



Vers la route des épices... Bienvenue au cœur des Mille et Une Nuits, embarquez pour un voyage culinaire au cœur du Maroc. Notre Chef Adil Soudani rend hommage à ses racines et à cette diversité culturelle. Laissez-vous envoûter par les parfums épicés du souk et parcourez les saveurs berbères aux équilibres sucré-salé raffinés. Depuis dix ans, le Chef partage sa passion au Restaurant Miel et Safran à Yutz, et aujourd'hui, il prolonge cette aventure dans notre nouvel établissement.

Miel & Safran s'invite à vos évènements... Réservez notre chef et son équipe pour vos déjeuners d'entreprise, dîners privés à domicile, et autres occasions spéciales. Pour une expérience encore plus exclusive, privatisez notre établissement.

À emporter... YALLAH ! Des amis ? De la famille ? Ou juste pour votre plaisir, notre Chef Adil Soudani vous propose d'emporter ses couscous & tajines.

COCKTAILS

CASABLANCA	12-
<i>Boukha, sirop de rose, crémant du Luxembourg</i>	
SOUK MACHINE	13-
<i>Vodka, fleur d'oranger, sirop de rose, jus d'orange</i>	
IL ÉTAIT UNE FOIS DANS L'OUED	13-
<i>Rhum, menthe, citron vert, pétillant, jus de fraise, gingembre</i>	
M&S MOJITO	12-
<i>Rhum, menthe, citron vert, pétillant</i>	
MOROCCO MULE	12-
<i>Vodka, gingembre, sucre de canne, citron, tonic, fleur d'oranger</i>	
BELDI SPRITZ	12-
<i>Limoncello, prosecco, tonic, rondelle de citron</i>	
LE RIAD D'HUGO	12-
<i>Prosecco, tonic, sirop de fleur de sureau, citron vert, menthe</i>	
MÉDINA SPRITZ	12-
<i>Aperol, prosecco, tonic, rondelle d'orange</i>	

BULLES

	LA COUPE	LA BOUTEILLE
CRÉMANT LUXEMBOURGEOIS		
<i>Antoinette</i>	10-	40-
<i>Alice Hartmann brut</i>	14-	70-
<i>Alice Hartman Rosé</i>		70-
CHAMPAGNE		
<i>Mailly Brut Reserve</i>	14-	70-
<i>Laurent Perrier</i>		70-
<i>Laurent Perrier rosé</i>		70-
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>		160-
<i>Billecart Salmon Brut</i>		120-
<i>Dom Perignon Brut</i>		320-

LEMONADES & SOFTDRINKS

MAJORELLE	10-
<i>Jus d'orange, sirop de grenadine, sirop de rose, citron vert</i>	
LIKE A VIRGIN	10-
<i>Menthe, citron vert, sirop, tonic</i>	
SPICY NANAH	10-
<i>Menthe, citron vert, tonic, jus de fraise, gingembre</i>	
SODAS	4-
<i>Coca Fanta Sprite Tonic Fever Tree Ice tea (25cl)</i>	
SUPPLÉMENT SIROP	0,20-
<i>Fraise Grenadine Menthe Rose Violette</i>	
EAUX	4-
<i>Lodys (50 cl)</i>	
JUS	4-
<i>Pomme Orange Fraise Tomates (25cl)</i>	

PRÉLUDES & MOUSSES

PRÉLUDES DE MILLE KASBAHS	
<i>Martini</i>	8-
<i>Campari, Suze</i>	8-
<i>Ricard</i>	6-
<i>Porto</i>	7-
<i>Jack Daniel's</i>	8-
BIÈRES (Bouteille 33 cl)	
<i>Twisted Cat IPA sans alcool</i>	6,5-
<i>Twisted Cat IPA (44 cl)</i>	8-
<i>Battin Extra</i>	6-
<i>Bofferding</i>	6-
<i>Diekirch Grand Cru</i>	6-
<i>Picon</i>	6,5-
<i>Chouffe</i>	6,5-



KÉMIA À PARTAGER

MEZZE DU SOUK 1, 2, 4, 6 <i>Plateau découverte à partager</i> <i>7 petites saveurs du Maroc</i>	29-
FALLAFEL D'ADIL 1, 2, 3, 5, 6, 11 <i>Pois chiches grillés, sauce tahiné</i>	12-
BRIOUATTE BERBÈRE 1, 2, 3, 5, 7, 10, 11, 13 <i>Bricks traditionnels au choix (3 pièces)</i> <i>Poulet Bœuf Épinard, fêta Miel, chèvre, noix Fruits de mer</i>	9-
HOUMOUS 1, 3, 5, 11 <i>Pois chiches, huile d'olive, zaatar du Liban, coriandre</i>	10-
TCHOUCHOUKA OULALA ! 1, 2, 11 <i>Oeufs, poivrons et tomates confites, oignons, coriandre</i>	15-
SCAMPIS DORÉES 1, 2, 3, 7, 11, 13, 14 <i>Scampis grillées, feuilles de bricks, herbes fraîches (5 pièces)</i>	19-
MINI PASTILLA 1, 2, 3, 7, 11 <i>Met traditionnel marocain, la pastilla est une tourte de feuilles de bricks farcies à la viande et aux épices.</i> <i>Au choix :</i> <i>Poulet, amandes, miel, cannelle</i> <i>Bœuf haché, fromage, oignons</i>	17-/19-

SALADES

SALADE TOMATES OIGNONS 4 <i>Salade, tomates fraîches, oignons rouges</i>	10-
SALADE MEZZE-DITERRANÉE 2, 14 <i>Salade, tomates, oignons frais, olives, fêta</i>	15-

TANJIAS MARRAKCHIA*

La tanjia * <i>Joyau gastronomique de Marrakech, ce plat fusionne une pièce de viande et un bouquet d'épices dans une jarre en argile nommée tanjia. Sa cuisson de 12 heures lui confère des arômes profonds.</i>	
TANJIA MARRAKCHIA 1, 2, 7 <i>Boeuf mijoté, épices de l'Atlas</i>	34-
TANJIA MIEL & SAFRAN 1, 2, 7 <i>Poulet, cumin, citrons Beldi confits, sauce safran</i>	29-
TANJIA SIGNATURE 1, 2, 7 <i>Souris d'agneau confite, cumin, safran</i>	39-

COUSCOUS

COUSCOUS DU VERGER 1, 2, 3, 7, 11 <i>Légumes de saison, confit d'oignons, raisins secs au miel</i>	24-
COUSCOUS ROYAL 1, 2, 3, 7, 10, 11 <i>Poulet, kefta traditionnel, merguez, légumes du verger</i>	28-
COUSCOUS IMPÉRIAL 1, 2, 3, 7, 10, 11 <i>Souris d'agneau, légumes du verger, épices</i>	35-

TAJINES

TAJINE BELDI 1, 2, 7, 11 <i>Poulet, citrons Beldi confits, olives</i>	26-
TAJINE BERBÈRE 1, 2, 7, 11 <i>Boeuf, olives, oignons caramélisés</i>	27-
TAJINE VEGGIE 1, 2, 7 <i>Légumes confits, jus parfumé aux épices du souk</i>	25-



LE GRILL

LES BROCHETTES MIEL & SAFRAN <i>Poulet Bœuf Agneau Kefta (1 au choix)</i>	12- / 15- / 15- / 15-
MERGUEZ 1, 2, 3, 4, 7 <i>Deux pièces</i>	14-
CÔTE D'AGNEAU 1, 2, 7 <i>Quatre pièces</i>	21-
MIXED GRILL 1, 2, 3, 4, 5, 7 <i>Une brochette au choix, une côte d'agneau et une merguez</i>	25-

LES ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés 4, 7	7-
Blé tomate 1	6-
Semoule fine 1, 2	6-
Riz aux épices 4, 7	6-
Pommes sautées 4	6-
Salade mezze-ditérannée 1, 2, 4	7-
Salade tomates oignons 4	6-

PLATS

MÉCHOUI 1, 2, 7, 11 <i>Épaule d'agneau cuite à basse température et grillée (pour 2 personnes)</i>	90-
OMAR SI.. (dans sa tajine) 1, 2, 3, 7, 11, 13, 14 <i>Homard mijoté, épices du souk, légumes confits, coriandre</i>	59-
PASTILLA D'LA KASBAH (au choix) 1, 2, 7, 11, 13, 14 <i>Homard, 5 épices, amandes, herbes fraîches</i>	49-
<i>Poulet, amandes, miel, cannelle</i>	29-
<i>Bœuf haché, fromage, oignons</i>	29-
OCTOPUS OPUS 1, 2, 3, 11, 13, 14 <i>Poulpe grillé, épices, herbes fraîches</i>	29-
LANGUES D'OISEAUX <i>Pâtes orzo mijotées dans une sauce aux épices d'orient</i>	
<i>Poulet, amandes grillées 1, 2, 3, 7, 11</i>	19-
<i>Bœuf, poivrons 1, 2, 3, 7, 11</i>	24-
<i>Kefta, tomates 1, 2, 3, 7, 11</i>	19-
PÊCHE DU JOUR <i>Poisson frais selon arrivage</i>	PV-



DESSERTS DE NOOR

SOUVENIRS D'ENFANCE 1, 2, 3, 6, 7

Pâtisseries fines orientales (3 pièces)

ORANGE DE JEMÂA EL-FNA 2, 3, 4

Orange fraîche, glace artisanale à l'orange sanguine, cannelle

LE TOUT CHOCO 1, 2, 3, 4, 5

Biscuit chocolat, crème brûlée, caramel beurre salé, mousse cacao 70%

GLACE ARTISANALE DE MEKNÈS 1, 2, 3, 4, 5

Fleur d'oranger | Corne de Gazelle, Chocolat | Vanille | Pistache | Citron | (au choix)

À VOS ORDRES COLONEL 1, 2, 3

Vodka, glace artisanale citron



THÉS, CAFÉS & MORE

THÉ À LA MENTHE "NANAH"

Menthe fraîche du Maroc, thé vert, sucre

THÉ OU CAFÉ GAZELLE

Thé ou café servi avec 3 pâtisseries fines orientales

CAFÉ BLANC

Eau chaude, fleur d'oranger

THÉ DETOX

Jus de citron, gingembre frais, miel

EXPRESSO SIMPLE OU DOUBLE

Café court et intense

CAPUCCINO

Café, lait, mousse de lait

CAFÉ LONG

Café torréfié rallongé

IRISH COFFEE

Café, whisky, crème chantilly

ET POUR LA TOUTE FIN,

NOS SUGGESTIONS...

MARRAKECH EXPRESS

Vodka, liqueur de café, sirop de canne

BOUKHA ORIGINAL

Eau de vie de figues



LES VINS ROUGES

	AU VERRE	BOUTEILLE (75CL)
DU MAROC		
Boulaouane	7-	29-
Boulaouane Excellence	7-	37-
Guerrouane	8-	29-

	AU VERRE	BOUTEILLE (75CL)
DE BORDEAUX		
Château Le Crock 2016 Saint-Estèphe		70-
Héritage De Chasse-Spleen 2018 Haut-Médoc		60-
1er Grand Cru Château Larcis Ducasse 2014 Saint-Emilion		120-
Château De Sales 2018 Pomerol		70-
Château Pape Clément 2016 Pessac-Léognan		160-

	AU VERRE	BOUTEILLE (75CL)
DE BOURGOGNE		
Couvent Des Jacobins 2020 Louis Jadot	9-	50-

Morey Saint Denis 2016 Domaine David Duband Volnay 1er Cru Les Santenots		110-
1er Grand Cru Château Larcis Ducasse		130-
Pommard 2018 Louis Jadot		110-
Clos Vougeot Grand Cru 2019 David Duband		220-

	AU VERRE	BOUTEILLE (75CL)
DES CÔTES DU RHÔNE		
Crozes Hermitage Les Meysonniers 2020 M. Chapoutier, Bio		42-
Gigondas Les Jocasses 2020 M. Chapoutier		60-
Châteauneuf Du Pape La Bernardine 2020 M. Chapoutier		70-



LES VINS BLANCS

AU VERRE BOUTEILLE (75CL)

DE LUXEMBOURG

Pinot Gris <i>Domaine Henri Ruppert</i> 2020	9-	45-
Riesling 45 Domaine Henri Ruppert 2020 <i>Coteaux De Schengen</i>		45-

DU SUD-OUEST

Villa Chambre D'Amour 2022 <i>Lionel Osmin, Moelleux</i>	9-	48-
---	----	-----

DE BOURGOGNE

Puligny Montrachet 2020 <i>Alain Chavy</i>		130-
Chablis 2021 <i>Louis Jadot</i>	9-	45-
Chablis (Magnum) 2020 <i>Louis Jadot</i>		85-
Meursault 2020 <i>Louis Jadot</i>		120-
Hautes-Côtes de Nuits 2020		60-

DU MAROC

Boulaouane	8-	29-
Boulaouane Excellence		37-
Guerrouane	8-	29-

LES VINS ROSÉS

AU VERRE BOUTEILLE (75CL)

DE PROVENCE

Estandon Héritage 2021	7-	45-
Orange Gold 2021 <i>Gérard Bertrand, Bio</i>	8-	45-



*Tous les prix sont affichés en euros.

LES SPIRITUEUX

LES WHISKIES

Fuyu <i>Premium Small Batch blended (Japon).</i>	10-
Tullibardine 500 <i>Sherry Highland single malt (Ecosse).</i>	12-
Loch Lomond <i>12 ans single malt (Ecosse).</i>	12-
Paul John Peated <i>Select cask single malt (Inde).</i>	14-

LES RHUMS

Liqueur de Rhum Clandestino <i>À la cannelle ou au gingembre(Espagne).</i>	9-
Diplomatico Reserva <i>(Venezuela).</i>	11-
Don Papa <i>7 ans (Philippines).</i>	12-
Rhum agricole Damoiseau XO <i>(Guadeloupe).</i>	13-
Centenario Fundacion <i>20 ans (Costa Rica).</i>	17-

LES GINS

Saffron Gin G.Boudier <i>(Dijon, France).</i>	10-
Mistral Jin <i>(Provence, France).</i>	11-
Gin Mare <i>(Espagne).</i>	12-

LES EAUX DE VIE

Boukha <i>(Figues).</i>	9-
Poire William <i>Vieille réserve.</i>	9-
Mirabelle <i>Vieille réserve.</i>	9-
Framboise <i>Vieille réserve.</i>	9-

LES AUTRES

Sambuca <i>Beltion.</i>	7-
Amaretto <i>Disaronno.</i>	7-
Vodka <i>Pyla Excellium..</i>	8-
Get 27 <i>Invecchiata Beltion.</i>	7-
Grappa <i>Vieille réserve.</i>	9-
Limoncello <i>Mediterraneo Beltion.</i>	10-
Cognac Camus Vsop <i>Intensely Aromatic.</i>	14-



LES ALLERGÈNES

Gluten (A)	1
Oeufs	2
Lait	3
Arachides	4
Fruits à coques (B)	5
Soja	6
Sésame	7
Lupin	8
Sulfites (C)	9
Moutarde	10
Céleri	11
Mollusques	12
Crustacés	13
Poissons	14

(A) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...

(B) Fruits à coques : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de macadamia et noix du Queensland.

(C) À mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produits finis