



Nos desserts

Pâtisserie orientale à base d'amandes, de miel,...	
A partir de	pièce 3 euros
Assortiment	8 euros
Loukoum pâte de fruit	
assortiment 6 pâtes de fruits	7 euros

Thés - café

Thé à la menthe	4 euros
thé à la fleurs d'oranger	4 euros
thé au pignon	6 euros
cafés	5 euros
Cappuccino	5 euros
Digestif (6 choix)	9 euros

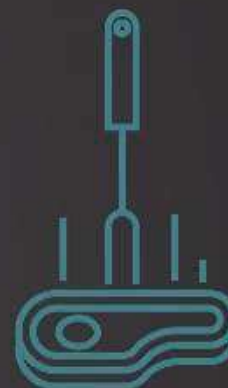
MEAL OF THE DAY

Soirée Orientale

Une fois par mois -
repas sur reservation

Nous demandons une participation de 4 euros
par personne

Merci de votre comprehension
Bon amusement à tous



La Maison du Couscous
RESTAURANT



069 77 23 83

Avenue de la basilique, 47
7603 Bon-secours
Belgique

Heures d'ouverture

Le lundi, jeudi, vendredi, samedi de
12h00 à 14h30
le dimanche de 12h00 à 22h30

www.lamaisonducouscous.be
Retrouvez-nous sur apple Store /
Playstore

Apéritif

cocktails maison	7 euros	Aperitif Maison	7 euros
cocktail de fruit	9 euros	Pastis ou anisette	8 euros
campari	8 euros	Vodka	7 euros
campari orange	8 euros	Whisky	8 euros
martini rouge ou blanc	6 euros	Pineau des charentes	6 euros
grancja	6 euros	Amer labiau	7 euros
Picon vin blanc	7 euros	Amer labiau royal	9 euros
Picon royal	8 euros	Batida coco	6 euros
Kir vin Blanc	6 euros		
Kir royal à la mûre	8 euros		

Nos entrées

Salade de crabe	9 euros
Gros scampi grillés	15 euros
Brick à l'oeuf	9 euros
Melon porto	9 euros
Merguez Orientale	7 euros
Coeurs de palmier	9 euros
Salade tomates au thon	7 euros

Grillades

Filet de boeuf grillé ou en sauce	22 euros
cotes d'agneau grillées (4 cotes)	22 euros
brochette d'agneau grillée	17 euros
Brochette de scampis	22 euros
Steak de filet de poulet	16 euros

Tajines

Tajines salées		Tajine sucrées	
Poulet	18 euros	Poulet	18 euros
Olives, citrons confits et carottes		amandes grillés, pruneaux ou abricot	
Agneau	20 euros	Agneau	19 euros
olives, citrons confits et carottes		Amandes grillés, pruneaux ou abricots	
Poulet	18 euros		
legumes de saisons			
Agneau	20 euros		
legumes de saison			

Couscous

Couscous nature	12 euros
Couscous royal (brochette d'agneau, merguez, côtes d'agneau)	23 euros
couscous côtes d'agneau	22 euros
Couscous brochette d'agneau	17 euros
Couscous brochette de poulet	16 euros
Couscous merguez	16 euros
Couscous poulet	17 euros
Couscous royal jarret (brochette, merguez, jarret)	23 euros
couscous jarret - merguez	20 euros
Couscous royal poulet (brochette, merguez, poulet)	19 euros
Couscous brochette merguez	18 euros
Couscous poulet merguez	16 euros
Couscous royal mechoui (brochette, merguez, mechoui)	23 euros
Couscous mechoui	23 euros
couscous spécial (brochette, merguez, côte d'agneau, jarret)	29 euros
menu enfant (plat + dessert+ boisson)	13 euros

Desserts

Dame blanche	8 euros
Banana split	8 euros
Café glacé	7 euros
Coupe junior	6 euros
Brésilienne	8 euros
Dame noir	8 euros
Coupe fruits	9 euros
Coupe fraise	9 euros
coupe cassis (3 boules)	8 euros
Coupe citron vert (3 boules)	8 euros
Coupe fruit de la passion (3 boules)	8 euros
Mystère grand marnier	8 euros
fruits exotique melba	9 euros
fraise melba	9 euros
melon glacé chantilly	9 euros
Melon nature	8 euros

DRINK

Jupiter	3 euros
casberg	4 euros
Trapipiste chimay	6 euros
Lefe blonde	5 euros
Orval	6 euros
Jus d'orange	3 euros
Eau mineral 1L	7 euros
Eau mineral	5 euros
San pellegrino 1L	7 euros
San pellegrino	5 euros
coca	3 euros
schweppes	4 euros



Best
Collection!

WINE MENU

PREMIUM QUALITY

Vin blancs 1/2 Btl

Grave - chateau de magneau - bordeaux <i>Touche d'agnames et d'acia, légèrement fumé, belle expression de sauvignon.</i>	19,00 euros	25,00 euros
Vin de france - Petit pont - domaine robert vic languedoc <i>Nez de fruit à chair blanche, bouche fluide, tonique et rafraichissante</i>	19,00 euros	
Chardonnay - Domaine le petit bérét - languedoc s.a bio <i>Saveurs gourmandes fruitées</i>	21,00 euros	

Vin rosés

Tavel - la forcadrière - domaine de maby - rhône <i>Nez intenses de fruit rouges (fraises et cerises), Equilibré et harmonieux</i>	15,00 euros	30,00 euros
Côtes de provence - Cave de rousset - Provence <i>Vin de caractère très aromatique au nez de fruits blancs et d'épices</i>	19,00 euros	

Vins rouges 1/2 Btl

Beau rivage - Bordeaux <i>Vin assez puissant aux tanins élégants, belle notes fruitées</i>	19,00 euros	25,00 euros
Beaujolais village - Beaujolais <i>Arômes de fruits rouges très agréables</i>	25,00 euros	35,00 euros
Côtes du Rhône - Coste du puy - Rhône <i>Arômes de fruit rouges avec des notes de réglisse, tanins puissants et équilibrés</i>	21,00 euros	
Saint chinian - les emirades - languedoc <i>Arômes fins et gourmands, se finit sur une trame tannique tout en fraîcheur</i>	27,00 euros	
Pinot noir, stemmari - siciles <i>Nez fruit rouges mûrs (fraises sauvage, cerise, mûre)</i>	25,00 euros	
Côtes du rhône - château de nages - rhône <i>Nez de cassis et de cerises, Arômes frais et vifs</i>	21,00 euros	
Bourgueil - Saint nicolas de Bourgueil - Loire <i>Arômes de roses et de pivoines avec des notes de cerises et de prunes</i>	28,00 euros	
Pinot noir - le petit bérét - Languedoc s.a Bio <i>Arômes fruités et légers , agréable à boire</i>	21,00 euros	

Vins du maghreb 1/2 Btl

Gris de boulaoune - gris	16,00 euros	19,00 euros
Sidi brahim - rosé	16,00 euros	19,00 euros
Sidi brahim - rouge		21,00 euros
Mascara - rouge d'algerie	18,00 euros	22,00 euros
Medéa - Rouge d'algerie		23,00 euros
Saint Augustin - Rouge d'algerie		29,00 euros
Koutoubia - Rouge d'algerie		26,00 euros



Champagnes 1/2 Btl

Champagne Marquis de villon Crémant d'alsace	45,00 euros	75,00 euros 30,00 euros
---	-------------	----------------------------

Pour nos champagnes , spiritueux et cocktail prenum , n'hésiter pas à demander conseil à l'espace bar !



SPAIN

Envie de déguster quelques tapas accompagnés d'un excellent verre de vin ?

La meilleure solution serait de choisir une bouteille locale c'est à dire un vin espagnol. Avec le plus grand vignoble au monde et classé comme second producteur international de vins, l'Espagne mérite qu'on fasse le détour.



FRANCE

Les vins blancs secs s'expriment parfaitement à 11-12°C, alors que les vins rouges sont à leur mieux vers 16-17°C. Il est conseillé de servir le vin un peu plus frais que trop chaud et ne pas oublier que, dans une pièce chauffée à 20°C le vin monte rapidement en température.



ITALY

Quel vin italien déguster en hiver ?

Lorsqu'il fait sombre et froid à l'extérieur, le réflexe naturel consiste à s'orienter vers un vin rouge. L'idée est bonne, d'autant que les plats hivernaux s'y prêtent bien. On mange en effet davantage de plats en sauce et de viandes rouges à cette saison. À cet égard, le Chianti ou le Vino Nobile di Montepulciano constituent des options intéressantes en matière de vin rouge italien.