



MEDINA  
COOK

*Saveurs & Terroir du Maroc*



# Menu du Jour

## Uniquement le midi

Nous vous proposons une formule "Menu du Jour" en semaine du Lundi au Vendredi midi. Le chef vous propose un menu différent selon son humeur du jour et la saisonnalité. Choisissez votre option (halal, casher, végétalien) à la réservation et dégustez des plats savoureux traditionnels marocains aux saveurs raffinées et à la conception gastronomique.



*Entrée + Plat :*  
24.90€ \*\*

—

*Plat + Dessert :*  
19.90€ \*\*

—

*Plat :*  
14.90€ \*\*

—

*Entrée + Plat +  
Dessert :*  
29.90€ \*\*

\* Traduction : "Nous vous remercions"

\*\* Boisson non comprise



# Les entrées à la carte

<i>Épinards à la marocaine</i> ✓	11,90€
<i>Salade marrakchia</i> ✓	11,90€
<i>Caviar d'aubergines</i> ✓	11,90€
<i>Choukchouka</i> ✓	11,90€
<i>Salade carottes cumin</i> ✓	11,90€
<i>Trio de verrines au choix</i> ✓	16,90€

## PASTILLAS

<i>Pastilla chèvre, miel &amp; argan</i> 	11.90€
<i>Pastilla saumon</i>	11.90€
<i>Pastilla poulet</i>	11.90€
<i>Trio de pastillas</i>	16.90€

## SOUPES

<i>Soupe Harira *en fonction de la saison</i>	11.90€
<i>Bessara (velouté de pois cassés) *en fonction de la saison</i> ✓	11.90€



# Les plats à la carte

## TAJINES

*Tajine poulet citron confit* ..... 19.90€

*Tajine d'agneau aux pruneaux*..... 19.90€

*Tajine rouleaux d'aubergines et cabillaud*..... 19.90€

*Tajine végétarien*  ..... 19.90€

## PASTILLAS

*Pastilla poulet amande*..... 19.90€

*Pastilla saumon* ..... 19.90€

*Pastilla chèvre, miel argan*  ..... 19.90€

*Pastilla végétarienne*  ..... 19.90€



# Les plats à la carte (suite)

## BROCHETTES

*Brochettes agneau..... 19.90€*

*Brochettes poulet..... 19.90€*

*Brochettes saumon..... 19.90€*

*Brochettes Kefta..... 19.90€*

*Trio de brochettes au choix..... 19.90€*

*Brochettes de légumes de saison  ..... 19.90€*

## COUSCOUS

*Couscous à l'agneau..... 19.90€*

*Couscous au poulet..... 19.90€*

*Couscous brochettes au choix..... 19.90€*

*Couscous végétarien  ..... 19.90€*

## ACCOMPAGNEMENTS :

Semoule parfumée / Légumes sautés / Salade chaude ou froide



# Les desserts à la carte

## PÂTISSERIES

Crumble aux pommes et aux dattes  ..... 5.90€

Duo de pâtisseries fines  ..... 3.50€  
Supplément pâtisserie 1.90€

Gâteau à la part  ..... 5.90€

## GLACES

Figue Melba  ..... 5.90€

## DESSERTS

Crème brûlée fleur d'oranger  ..... 4.90€

Pana cotta à la rose  ..... 4.90€

## FRUITS

Carpaccio d'oranges parfumées à la cannelle  ..... 5.90€

Soupe de fraises à la menthe et sa crème au mascarpone  ..... 5.90€  
\* susceptible d'être modifié en fonction de la saison



# Boissons

*Eau 33cl..... 2.90€*

*Eau 1L..... 5.90€*

*Eau gazeuse 33cl..... 2.90€*

*Eau gazeuse 1L..... 5.90€*

*Soda 33cl..... 2.90€*

*Desperados 33cl..... 5.90€*

*Corona 35.5cl..... 5.90€*

*Panach' 33cl..... 5.90€*

*Jus de fruits :*

*Petit*

*4.90€*

*Grand*

*7.90€*

*Verre de vin*

*4.90€*

# Carte des vins \*



Medina Cook vous propose de déguster des vins de renom issus des grands crus du Maghreb. Pour accompagner votre repas laissez-vous tenter par un vin issu un large choix de cépages délicats.

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux personnes mineures de moins de 18 ans.



# Les Rouges

Sidi Brahim, Merlot Caberner Sauvignon, vin de Tunisie "intense & fruité", se marie avec le tajine ou le couscous.

---

Boulaouane, Cabernet Sauvignon Merlot, vin du Maroc "arôme intense de fruits rouges & noirs, rondeur du Merlot et structure du Cabernet sauvignon", s'allie à merveille aux plats marocains.

---

Domaine de Toulal, Cuvée Nouria, Guerrouane AOG, 2015, vin du Maroc, "vif, fruité & gouleyant".

# Les Gris

Domaine de Toulal, Cuvée Nouria,  
2015, Guerrouane Appellation  
d'Origine Garantie, vin du Maroc, "vif,  
fruité & gouleyant".

# Les Rosés

Sidi Brahim, Grenache Syriah, vin de  
Tunisie "rond & fruité", se marie avec  
poissons, salades, mezzé, tajine ou  
couscous.

*Verre : 4.90€*

—

*Petite bouteille  
(37.5 cl) : 11.90€*

—

*Grande bouteille  
(75 cl) : 19.90€*



# Les Blancs

Hirondelle, 2019, IGP Côtes de Gascogne, Moelleux ou  
sec, au verre ou 75 cl



# Cafés

Medina Cook votre spécialiste du café de qualité vous propose une sélection de grains torréfiés avec soin pour en extraire le meilleur du goût.

*Café aux épices douces* 2.90€

*Latte Macchiato* 4.90€

*Cappuccino* 4.90€

*Espresso leggero* 1.90€

*Espresso forte* 1.90€

*Lungo forte* 1.90€

*Déca* 2.90€



**NESPRESSO®**



# Thés



Thé à la menthe

Thé à la rose

Thé à la cannelle

Thé absinthe

4.90€



Toutes nos viandes sont garanties Halal



Casher possible à la réservation



Nous cuisinons essentiellement des produits bio, locaux & de saison



Les plats précédés de ce symbole sont végétariens



Les plats précédés de ce symbole sont végétaliens.  
Option végétalienne possible à la demande sur la plupart des plats



Tous nos plats sont faits maison



Viandes d'origine Française (animaux nés, élevés, abattus et préparés en France)

*\* Photos non contractuelles  
Prix service compris*



34 Rue des Marchands

31 000 TOULOUSE

09.73.60.09.66

medinacook.toulouse@gmail.com

5 Bd de Strasbourg

31 000 TOULOUSE

09.73.21.62.02

medinacook.jeanjaures@gmail.com

### HORAIRES :

Du mardi au vendredi de 12h à 20h30 - Samedi & dimanche de 9h à 20h30

Service restauration en continu

Vente à emporter

Salon de thé l'après midi

Brunch & petits déjeuners le weekend



Medina Cook les Carmes / Medina Cook Jean Jaurès



medinacook.restaurant



www.medinacook.fr