire «Belle Hélène» au chocolat chaud	6.90 €
Dame Blanche	6.90 €
Pêche Melba	6.90 €
Crème caramel à la vanille	5.90 €
Banana Split	6.90 €
Ananas ou mangue fraîche	6.50 €
Salade de fruits frais maison	6.50 €
Pastilla à la crème de riz et aux amandes - sur commande (6 personnes)	30.00 €

LES GLACES

Mystère	5.90 €
Orange givrée, citron givré ou noix de coco givrée	6.00 €
Glaces ou sorbets 3 boules au choix parmi les parfums suivants :	6.90 €
<i>Vanille, chocolat, fraise, pistache, café, citron, mangue, cassis, framboise, passion, poire et menthe</i>	
Colonel	7.90 €
<i>Sorbet citron et vodka</i>	
Sergent	7.90 €
<i>Glace menthe et Get 27</i>	
Coupe William	7.90 €
<i>Sorbet poire et eau de vie de poire</i>	

EAUX, SODAS ET JUS DE FRUIT

Vittel ou San Pellegrino 37,5cl	3.90 €
75cl	5.90 €
Perrier et Coca Cola (33cl)	3.90 €
Schweppes Agrume ou tonic, Orangina et Ice Tea (25cl)	3.90 €
Limonade sirop (25cl)	3.90 €
Jus de fruit (25cl)	3.90 €
<i>Pomme, orange, abricot, ananas, raison, ou tomate</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café, thé et infusion	2.50 €
Thé aux pignons	3.50 €
Irish Coffee	7.90 €

Tous les prix sont en Euro TTC service compris

LES APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Cocktail Agadir (jus de fruits et sans alcool) 12,5 cl	4.50 €
Cocktail Marrakech (avec alcool marocain) 12,5cl	6.50 €
Sangria maison (12,5 cl)	5.50 €
Boukha (alcool de figue) à l'orange (10cl)	7.90 €
Anisette gras oriental, Ricard, Pastis (5cl)	6.90 €
Get 27, Get 31, Gin, Vodka, Boukha, liqueur de date (5 cl)	6.90 €

Gin Tonic, Vodka orange, Whisky coca (10cl)	7.90 €
Martina, Porto, Campari, Suze (5cl)	5.90 €
Americano Maison (7,5 cl)	7.50 €
Whisky : J&B, Jack Daniel's, Chivas, Jameson, Ballantine's (7,5cl)	7.90 €
Autre Whisky (7,5cl)	7.50 €
Cointreau, Bailley, Cognac, Armagnac, Calvados, Eau de vie (5 cl)	6.90 €
Kir vin blanc à la crème de cassis (12,5cl)	5.00 €
Kir pétillant à la crème cassis (12,5cl)	7.90 €
Coupe de Champagne (12,5cl)	7.50 €
Bière marocaine «Casablanca» (33cl)	6.50 €
1664 ou Heineken (25cl)	4.90 €

CARTE DES VINS ROUGES

Notre sélection est adaptée à un grand éventail de plats. Les vins d'Afrique du nord se marient aisément avec les épices, les grillades comme les tajines. Les vins de Bordeaux conviennent bien aux tajines.

Vins du Maroc

Guerrouane A.O.G Djamal 37,5 cl	11.90 €
75 cl	18.90 €

Arbore une jolie robe rouge rubis. Le nez, puissant et racé, dévoile des arômes exotiques : cannelle, menthe et cumin.

La bouche, ample, charnue, exprime, autour de tanins fondus, d'agréables notes de cerise, de framboise et d'amande.

Vin du Maroc Boulaouane Sérigraphie 37,5 cl	10.50 €
75 cl	17.90 €
<i>Belle robe d'un rouge profond. En bouche, un vin équilibré qui révèle des arômes de fruits mûrs.</i>	
Beni M'Tir A.O.G Aïn Amhajir 37,5 cl	12.50 €
75 cl	21.90 €
<i>Grenat, reflets violines. Nez, fin et délicat, de notes exotiques (encens, café torréfié, menthe et muscade) et fruits rouges (cerise et groseille). Très gourmande, la bouche est riche, charnue, aux tanins soyeux.</i>	
Beni M'Tir A.O.G Halana Syrah 75 cl	24.90 €
<i>Belle robe rubis aux reflets framboise. Le nez offre des arômes de fruits exotiques avec en final des notes de fruits rouges, de réglisse et de cannelle. En bouche, c'est un vin ample et ferme avec des tanins enrobés.</i>	
Vin du Maroc Bonassia Cabernet - Sauvignon 75 cl	25.00 €
<i>Belle robe grenat sombre. Nez élégant, très ouvert et net, aux arômes de cerise et cassis. En bouche, ce vin offre un bel équilibre, très ample, gras et rond : c'est un vin au caractère fruité.</i>	
Béni m'tir A.O.G Riad Jamil 37,5 cl	16.00 €
75 cl	28.00 €
Bénu m'tir A.O.G Ksar 37,5 cl	11.90 €
75 cl	19.90 €
Béni m'tir A.O.G Amazigh 37,5 cl	11.90 €
75 cl	19.90 €
Aïn Lorma 37,5 cl	11.90 €
75 cl	18.90 €
Le Médaillon A.O.G 37,5 cl	17.90 €
75 cl	35.90 €

Vin d'Algérie

Vin d'Algérie Cuvée du Président 75 cl18.90 €

*Robe rouge grenat. Des arômes de fruits de bois avec des notes fumées.
La bouche est marquée avec des notes de vanille.*

Vin du Mahgreb

Vin de Tunisie Sidi Brahim 37,5 cl11.90 €

75 cl18.90 €

*Belle couleur grenat aux reflets iris. Nez intense, épicé, aux notes de cuir.
En bouche, l'attaque est souple et corsée, généreuse et chaude.*

Vins de France

Côtes de Rhône AOP Bouquet du Combat 37,5 cl 9.90 €

75 cl 16.90 €

*Robe grenat, reflets pourpres. Nez de fruits rouges mûrs et d'épices légères.
Bouche harmonieuse et racée aux notes de fruits rouges et noirs confiturés.
La chair charnue, ronde est structurée et dévoile des tanins fondus dans un grand équilibre.*

Brouilly A.O.P Domaine de Chatelan 37,5 cl 10.90 €

75 cl 19.90 €

C'est un vin souple, fruité (fraise, framboise,...) aux tanins discrets. La diversité des sols dont il est issu amène un équilibre certain et une structure intéressante.

Saumur Champigny A.O.P Domaine les Méribelles 37,5 cl 10.90 €

75 cl 19.90 €

Nez expressif, la griotte explose au premier nez pour laisser ensuite la place à des notes beaucoup plus réglissées, qui lui confèrent suavité et profondeur. La bouche est élégante, souple, révélant un bouquet de petits fruits noirs, la finale est soyeuse et révèle des notes épicées.

Saint Georges Saint-Emilion A.O.P Château Macquin 37,5 cl14.90 €
75 cl29.90 €

Robe grenat intense aux arômes de fruits noirs et mûrs finement boisés. En bouche, une matière fraîche et d'une belle amplitude aux tanins ronds et enrobés et avec une belle intensité. La finale est souple et onctueuse avec une bonne persistance aromatique

Saint-Estèphe A.O.P Château Faget 75 cl39.90 €

Robe pourpre profond. Au nez, de beaux fruits rouges, aux arômes de gelée de cassis. En bouche, rondeur et fruit, puis la puissance du caractère Saint-Estèphe se dessine, puis se termine sur une finale ample avec un beau potentiel

Margaux A.O.P Le Page de la Tour de Bessan 75 cl 45.00 €

Robe rouge profond. Nez intense et complexe, avec des dominantes d'épices et de fruits rouges suivis de notes boisées complètent ce bouquet fin et complexe. L'attaque en bouche est franche, en souplesse, élégante. L'évolution tannique est marquée par la finesse sur une finale fraîche.

Pomerol A.O.P Château Grand Moulinet 75 cl48.00 €

Elevé exclusif en fut de chêne, ce vin est très charpenté. Arômes finement vanillés et boisés. Robe rouge vif, jeune, un nez fruité délicat évoquant les épices, la truffe. En bouche, c'est un vin plein aux arômes intenses, capiteux, où le fruit domine.

Pauillac A.O.P Château Montgrand Milon 75 cl50.00 €

Robe rubis intense, brillante, au nez fin et discret, dominé par des arômes de cacao et de vanille. A l'agitation, notes de mûres et d'épices. Bouche, ample et charpentée, tanins mûrs et soyeux, arômes intenses de fruits noirs. Belle finale épicée.

NOS VINS GRIS OU ROSÉS

Désaltérants, fruités et légers, ils s'accordent avec les plats parfumés aux épices et comme à l'apéritif. Une illustration du savoir faire marocain à travers ses vins.

Vins du Maroc

Guerrouane A.O.G Gris Djamal 37,5 cl 11.90 €
75 cl 18.90 €

Présente une robe rosée claire. Le nez, légèrement épicé, exhale des arômes de fruits frais et de fleurs blanches. La bouche, ample et pleine, se caractérise par une belle expression du fruit dominée par des notes de melon et de pêche blanche.

Vin du Maroc Boulaouane Sérigraphié 37,5 cl 10.50 €
75 cl 17.90 €

Belle robe rosée. Nez aux arômes de brioche, de miel et de fruits exotiques. Bouche ronde et équilibrée.

Beni M'Tir A.O.G Rosé Aïn Amhajir 37,5 cl 12.90 €
75 cl 21.90 €

Se pare d'une jolie robe rose soutenu. Le nez, très expressif, offre des notes fraîches de fraises des bois, de melon et de pêches blanches. La bouche, onctueuse, harmonieuse et riche est dominée, jusqu'à la finale, par des arômes intenses de groseille et de mandarine

Beni M'Tir A.O.G Halana Syrah 75 cl 24.00 €

Belle robe corail. Le nez offre des arômes de fraises de bois, de fruits frais (melon et pêche) avec une pointe exotique en finale. La bouche est harmonieuse, onctueuse, riche et ample.

Beni M'Tir A.O.G Riad jamil 37,5 cl	16.00 €
75 cl	28.00 €
Béni M'Tir A.O.G Ksar 37,5 cl	11.90 €
75 cl	19.90 €
Béni M'Tir A.O.G Amazigh 37,5 cl	11.90 €
75 cl	19.90 €
Aïn Lorma 37,5 cl	11.90 €
75 cl	18.90 €
Le Médaillon Rosé A.O.G 37,5 cl	17.90 €
75 cl	35.00 €

Vins du Mahgreb

Vin de Tunisie Sidi Brahim 37,5 cl	11.90 €
75 cl	18.90 €

Robe rose pâle, légèrement saumonée. Nez vif et souple avec une bonne fraîcheur aux notes de fruits rouges et de fruits exotiques. Une bouche aux notes fruitées et florales avec une finale légèrement mentholée.

Compagnon idéal des grillades, tarte à l'oignon, paellas, tapenade, briouates au poulet et poivrons frits.

Vins de France

Côtes de Provence A.O.P Château Cavalier 37,5 cl9.80 €
75 cl18.90 €

Robe rose pâle et délicate avec des reflets bleutés. Nez intense d'agrumes et de fruits à chairs blanches, la finale est légèrement réglissée. La bouche est ample et friande avec une finale assez puissante et minérale. S'accorde aux poissons nobles à chair ferme, volailles, viandes rouges de goût type agneau, mouton, plats en sauces blanches, cuisine méditerranéenne.

TAVEL A.O.P Château de Manissy Rosé 37,5 cl11.80 €
75 cl19.90 €

Une puissance maîtrisée soutient des arômes de fruits rouges et vifs, que l'on retrouve en bouche avec une longueur persistante et élégante, dans une harmonie acidité/rondeur.

NOS VINS BLANCS

Vins du Maroc

Vin du Maroc Larroque 75 cl20.00 €

Belle couleur or. Nez intense aux arômes exotique et de fleurs blanches. En bouche, c'est un vin équilibré, ample et rond.

Vins de France

IGP Côtes de Gascogne Barton&Guestier Réserve Sauvignon Blanc 75 cl16.80 €

Robe jaune paille pâle aux reflets verts. Le nez est vif et intense, dominé par d'intenses arômes d'agrumes. Dotée d'une belle acidité et d'une finale rafraîchissante, la bouche est dominée par des notes de pamplemousse.

IGP Pays d'Oc Barton & Guestier Réserve Chardonnay Blanc 75 cl 16.90 €
Robe jaune pâle. Nez de fruits mûrs. Notes d'agrumes se mêlant à des notes florales comme l'acacia. La bouche est charnue et acidulée. Ce Chardonnay, à la fois frais et tout en rondeur avec des arômes de beurre et de pêche, offre une longueur appréciable.

NOS CHAMPAGNES

Champagne A.O.P «R» de Ruinard Brut 75 cl 75.00 €
Robe brillante, limpide, aux reflets or. L'effervescence est soutenue, avec un cordon très présent. Premier nez fin et frais, fruité, aux notes de fruits à chair blanche, d'abricot, de noisettes et d'amandes fraîches. Un deuxième nez plus brioché, biscuité.

Champagne A.O.P Mumm Cordon Rouge 75 cl 55.00 €
La cuvée G.H.MUMM Brut Cordon Rouge étonne par sa fraîcheur, son intensité et sa constance gustative irréprochable.

NOS VERRES AU VERRE ET CARAFE

Vin de Maroc Boulaouane Domaine de Khmis Gris 14 cl 3.90 €
25 cl 5.00 €
50 cl 9.50 €

Sous une robe d'une couleur rose pâle, il dévoile un nez fin et élégant et dégage des notes de fruits frais, de fleurs blanches et de miel. En bouche, des arômes de fruits exotiques tels que le kiwi ou le litchi. Accompagnera parfaitement vos recettes méditerranéennes, grillades de viandes et de poissons. Il trouvera aussi sa place à l'apéritif, avec des salades, ou des desserts parfumés.

Vin du Maroc Boulaouane Domaine de Khmis Rouge	14 cl	3.90 €
	25 cl	5.00 €
	50 cl	9.50 €

Présente une robe rouge vif aux reflets rubis. Nez intense où se mêlent des notes de fruits rouges noirs avec quelques unités d'épices. Sa boucher révèle la rondeur et la structure est équilibrée. Se marie parfaitement aux viandes rouges rôties ou grillées, fromages à pâte molle et plats marocains.

NOTRE BIÈRE

Bière Casablanca	6.50 €
------------------------	--------

Prix Nets en Euros. Service Compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.