



# APÉRO?

## VITAMINEZ VOUS LA VIE

LE SOUK LILLE  
WWW.LESOUKLILLE.FR



### FRUITS PRESSÉS A LA MINUTES

#### BAR A FRUIT 6€

**MARRAKCHI** POMME, CAROTTE, FLEUR D'ORANGER

**PARADISE** POMME, CONCOMBRE, MENTHE

**CARO'T DETOX** : CAROTTE, ORANGE, GINGEMBRE

**CITRONNADE MAISON** 4€

#### APÉRITIF

KIR ROYAL 12CL .....	8,50€
KIR VIN BLANC 12CL.....	4.00€
AMÉRICANO MAISON 6CL.....	8.50€
RICARD 2CL.....	6.00€
MARTINI ROUGE OU BLANC 5CL.....	7.50€
MUSCAT 3CL.....	4.00€
PORTO ROUGE OU BLANC 3CL.....	4.00€
SUZE 5CL.....	4.00€
VODKA ORANGE.....	6.00€
WHISKY J&B OU WILLIAM L 4CL.....	5.20€
JACK DANIELS 4CL.....	6.50€
WHISKY COCA.....	6.90€
ANISSETTE.....	6.00€
PICON BIIÈRE OU VIN BLANC.....	6.00€

#### BIÈRES PRESSION

### 1664

25CL - 4€ / 50CL- 6€

### GRIMBERGEN BLONDE

25CL - 4€ / 33CL - 6€ / 50CL - 7€

BIÈRE MAROCAINE CASABLANCA 33C- 5% / 6€



LA BIÈRE PREMIUM EMBLÉMATIQUE DU MAROC. UNE LAGER DÉSALTÉRANTE TAILLÉ POUR LES FORTE TEMPÉRATURE

#### COCKTAILS 8€

##### LA VIE EN ROSE

VODKA, FRUITS ROUGES, FEUILLES DE MENTHE FRAICHES, BASILIC, CITRON, CASSONADE

##### SOUK DETOX

VODKA, POMME, CONCOMBRE, MENTHE

##### PINA COLADA

RHUM, ANANAS, COCO

##### MOJITO

MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM BLANC, PERRIER

##### MOJITO STAR

MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM BLANC, CHAMPAGNE PERRIER +2€



#### CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE COUPE 12CL.....7.50€  
NICOLAS FEUILLATTE BOUTEILLE 75CL.....45€



#### SOFT

SCHWEPPES AGRUME 25CL.....3.50€  
HAWAI GAZEUSE MAROCAINE.....2.50€  
COCA COLA OU ZÉRO 25CL.;.....3.50€  
SAINT AMAND VILLERS 1L.....4.50€  
SAINT AMAND VILLER 1/2L.....3.50€  
PERRIER 20CL.....3.50€



@L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

# ENTRÉES



# SALADES



**SALADE ZAALOUK**.....6€  
Aubergines, ail, cumin, huile d'olive



**SALADE MECHOUIA**.....6€  
Poivrons, tomates grillées



**HOUMOUS**.....6€



**MEZZE DE SALADES** ..... 15€  
Méchouia, zaalouk, olive noire, houmous et pain grillés à l'huile d'olive

**PASTILLA DE POULET**.....10€

Symbole de la cuisine Marocaine, cette pastilla croustillante est garnie de 3 farces, chair de poulet, Sauce aux œufs et coriandre, et amandes.

**SALADE LE SOUK**.....12€

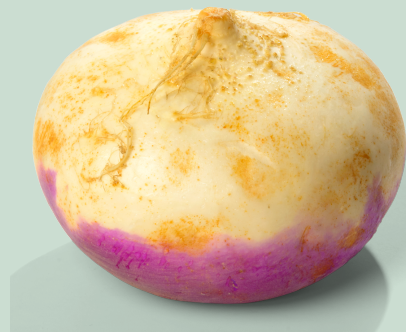
Houmous, Taboulé, Tomates cerise, carottes aux cumin, pois chiches au curcuma, fêta, raisins secs



Supplément Pain Marocain 1,5€



# COUSCOUS & TAGINES



## 1, 2, 3 AMUSEZ VOUS COMPOSEZ VOTRE COUSCOUS

# 1

COUSCOUS AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN)  
SERVI DANS UNE PORTION IDÉAL POUR UNE PERSONNE AVEC  
SAUCE, POIS CHICHES ET RAISINS

11€

# 2

## CHOISISSEZ VOTRE SEMOULE

SEMOULE DE BLÉ 0€

OU

SEMOULE SANS GLUTEN + 2€

# 3

## CHOISISSEZ VOTRE VIANDE

- POULET 3€
- MERGUEZ VEGAN 1PC 2€
- MERGUEZ 1PC 1,5€
- AGNEAU MIJOTÉ 6€
- BOULETTES DE BOEUF 3€

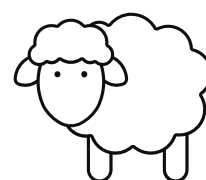
## LES TAGINES



TAGINE KEFTA AUX ŒUFS .....15€

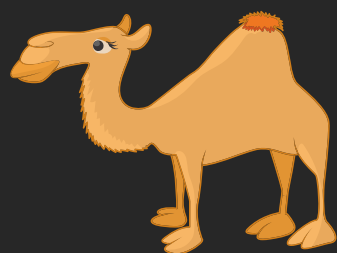
POULET OIGNONS, CITRONS CONFITS ET OLIVES 16€

AGNEAU PRUNEAU, AMANDE ET ŒUF DUR 17€



SUPPLÉMENT PAIN MAROCAIN 1,5€

# VIN DU MAROC



BOULLAOUANE GRIS .....4€ .....9.90€.....18.90€  
ROND, ÉQUILIBRÉ, FRAIS, AU NEZ DE BRIOCHE, DE MIEL ET DE FRUITS EXOTIQUES.

## JUICE PACKAGES

BOULLAOUANE ROUGE .....4€ .....9.90€.....18.90€  
CHARNU, CHARPENTÉ AVEC UNE BELLE PERSISTANCE. NEZ CHALEUREUX RÉVÉLANT DES ARÔMES DE FRUITS MÛRS.

GUEROUANNE GRIS.....4€.....9.90€.....18.90€  
AMPLE, PLEIN CARACTÉRISÉ PAR UNE BELLE EXPRESSION DU FRUIT RELEVÉ PAR DES SENTEURS D'ÉPICES ET DE FRUITS FRAIS.

GUEROUANNE ROUGE.....4€.....9.90€.....18.90€  
SOUPLE, CHARNU, AUTOUR DE TANINS FONDUS, D'AGRÉABLES NOTES DE CERISE, DE FRAMBOISE ET D'AMANDE.

BENI M'TIR AÏN AMHAJIR ROSÉ .....5€.....23.50€  
ONCTUEUX, HARMONIEUX, RICHE, DOMINÉ PAR DES ARÔMES INTENSES DE GROSEILLE ET DE MANDARINE.

BENI M'TIR AÏN AMHAJIR ROUGE..... 5€.....22.50€  
FIN ET DÉLICAT, ALLIÉ DES NOTES EXOTIQUES ET DE FRUITS ROUGES  
IL AFFICHE UNE ROBE GRENAT AUX REFLETS VIOLINES. LA BOUCHE EST RICHE ET CHARNUE.

TANDEM D' ALAIN GRAILLOT SYRAH DU MAROC 2013.....36€  
VINIFIÉ, ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE DANS LE DOMAINE DE OULED-THALEB  
CE VIN EXCEPTIONNEL OFFRE UNE FRAÎCHEUR ET UNE BELLE ÉLÉGANCE DES TANINS GRÂCE À DES FRUITS TRÈS MÛRS ET D'ÉPICES.

LARROQUE VENDANGÉ À LA MAIN\* VDQS BLANC.....4€.....19€  
C'EST UN VIN ÉQUILIBRÉ, AMPLE ET ROND. INTENSE AUX ARÔMES EXOTIQUES ET DE FLEURS BLANCHES.





# VIN FRANÇAIS



## ROUGE



**PINOT NOIR BOUCHARD AINE & FILS .....20€**

**ROBE : BEAU ROUGE GRENAT. NEZ : ARÔMES DÉLICATS DE CERISE GRIOTTE ET D'ÉPICES DOUCES, RELEVÉS PAR UN BOISÉ LÉGER. BOUCHE : GOURMANDE ET FRUITÉ AVEC UNE BELLE PUISSANCE. DES ARÔMES DE CHOCOLAT SE MÊLENT À DES NOTES PLUS MENTHOLÉES SUR DES TANINS SOYEUX. LA FINALE EST LONGUE AVEC DES ARÔMES DE FRUITS MÉLANGÉS À BOISÉ FIN. AIN**

**SAINT-ESTÈPHE AOP CHÂTEAU FAGET.....42€**

**ROBE POURPRE SOMBRE. AU NEZ DE BEAUX FRUITS ROUGES, AUX ARÔMES DE GELÉE DE CASSIS. EN BOUCHE, RONDEUR ET FRUITS. PUIS LA PUISSANCE DU CARACTÈRE SAINT-ESTÈPHE SE DESSINE, PUIS SE TERMINE SUR UNE FINALE AMPLE AVEC UN BEAU POTENTIEL.**

## ROSÉS



**CÔTES DE PROVENCE AOP – CHATEAU FAGET.....24€**

**ROBE ROSE PÂLE ET DÉLICATE AVEC DES REFLETS BLEUTÉS. NEZ INTENSE D'AGRUMES ET DE FRUITS À CHAIRS BLANCHES, LA FINALE EST LÉGÈREMENT RÉGLISSÉE. LA BOUCHE EST AMPLE ET FRIANDE AVEC UNE FINALE ASSEZ PUISSANTE ET MINÉRALE.**

## BLANCS



**UBY – TORTUE GROS MANSENG.....VERRE 6€.....25€**

**CHARDONNAY BOUCHARD AINE & FILS.....19.50€**

**ROBE COULEUR JAUNE PAILLE AVEC UNE BELLE FRAICHEUR. NEZ AVEC UN COTÉ BLANCHES AGRÉMENTÉ SUCRÉES ONCTUEUSES. LA BOUCHE ÉLÉGANTE DU CHARDONNAY DÉVELOPPE DES NOTES DE MIEL D'ACACIAS.**

**PETIT CHABLIS BOUCHARD AINE & FIILS- AOP.....39.50€**

**ROBE : BEL OR PÂLE AUX REFLETS VERTS.NEZ : INTENSE SUR DES NOTES DE MANDARINE ET DE FLEURS BLANCHES. PALAIS : BOUCHE ÉQUILIBRÉE AVE UNE ACIDITÉ BIEN PRÉSENTE, OFFRANT BEAUCOUP DE FINESSE ET PERSISTANCE.**

# On ne vit qu'une fois!

## CARTE DES DESSERTS

Amusez-vous et COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE

CHOISISSEZ VOTRE PÂTISSERIE AU COMPTOIR.....2€/pièce

PASTILLA AU LAIT, JOHARA.....7€

Feuilles de brick croustillantes, crème aux féculés de maïs, lait, fleur d'oranger

TARTE DU JOUR .....5€

ORANGE À LA CANNELLE .....5€

CAFE OU THE GOURMAND .....7.5€

2 pâtisseries et une boule de glace

## BOISSONS CHAUDES

Irish coffee.....7€

Cappucino.....3.5€

Espresso .....1.9€

Double espresso .....3.7€

Thé à la menthe.....2€