



En mode Tradi et Trendy, on cuisine pour vous  
les spécialités des régions d'Algérie.  
Une Algérie généreuse et savoureuse.

**MARHABA ! SOYEZ LES BIENVENUS !**

## ENTRÉES

|                          |                                                                                      |      |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>DOUBARA</b>           | Salade de fèves fraîches, pois chiche, poivrons, coriandre                           | 5,40 |
| <b>CAROTTES AU CUMIN</b> | Carottes rôties, cumin, graines de courges                                           | 5,20 |
| <b>HMISS</b>             | Compotée de poivrons et tomates rôtis. Douce ou relevée. Avec galette berbère maison | 5,40 |
| <b>BRICK</b>             | Farce à la pomme de terre, fromage, œuf coulant, coriandre. Poulet, bœuf ou thon     | 6    |

## SPÉCIALITÉS TRADI

|                                   |                                                                                                                                      |               |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>CHORBA FRIK</b>                | Soupe traditionnelle au blé dur vert concassé, poulet et agneau                                                                      | 7,90          |
| <b>SOUPE VÉGÉTARIENNE DU JOUR</b> | Soupe de légumes de saison. Avec pain maison.                                                                                        | 7,50          |
| <b>RECHTA</b>                     | Pâtes fraîches à la vapeur, bouillon à la cannelle, navets, pois chiche, poulet                                                      | 14,90         |
| <b>COUSCOUS DE SAISON</b>         | Céleri branche, carottes, chou, navets, courge butternut, pois chiche.<br>1 viande au choix : agneau (+1,50€), bœuf, poulet, merguez | 14,90         |
| <b>AMEKFOUL</b>                   | Couscous de blé aux légumes vapeur et sans bouillon, demi-œuf dur                                                                    | 10,50         |
| <b>PLAT DU JOUR</b>               | Spécialité emblématique d'une région d'Algérie                                                                                       | 14,90 à 16,40 |

## STREET FOOD TRENDY

|                          |                                                                              |      |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>MATLOUH</b>           | Pain rond, fromage frais, salade, radis, pickles d'oignons rouges            | 8,90 |
|                          | Effiloché de boeuf, poulet mariné ou aux légumes du moment                   |      |
| <b>AGHROM FARCI</b>      | Galette de semoule avec tomates-oignons-poivrons. 4 versions :               | 6,50 |
|                          | Feta-épinards, boeuf haché-mozzarella, poulet-emmental, chèvre-miel-épinards |      |
| <b>AGHROM AUX HERBES</b> | Mini galette du moment : menthe ou poivrons ou thym-olives, ...              | 3,20 |

## DESSERTS

|                                                      |                                                                                 |      |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>TSMARIMISU</b>                                    | Tiramisu revisité aux dattes d'Algérie et amandes effilées                      | 5,20 |
| <b>BESBOUSSA</b>                                     | Gâteau à la semoule, sirop maison à l'orange                                    | 5,20 |
| <b>PALOUZA</b>                                       | Crème de lait à la fleur d'oranger. Pistaches, amandes, cacahuètes caramélisées | 5,20 |
| <b>SALADE DE FRUITS DE SAISON OU VERRINE DU JOUR</b> |                                                                                 | 4,80 |

## GOURMANDISES

**GÂTEAUX " DE LÀ-BAS " :** Makroud, Tcharek 2,90    Bradj 3,20    Kalb El Louz 3,80

## À BOIRE

Citronnade maison 4 Selecto, limonade Hamoud, sodas 33cl 3  
Evian, San Pellegrino 50cl 2,50  
Thé à la menthe : Petit 2    Grand 3,50  
Kawa en grains : Espresso 2,30 Long 3,50

Ⓢ Végétarien

*Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande - Prix TTC service compris*

43 rue Laffitte, 75009 Paris - 09 51 49 25 18 - [www.majoujaparis.fr](http://www.majoujaparis.fr)