

**Cannelle, cardamome, coriandre, cumin, gingembre, muscade, piment, poivre, santal, sésame, sumac... autant d'espèces, parmi tant d'autres épices, évocatrices de couleurs, de saveurs, de senteurs, connues ou inconnues. Sur un marché, un étal d'épices attire le regard, flatte l'odorat. Dans une épicerie, les senteurs, fortifiées par l'espace clos, invitent à toutes les évasions.**

### Entrées

**Pain Berbère** (idéal pour accompagner les plats marocains ou en entrée) 1.95\$

Extra huile d'olive bio. 2.95\$

Dukkha (épices et amandes) 4.95\$

**Pain naan** (pain à base de yogourt inspiré de l'Inde) 1.95\$

**Soupe mullagatanni** 🌶️ 🌶️ (soupe d'origine indienne consistante et épicée) 4.95\$

**Samosa au poulet** 🌶️ (beignet indien garnie de pomme de terre, chou-fleur et pois)

Servi avec un chutney de tamarin 6.45\$

**Nems thaïlandais** 🌶️ (galette de riz farci de crabes, porcs, crevettes et de vermicelles) 6.95\$

**Salade d'avocat** 🌶️ (salade à base d'avocats, de tomates et de coriandres fraîches) 5.45\$

**Salade de papaye aux crevettes** 🌶️ (pousses de laitue bio. et vinaigrettes thaï)

Petite 6.95\$ Grande 11.95\$

### Accompagnements

**Salade marocaine de concombres et d'olives noires** 3.95\$

**Aloo gobi indien** 🌶️ (choux-fleurs, brocolis et pommes de terre épicées) 4.95\$

**Raita** (sauce à base de yogourt qui accompagne le pain naan et les plats piquants) 1.50\$

(Légumes biologiques en saison)