

Founti Agadir

Depuis 1980

Tous nos plats sont nés dans les cuisines d'Afrique du Nord. Certains sont le résultat du mariage de la cuisine traditionnelle et de la cuisine marocaine moderne.

Nos plats vous invitent au festin marocain qui est l'alliance subtile d'herbes et d'épices rares combinant délicatement goûts et arômes.

La cuisine marocaine associe avec raffinement viandes savoureuses à des fruits et légumes gorgés de soleil.

A travers ce repas, nous espérons vous accompagner au cœur de l'art de vivre culinaire marocain.

Bon Appétit

Bismillah

Les Aperitifs

Cocktail Maison - Gin, Cointreau, Boukha, jus de fruits (12cl)	7
Cocktail de fruits Maison (sans alcool) (25cl)	5
Mojito - Rhum, citron vert, menthe, limonade (25cl)	7
Royal Mojito - Rhum, citron vert, menthe, Champagne (25cl)	8
Strawberry Collins - Vodka, fraise, limonade (25cl)	7
Americano Maison - Martini, Gin, Campari, Americano (12cl)	7
Gin Fizz - Gin, citron, sucre de canne, Perrier (25cl)	7
Mahya à l'orange – Boukha, jus d'orange (12cl)	7
Kir - cassis, framboise, mûre, pêche (12 cl)	5
Kir Royal (12 cl)	7
Coupe de Champagne (12 cl)	7
Martini - Blanco, Rosso (4cl)	5
Porto (7cl)	5
Ricard, Pastis, Anis (2cl)	5
Vodka (4cl)	6
J&B, Johnnie Walker (4cl)	6
Chivas, Jack Daniel's (4cl)	7

Les Boissons fraîches

Vittel, San Pellegrino (1l)	5.5
1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino (1/2l)	3.5
Coca-cola, light, zero (33cl)	3.5
Orangina, Limonade, Perrier, Schweppes (25cl)	3.5
Jus- orange, pomme, ananas, abricot, fraise, tomate (25cl)	3.5
Thé glacé Maison (25cl)	3.5

Les Bieres

Heineken (33cl)	5.5
Kronenbourg 1664 (33cl)	5.5
Casablanca Beer (33cl)	5.5

Les Entrees

Pastilla au poulet	8
<i>Feuilleté farci de poulet, confit d'oignons sucré, amandes, cannelle</i>	
Chekchouka	8
<i>Poivrons grillés, tomates, merguez, œuf et coriandre</i>	
Salade Marocaine	6
<i>Poivrons grillés et tomates fraîches à l'huile d'olive citronnée</i>	
Zaâlouk	7
<i>Caviar d'aubergines grillées</i>	
Salade cuite parfumée à la coriandre	7
<i>Tomates cuites, poivrons verts et rouges grillés et marinés à l'huile d'olive</i>	
Harira	5.5
<i>Soupe traditionnelle marocaine</i>	
Sélection de Feuilletés de Briouates	8.5
<i>Fromage de Chèvre, Kefta aux fines herbes, crevettes épicées, légumes</i>	
Mosaïque de salades orientales	8.5
<i>Salade marocaine, Salade cuite, Zaâlouk, Houmos et Mixte aux herbes</i>	
Grande Brick	6.5
<i>Au fromage de chèvre ou à la kefta ou aux œufs</i>	

Les Couscous

Couscous Tfaya	16
<i>Agneau mijoté aux oignons confits, raisins au miel, pois chiches et amandes</i>	
Couscous Founti	19
<i>Agneau, brochette d'agneau, boulettes et merguez</i>	
Couscous Méchoui	19
<i>Épaule d'agneau rôtie au cumin</i>	
Couscous Royal	17
<i>Agneau, brochette de poulet, merguez</i>	
Couscous Brochettes d'agneau	16
Couscous Agneau	16
Couscous Poulet ou Boulettes Kefta ou Merguez	14.5
Couscous aux légumes	12.5

Les Tagines

Aux oignons confits

Tagine Agneau aux fruits secs	16.5
Tagine Agneau aux pruneaux et aux amandes	16
Tagine Agneau aux légumes frais	16
Tagine Agneau pomme de terre, citrons et olives	16
Tagine Agneau aux aubergines et tomates	16
Tagine Agneau aux petits pois et artichauts	16
Tagine Cailles aux abricots et aux amandes	18
Tagine Poulet aux raisins et aux amandes	15.5
Tagine Poulet aux citrons confits et aux olives	15.5

Tagine Kefta aux œufs et à la tomate

14

Plats

Méchoui garni

18

Riz à l'orientale ou Salade mixte aux herbes ou Haricots verts

Cailles aux abricots accompagnées de seffa aux amandes

18

Couscous sucré et parfumé à la cannelle et à l'eau de fleur d'oranger

Duo de brochettes garni (agneau et poulet)

15

Riz à l'orientale ou Salade mixte aux herbes ou Haricots verts

Brochettes de poisson garnies

15

Riz à l'orientale ou Salade mixte aux herbes ou Haricots verts

Les supplements

Méchoui

7

Agneau

4.5

Brochette d'agneau

3.5

Poulet

4

Merguez (la paire)

3.5

Semoule (250 g)

3

Boulettes Kefta

3

Bouillon de légumes

4

Menu degustation: 27_€

Pastilla au poulet

Feuilleté farci de poulet, confit d'oignons sucré, amandes, cannelle

Tagine Agneau raisins, oignons confits et aux amandes

Sélection de 2 pâtisseries marocaines

Thé à la menthe fraîche

Plat Enfant : 9_€

Brochette de poulet ou Merguez ou Boulettes Kefta avec couscous ou riz

Les Desserts

<i>Sélection de pâtisseries marocaines (3 pièces)</i>	6
<i>Fromage blanc au miel et aux fruits secs</i>	6
<i>Crêpes marocaines au miel (beghrir)</i>	6
<i>Salade d'oranges parfumée à la cannelle et à l'eau de fleur d'oranger</i>	6
<i>Café ou chocolat liégeois</i>	8
<i>Vanille, café, chocolat, fraise, pistache, Noix de coco, noisette (la boule)</i>	3
<i>Citron, mangue, cassis, framboise, passion (la boule)</i>	3

Les Boissons chaudes

<i>Café Gourmand (avec 2 pâtisseries marocaines)</i>	5.5
<i>Thé à la menthe Gourmand (avec 2 pâtisseries marocaines)</i>	6
<i>Expresso, décaféiné</i>	2.5
<i>Crème, Double Espresso</i>	3.5
<i>Café oriental (café cannelle, fleur d'oranger)</i>	3
<i>Thé vert à la menthe fraîche</i>	3
<i>Thé vert à la menthe fraîche aux pignons</i>	3.5
<i>Earl Grey, Infusions - tilleul, verveine, menthe fraîche</i>	3

Digestifs

<i>Eau de vie de figue (Boukha), Eau de vie de Poire (4cl)</i>	5.5
<i>Calvados, Armagnac, Cognac, Marie Brizard, Get 27 (4cl)</i>	5.5

Tous nos plats sont aussi à emporter

Les Vins

Les Vins Marocains - Les Celliers de Meknès

½ Btle Btle

Les Coteaux de l'Atlas A.O.C - rouge

45

Premier Cru, Grand vin de Prestige du Maroc

Domaine Riad Jamil A.O.G – rouge

16 30

Grand vin élevé et vieilli en fûts de chêne

Menara A.O.G – rouge

27

Vin élevé et vieilli en fûts de chêne

Tarik Royal A.O.G - rouge et rosé

13 19

Domaine de Beni M'Tir

Guerrouane A.O.G - rouge et gris

12 17

Boulaouane - rouge et gris

10 14.5

Les Vins Français A.O.C

Brouilly

17

Sancerre- rouge et blanc

24

Bordeaux

12 21

Les Vins au Verre (12cl)

Boulaouane rouge et gris

3.5

Guerrouane rouge et gris

4

Tarik Royal (beni m'tir)

4

Brouilly

4.5

Chardonnay blanc

4

Champagne brut (Veuve Pelletier)

40