

CousCous Pirouss



Restaurant familial

Cuisine gastronomique traditionnelle

Grillades au feu de bois



Couscous pirouss



couscous_pirouss

Nos apéritifs

Nos Classiques

Apéritif Lillet Tonic -8€
Coupe de champagne -9€
Apéritif Maison sans alcool à la fleur d'oranger -6€
Apéritif Maison à la fleur d'oranger -7€
Bailey's -6€
Amaretto Disaronno -7€
Kir Royal «champagne» -10€
Kir Vin Blanc -6€
Vieux Pineau des Charentes -7€
Campari -7€
Campari orange -8€
Ricard -5€
Pastis 12/12 de St-Tropez -6€
Porto Blanc/Rouge -5€
Martini Blanc/Rouge -6€
Get 27 -6€
Pisang ananas / orange -7€
Pisang ananas / orange «sans alcool» -6€
Picon maison «Cointreau» -8€
Picon vin blanc -6€
Picon bière -6€
Sangria maison -8€
Bacardi -6€
Vodka Absolut -6€
Zaka trinidad 7ans age «Panama» -13€
Rhum Captain Morgan Coca -9€
Don Papa 10 ans -12€
Rum & Cane xo «French» -13€
Rhum Presidente «Rép. Dominicaine» -12€
Plantation XO 20th «La Bardade» -15€
Diplomatico «Venezuela» -11€
Trois Rivières «Rhum vieux de l'océan» -10€

Nos Cocktails

COCKTAIL MAISON «à la fleur d'oranger» -7€
COCKTAIL MAISON SANS ALCOOL
«à la fleur d'oranger» -6€
SPRITZ Champagne, Aperol, eau pétillante -10€
MARGARITTA
«Tequila, jus de citron, triple sec» -9€
PINA COLADA «Rhum blanc, crème de noix de coco
et jus d'ananas» -8€
MOJITO «Rhum blanc, sucre de canne, eau
pétillante, citron vert, menthe» -9€
MOJITO SANS ALCOOL «Sucre de canne, eau
pétillante, citron vert, menthe» -6€

L'ÉPICÉ «Rhum brun, sirop de cannelle, coca,
zestes d'orange» -12€

LE SUCRÉ «Cointreau, sirop de fraise, Appletiser,
menthe fraîche» -12€

L'ACIDULÉ
«Disaronno amaretto, jus de citron, citron» -10€

BLUE LAGOON «Vodka, Curacao bleu, jus d'orange» -9€

AMÉRICANO «Campari, Martini Rosso & Rosato,
eau pétillante» -11€

TEQUILA SUNRISE «Tequila, jus d'orange,
sirop de grenadine, orange» -8€

Nos Gin Tonic

LE TRADITIONNEL London Dry Gordon's «anglais»
Schweppes tonic, citron vert, citron jaune -9€

L'AGRUME Gin mare «espagnol»
Fever-Tree méditerranéen, citron vert,
cardamome, thym -12€

L'ÉPICÉ Monkey47 «allemand»
Schweppes tonic pink, concombre,
baies roses, menthe -12€

LE DOUX Bluecoat DRY «american»
Fever-Tree tonic, baie de genièvre,
zestes d'orange, céleri -13€

FRUITÉ ET DOUX Brockmans Gin «anglais»
Schweppes tonic, zeste d'orange, myrtille,
mûre, baies de genièvre, coriandre -12€

ORNABRAK «single malt Gin, irlandais»
Artonic ginger beer, baies de genièvre, zestes citron,
feuilles de verveine -12€

LE FLORAL Double you dry gin «belge»
Schweppes tonic hibiscus, bâton de cannelle -12€

Nos Champagnes

Coupe de champagne maison -9€
Champagne maison (brut) -50€
Moët & Chandon Golden -80€
Deutz Brut -75€
Deutz Rose -75€
Laurent Perrier -120€
Bollinger -120€
Ruinart Blanc de Blancs -95€

Nos Boissons

L'excellence des Rhums du monde

Don Papa «Philippines» -12€
Presidente «République Dominicaine» -12€
Plantation XO 20th «La Barbade» -15€
Diplomatico «Venezuela» -11€
Trois Rivières «Rhum vieux de l'océan» -10€
EL CABRON «Rhum de Jamaïque» -12€
Rum & Cane xo «french» -13€
Zaka trinidad 7ans age «Panama» -13€
ROU Roble anejo «Yaracuy Venezuela» -15€

Nos Rhums arrangés

GROG

Rhum blanc agricole, pommes, poires, zestes d'orange, épices, sirop de sucre de canne, miel -14€

GWADA

Rhum blanc agricole, ananas, bananes, avocat, vanille, zestes de citron, épices, sirop de sucre de canne -15€

Nos Whisky

Glenfiddish PROJECT XX «Ecosse» -12€
Glenfiddish 15 ans «Ecosse» -11€
Glenfiddish 12 ans «Ecosse» -9€
Jack Daniel's «USA» -7€
Owl Belgian 36 mois «Belge» -13€
Togouchi Premium «Japon» -10€
Johnnie Walker Black «Ecosse» -8€
William Lawson's «Ecosse» -6€
Chivas regal 18 ans «Ecosse» -12€
Chivas regal 12 ans «Ecosse» -10€
Oban 14 ans «Ecosse» -12€
Jack Daniel's miel «USA» -7€
Fin de partie «Maison Benjamin Kuentz, français» -15€

Nos Whisky Tourbés

LOSSIT CLASSIC «Islay, ballygrant»
Raffiné et poivré -13€

LAGAVULIN «Single malt Islay»
Moilleux et intense à la fois -15€

KILCHOMAN «Single malt Islay»
Fumé et élégant. Bouche : Ample, Notes de fruits et de vanille -15€

THE LLEACH «Ecosse»
Puissant, épicé et herbacé -12€

Nos Softs

Coca-Cola 33cl -3€
Coca-Cola 1L -8€
Coca-Cola Zéro 33cl -3€
Fanta orange 33cl -3€
Orangina 25cl -3€
Ice Tea pêche 25cl -3€
Schweppes Tonic «agrum» 25cl -3€
Schweppes Tonic 25cl -3€
Jus de fruit Abricot -3€
Jus de fruit Orange -3€
Jus de fruit Ananas -3€
Jus de fruit Exotique Granini -4€

Nos Eaux

Perrier -3,5€
Saint-Amand 50cl -3,5€
Saint-Amand 1L -6€
San Pellegrino 1L -7€
San Pellegrino 1/2L -4€

Nos Bières

Jupiler au fût -3€
Heineken -3,5€
Leffe Blonde -4€
Chimay Bleue -5€
Duvel -4€
Orval -6€
Hoegaarden blanche -3,5€
HOP GUN 5,2° blanche -5€
Rochefort 10° -6€
Cuvée des Jonquilles -9€
Paix Dieu -6€
Diôle rosée -4,5€
Diôle triple 9° -6€
Diôle blonde 6,5° -5€



Nos entrées froides

- Pirouss «kefta, merguez, salade, tomates, olives» -11€
Lorient «salade, anchois, salade, olives, œufs» -10€
Agadir «boulettes de sardines, salade, tomates, olives» -10€

Nos entrées chaudes

- Assiette folle de merguez avec petits pois, pois chiches, raisins secs, tomates cerises à la coriandre fraîche» -11€
Brick kefta à l'œuf «viande hachée de bœuf aux saveurs du Maghreb» -11€
Brick poulet au citron confit -11€
Brick de chèvre à la menthe, au miel et aux amandes -11€
Scampis grillés à l'huile d'Argan -16€
Brick de chèvre au saumon -16€
Pastilla de poulet «amandes, miel, raisins, cannelle» -18€

Nos Couscous

- Couscous végétarien «au sept légumes, semoule fine roulée à la main» -11€
Couscous brochettes de Kefta «boulettes de bœuf maison» -18€
Couscous merguez grillées «3 pièces» -16€
Couscous poulet «cuisse rôtie» -15€
Couscous brochettes de poulet -18€
Couscous brochettes de bœuf grillées -20€
Couscous brochettes d'agneau grillées -20€
Couscous côtes d'agneau grillées «4 pièces» -21€
Couscous d'agneau en sauce «mijoté» -20€
Couscous Royal «brochette de bœuf, merguez, cuisses de poulet, côtes d'agneau» -27€
Couscous brochettes de scampis au sésame -19€
Couscous au thon à l'huile d'Argan -18€
Couscous Méchoui «épaule d'agneau rôtie» -24€
Couscous Pirouss «merguez, poulet, kefta, souris d'agneau, brochette de bœuf» -33€
Couscous tranche de gigot d'agneau «+/-350gr» -20€
Couscous côte à l'os «limousin +/-980gr» -33€
Couscous couronne d'agneau -30€
Couscous Ouiza «merguez, poulet, boulette de bœuf maison» -22€

Nos Tajines

- Tajine kefta à l'œuf «sauce tomate, chermoula et légumes» -17€
Tajine de poulet aux dattes et miel aux noix -19€
Tajine de poulet aux olives et citron confit -18€
Tajine d'agneau aux légumes, petits pois, feuilles d'artichaut -20€
Tajine d'agneau aux pruneaux et aux amandes -20€
Tajine d'agneau aux poires -19€
Tajine d'espadon «sauce tomate, chermoula et légumes» -21€
Tajine de calamars «sauce tomate, chermoula et légumes» -18€
Tajine de scampis «sauce tomate, chermoula et légumes» -18€
Tajine de thon à l'huile d'Argan «sauce tomate, chermoula et légumes» -21€
Tajine de boulettes de sardines «sauce tomate, chermoula et légumes» -18€

LA DISPONIBILITÉ DES INGRÉDIENTS PEUT VARIER EN FONCTION DES SAISONS

Nos Grillades

- Merguez «3 pièces» -16€
Brochettes de poulet -18€
Brochettes d'agneau -20€
Brochettes de bœuf -20€
Côtes d'agneau «4 pièces» -22€
Côte à l'Os «Limousin +/-950gr» -33€
Entrecôte «charolaise +/-450gr» -30€
Couronne d'agneau au thym et à l'ail -29€
Brochettes kefta «boulette maison» -19€
Brochettes de scampis -19€
Poulet -15€
Tranche de gigot d'agneau «+/-350gr» -20€
Filet d'agneau «+/- 400gr» -36€

NOS SAUCES : poivre, champignons ou maroilles -3.5€

SUPPLÉMENTS DE VIANDES

- Merguez «1 pièce» -2,5€
Cuisse de poulet «1 pièce» -3,50€
Brochette d'agneau, bœuf, scampis, poulet, ou kefta «1 pièce au choix» -9€
Côte d'agneau «1 pièce» -3€
Souris d'agneau -11€





Menu Mille et une nuit - 30€

Entrée (au choix)

Pirouss «kefta, merguez, salade, tomate, olive»

ou

Brick de poulet au citron confit

ou

Brick de chèvre à la menthe, au miel et amandes

ou

Assiette folle de merguez avec petits pois, pois chiches, raisins secs, tomates cerises à la coriandre fraîche

Plat (au choix)

Couscous poulet - cuisse rôtie

ou

Couscous brochettes de scampis

ou

Couscous brochettes kefta

ou

Couscous aux trois viandes - poulet, côte d'agneau et merguez»

ou

Couscous de merguez grillées «3 pièces»

ou

Tajine de Kefta à l'œuf «boulette maison»

ou

Tajine d'agneau aux pruneaux et aux amandes

ou

Tajine de poulet au citron confit

Dessert (au choix)

Fantasia de pâtisseries orientales «3 pièces»

ou

Salade d'orange à la fleur de rose et son sorbet citron

ou

Crème brûlée, vanille de Madagascar

ou

Dattes Medjoul aux noix

Une coupe colonel vous est également proposée à 6€ pour une meilleure digestion.



Menu Enfant - 11€

Steak haché ou cuisse de poulet rôtie avec couscous ou frites + une glace «2 boules au choix»