

Entrées

Bourecks.....7,50
Salade concombre-fêta.....6,50

Soupe du Chef.....6,00
Tartare de saumon.....7,50

Demandez notre couscous sans gluten
(15 minutes d'attente, supplément 2€).
La composition des couscous peut varier en
fonction du marché et de la saison.

**Tous nos couscous sont cuisinés
maison, en séparant la cuisson des
légumes et des brochettes, le bouillon
est ainsi végétarien.**

Plats

Formule Combo

Assortiment des 4 entrées.....15,00

Couscous de Saison.....16,50

Couscous Thaï

Carotte, champignon, chou chinois, poivron, brocoli,
lait coco, mini maïs

Topping : arachide, coriandre fraîche

Sans brochette (veg).....13,80
Avec 2 brochettes : crevettes et poulet fermier...20,80

Couscous Tradi

Carottes, courgette, navet, tomate, chou, céleri
Topping : pois chiches, coriandre fraîche

Sans brochette (veg).....11,50
Avec 2 brochettes : agneau et poulet fermier...17,80

Couscous Sicilien

Carotte, céleri rave, fenouil, poivron, tomate

Topping : amande, aneth

Sans brochette ni poisson.....12,60
Avec 1 brochette crevettes, 1 filet de poisson...19,10

Couscous Kid (jusqu'à 10 ans)

Couscous tradi avec
1 brochette poulet fermier.....12,00



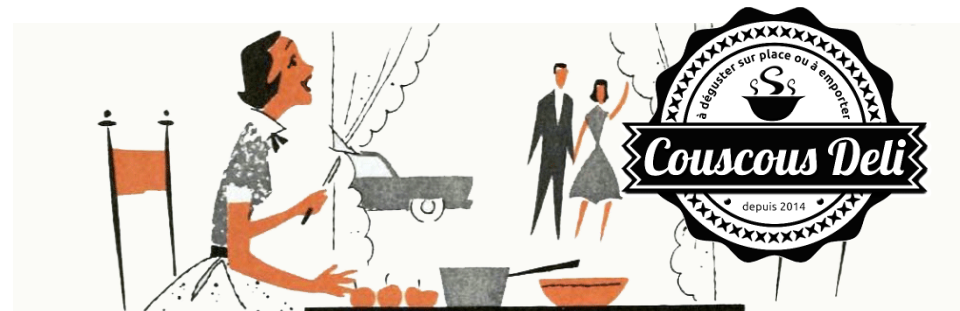
Desserts



Café gourmand maison.....8,50
Salade d'oranges.....7,00

Tarte du Chef.....6,50
Mousse au chocolat.....6,50

Prix en euros TTC (toutes taxes comprises) – Service compris



Supplément brochettes

2 brochettes d'agneau.....8,50
2 brochettes de poulet fermier.....7,00

2 brochettes de crevettes...9,00
2 brochettes de merguez...4,00

Boissons

Spécialités maison

Jus de Bissap.....3,50
Lassi nature.....4,00
Lassi au fruit.....5,00
Oranges/citrons pressés.....4,50
Rhum arrangé.....4,50

Cafés & Thés

Expresso comptoir.....1,00
Expresso, déca.....2,50
Double.....4,00
Café crème.....4,00
Thé à la menthe.....2,50
Thé (sélection).....3,80

Eaux

½ Evian.....3,50
1l Evian.....5,00
½ San Pellegrino.....4,50
1l San Pellegrino.....5,50

Bières

Gallia Paris bouteille (33cl).....4,50
1664 (25cl).....3,50

Boissons fraîches

Orangina (25cl).....4,00
Paris Cola, Cola light (33cl).....4,50
Perrier (33cl).....4,50
Jus de tomate, de fruit (25cl).....4,50
Schweppes (25cl).....4,50
Limonade (33cl).....5,50

Apéritifs

Pastis (2cl).....3,50
Martini blanc ou rouge (5cl).....3,50
Porto blanc ou rouge (5cl).....3,50
Kir (10cl).....4,00
Whisky (4cl).....6,00
Coupe de Champagne (12cl).....8,00

Digestifs (4cl)

Vodka.....4,00
Cointreau, Get27, Baileys.....4,00
Mirabelle, Cognac, Chartreuse.....5,50
Cognac.....5,50
Rhum Havana club 3 ans.....4,00
Rhum très vieux Dillon.....6,00

Carte des vins

	Année	Verre 12cl	Pot 50cl	Bouteille 75cl
Vins rouges				
Vin de pays d'Oc - Merlot		3,80	14,60	19,80
Grignan les Adhémar - Domaine Serre des Vignes	2012	4,20	15,80	21,50
AOC Beaujolais Village - Gilles Gelin	2011	4,30	15,90	22,60
Côte de Blayes - Bordeaux - Peybonhomme-les-Tours	2011	4,70	17,80	24,20
Cahors - Château Combel La serre "Cœur de Cuvée"	2011	5,20	19,70	26,80
Saint Nicolas de Bourgueil - Frédéric Mabileau	2013	5,30	20,30	27,60
Haut Médoc - Pontac Phenix	2011			31,80
Crozes-Hermitage - Domaine Combier - Cuvée L	2012			34,00
Bourgogne hautes-côtes-de-nuits - David Duband	2011			37,20
Saint Emilion Grand Cru - chateau Moulin de Lagnet	2010			53,60
Vins rosés				
Rosé de France		3,80	14,60	
Côtes de Provence - Château de Roquefort - Corail	2013	5,30	20,30	27,60
Vins blancs				
Vin de pays d'Oc - Chardonnay		3,80	14,60	
Bergerac moelleux - Château Le Clou	2012	4,00	15,20	20,60
Gewurztraminer - Freyburger	2012	4,30	16,20	22,00
Chablis - Domaine Garnier (Chardonnay)	2012			32,80
Pouilly Fumé - Jonathan Pabiot	2012			35,60
Champagne Déhu brut		8,00		45,00

Millésime sous réserve de disponibilité

 Vins bios



Couscous : De l'arabe *kuskus* (sens identique), *kaskasa* (moudre, pulvériser), du tamazight *seksu*. Le plat de base consistait en l'association du couscous (céréale) et de pois chiches (légumineuses) mais sans viande, la légumineuse jouant ce rôle.

Aujourd'hui, le couscous est habituellement servi avec de la viande et un ragoût de légumes. Il peut aussi être consommé seul, aromatisé ou nature, chaud ou froid, comme dessert ou plat d'accompagnement.

Midi : 12H - 14H du **mardi** au **vendredi**

Soir : 19H - 22H du **mardi** au **jeudi**

Soir : 19H - 22H30 **vendredi** et **samedi**



128 rue du Chemin Vert - 75011 Paris

www.couscous-deli.com

01 48 05 27 01



www.facebook.com/couscousdeli