



LE BELDI
Gastronomie Marocaine

LE BELDI – Une histoire de famille
Pour lui, le savoir-faire
Pour elle, la passion.

Sous l'égide de Driss - spécialiste de la gastronomie marocaine à Paris depuis de nombreuses années, Le Beldi – situé à quelques mètres de la Tour Eiffel et de ses jardins, propose à ses invités un voyage à travers le Maroc.

Les plats proposés et élaborés par l'équipe du Beldi rendent hommage à la gastronomie marocaine et à ses régions en mettant en avant les produits nobles de son terroir comme l'huile d'Argan, le Safran ou encore la singulière Truffe marocaine. La carte du Beldi est le fruit d'un savoir-faire et d'une passion pour l'art culinaire marocain.

Une volonté : vous surprendre dans la finesse et l'authenticité de cette cuisine, réputée parmi les meilleures au monde.

Nos entrées

Tantôt en farandole ou à l'unité, nos entrées racontent une région, une saison ou une saveur pour initier le début du voyage.

Nos tagines

Le tagine est un plat en terre cuite permettant de faire cuire ses aliments à l'étouffée. Souvent composé d'une viande ou d'un poisson et de légumes, il se cuisine de façon sucrée salée ou exclusivement salée.

Le tagine se déguste avec du pain traditionnellement.

Nos couscous

Le couscous est un plat à base de semoule parfumée à l'huile d'olive ou d'Argan et est accompagné de légumes cuisinés dans un bouillon.

Il est, avec le tagine, l'une des spécialités culinaires de la gastronomie marocaine.

Il peut aussi être présenté en dessert lorsque sa semoule est travaillée avec du beurre, de la cannelle, du sucre et des fruits secs.

Nos pastillas

La pastilla est un plat de fête sucré-salé garni de pigeon, d'amandes, et d'oignons parfumés à la cannelle entre autres, pour sa version classique. D'autres variantes existent également, notamment la pastilla au poulet ou la pastilla aux fruits de mer.

Nos desserts

Véritable réflexion dans la gourmandise, nos desserts honorent les recettes emblématiques du Maroc et scellent l'alliance franco-marocaine en revisitant quelques classiques de la gastronomie française.



LE BELDI
Gastronomie Marocaine

BOISSONS FRAÎCHES (33cl) _____ 6 €

COCA-COLA

COCA ZERO

ORANGINA

SCHWEPPE

SEVEN-UP

PERRIER

ICE TEA

SUGGESTION

MATE EL TONY

JUS DE FRUITS (25cl) _____ 6 €

(abricot, pomme, ananas, tomate, fraise)

JUS FRAIS & COCKTAIL SANS ALC00L (25cl)

AVOCAT ET FRUITS SECS 12 €

CAROTTES ORANGE 10 €

BETTERAVES FLEUR D'ORANGER 10 €

CONCOMBRE CITRON JAUNE MENTHE 10 €

ORANGE PRESSÉE 10 €

CITRON PRESSÉ 10 €

COCKTAIL DE FRUITS PARFUMÉ À LA FLEUR D'ORANGER
ET À LA CANNELLE 7 €

EAUX MINÉRALES

EVIAN 50cl 4 € 75cl 7 € 1L 8 €

BADOIT 50cl 4 € 1L 8 €

FERRARELLE 50cl 4 € 75cl 7 € 1L 8 €

BON APPÉTIT

Prix net en euro - service compris
CB à partir de 20€



LE BELDI
Gastronomie Marocaine

LE BELDI LA CARTE

NOS ENTRÉES

FARANDOLE D'ENTRÉES (duo de zaalok, chekchouka, salade marocaine, citrouille caramélisée / assortiment de briouates, blanc de poulet mariné au safran et grillé)	35 €
ZAALOK INDIVIDUEL	10 €
DUO DE ZAALOK	12 €
CHEKCHOUKA (poivrons rouges et verts grillés puis marinés)	10 €
ÉPINARDS AUX OLIVES VIOLETTES ET AU CITRON CONFIT	10 €
SARDINES CHERMOULA	12 €
SALADE MAROCAINE (concassé de tomates, oignons, poivrons et coriandre)	10 €
ASSORTIMENT DE BRIOUATES (poulet citronné / agneau / fromage de brebis et thym / légumes)	12 €
HRIRA (soupe traditionnelle marocaine accompagnée de sa chbakiya et de ses dattes)	12 €
PASTILLA DE POULET	15 €

NOS PASTILLAS

PASTILLA AU PIGEON	30 €
PASTILLA AUX FRUITS DE MER	30 €

BON APPÉTIT

Prix net en euro - service compris - CB à partir de 20€
Origine des viandes : Angleterre et Irlande



NOS COUSCOUS

COUSCOUS B'LDI (semoule d'orge et ses 7 légumes)	23 €
COUSCOUS T'FFAYA (Réduction sucrée salée d'oignons caramélisés parfumée à la fleur d'oranger et à la cannelle / bouillon de légumes / poulet fermier / semoule parfumée à la cannelle et aux amandes grillées)	29 €
COUSCOUS AUX 7 LÉGUMES ET SES 5 VIANDES (pièce de viande, merguez, brochette de poulet, brochette de kefta, brochette d'agneau)	36 €
COUSCOUS MÉCHOUI (1/2 épaule d'agneau)	36 €
COUSCOUS D'AGNEAU	28 €
COUSCOUS DE POULET FERMIER	28 €
COUSCOUS ET SES MERGUEZ (3 pièces)	28 €
COUSCOUS DE 7 LÉGUMES	20 €

POSSIBILITÉ DE SUPPLÉMENT

2 PIÈCES DE MERGUEZ	8 €
2 PIÈCES DE KEFTA	9 €
VERRE DE LABAN : LAIT FERMENTÉ PARFUMÉ AU THYM (idéal pour accompagner les couscous dans la tradition berbère)	6 €

NOS TAGINES D'AGNEAU --- 28 €

TAGINE AUX ARTICHAUTS ET PETIT POIS	
TAGINE DE PRUNEAUX AUX AMANDES ET AUX ŒUFS DE CAILLE	
TAGINE AUX AUBERGINES	
TAGINE AUX PATATES DOUCES, AUX CAROTTES ET AUX ABRICOTS RÔTIS	
TAGINE AUX TOMATES CARAMÉLISÉES	
TAGINE AUX FRUITS SECS (supplément de 3€) (figues séchées, pruneaux, abricot, dattes, noix, amandes, raisins secs et miel)	
TAGINE BELDI (au choix : agneau ou poulet) (farandole de légumes variés, olives violettes et citron confit)	29 €

BON APPÉTIT

Prix net en euro - service compris - CB à partir de 20€
Origine des viandes : Angleterre et Irlande



LE BELDI
Gastronomie Marocaine

NOS TAGINES DE POULET FERMIER _____ 28 €

TAGINE DE COQUELET 'MQLLI' (rôti au four avec sa compotée d'olives vertes et de citron confit)

TAGINE AUX COINGS (en saison)

TAGINE AUX POMMES DE TERRE, OLIVES ET CITRON CONFIT

TAGINE TFAYYA

(réduction d'oignons caramélisés parfumée à la fleur d'oranger et à la cannelle)

TAGINE AUX CAROTTES ET À L'ORANGE

NOS TAGINES DE POISSON

TAGINE DE FRUITS DE MER 28 €

TAGINE DE BOULETTES DE SARDINES AU THYM ET COURGETTES 28 €

TAGINE DE LOTTE SAFRANÉE AUX LÉGUMES 36 €

NOS GRILLADES

BROCHETTES D'AGNEAU 28 €

BROCHETTES DE POULET 28 €

TRIO DE BROCHETTES (agneau, poulet et kefta) 34 €

MÉCHOUI GRILLÉ À LA FLEUR DE THYM 36 €

* avec garniture au choix (riz à la marocaine / couscous / poêlée de légumes / assortiment d'entrées froides)

NOS PLATS SUR COMMANDE

RFISSA (coquelet entier enrobé de lamelles de msmen-crêpe marocaine, et sa sauce aux lentilles) - (à partir de 2 personnes) PRIX PAR PERSONNE 30 €

ÉPAULE D'AGNEAU À LA VAPEUR ET SES PETITS LÉGUMES - (à partir de 2 pers.) PRIX PAR PERSONNE 40 €

AGNEAU OU CHEVREAU ENTIER ET SA FARANDOLE D'ENTRÉES (à partir de 5 personnes) PRIX PAR PERSONNE 60 €

BON APPÉTIT

Prix net en euro - service compris - CB à partir de 20€

Origine des viandes : Angleterre et Irlande



LE BELDI
Gastronomie Marocaine

NOS DESSERTS

SALADE D'ORANGE EN SUPRÊMES	10 €
BAGHRIR ET SON BEURRE FONDU AU MIEL	8 €
ASSIETTE DE PÂTISSERIES MAROCAINES	15 €
SEFFA (semoule sucrée parfumée à la cannelle et rehaussée d'éclats d'amande grillée)	10 €
COUPE BELDI (2 boules figue, raisins secs marinés dans la boukha)	16 €
COUPE DE GLACE ARTISANALE POZZETO (1 boule) 5 € (3 boules)	14 €
(vanille, chocolat noir, café, gingembre, amande, pistache de Sicile, citron jaune, figue noire, framboise)	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	3 €
THÉ À LA MENTHE	3 €
THÉ À LA FLEUR D'ORANGER	3 €
THÉ AUX ÉPICES	4 €

DIGESTIFS

COGNAC HENNESSY XO	18 €
COGNAC HENNESSY VS	18 €
ARMAGNAC	15 €
CALVADOS XO	15 €
POIRE WILLIAM	9 €
BOUKHA BOKOBSA	9 €
GET 27 / GET 31	9 €
BAILEYS	9 €

BON APPÉTIT
Prix net en euro - service compris
CB à partir de 20€



LE BELDI
Gastronomie Marocaine

VINS DU MAROC | CELLIERS DE MEKNES - THALVIN

	75cl	37,5cl
KSAR - BENI-M'TIR A.O.G (<i>rouge / rosé</i>)	26€	14€
DOMAINE RIAD JAMIL - BENI-M'TIR A.O.G (<i>rouge / rosé</i>)	36€	19€ *
MD EXCELLENCE (<i>rouge / blanc / rosé / gris</i>) (DIT "MÉDAILLON" AU MAROC) ZÉNATA A.O.G	42€	22€ **
CB INITIALES - ZÉNATA A.O.G (<i>rouge</i>)	47€	
CHÂTEAU ROSLANE 1ER CRU GRAND VIN DU MAROC (<i>rouge</i>) LES COTEAUX DE L' ATLAS A.O.C (ÉLEVAGE EN BARRIQUE DE CHÊNE FRANÇAIS)	64€	

* *uniquement pour le vin rouge* ** *uniquement pour le vin rouge et le rosé*

VINS D'ALGÉRIE (aoc)

SAINT AUGUSTIN - MONT DE TESSALA A.O.G (*rouge*) 28€

VINS DE FRANCE (aoc)

BOURGOGNE

CHABLIS A.O.P DOMAINE DE VAUROUX (*blanc*) 42€ 22€
CHOREY-LÈS-BEAUNE A.O.P (*rouge*) 47€

VALLÉE DU RHÔNE

SAINT-JOSEPH A.O.P SEPTENTRIO (*rouge*) 42€

CRU DU BEAUJOLAIS

BROUILLY A.O.P LE CHATELIN (*rouge*) 33€ 18€

BORDEAUX

HAUT-MÉDOC A.O.P (*rouge*) 38€
PEYREMORIN DU CHÂTEAU VILLEGEOUGE - CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

SAINT-ÉMILION GRAND CRU A.O.P (*rouge*) 46€
LES TERRASSES DE SAINT-CHRISTOPHE

MARGAUX A.O.P LABORY DE TAYAC (*rouge*) 62€
SECOND VIN DU CHÂTEAU TAYAC

PROVENCE

PROVENCE A.O.P CHÂTEAU ROUBINE (*rosé*) 43€
CRU CLASSÉ CUVÉE PREMIUM

VERRE DE VIN

8€

BON APPÉTIT
Prix net en euro - service compris
CB à partir de 20€



LE BELDI
Gastronomie Marocaine

LE BELDI LA CARTE

APÉRITIFS ET COCKTAILS ALCOOLISÉS

COCKTAIL DE FRUITS & BOUKHA (eau de vie de figue)	9 €
KIR AU VIN BLANC (cassis, mûre, framboise, pêche)	6 €
RICARD, PASTIS, ANISETTE	6 €
MARTINI, CAMPARI, AMERICANO, PORTO	6 €
BALLANTINE'S	8 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL	8 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (12 ans d'âge), CHIVAS (12 ans d'âge)	12 €
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	10 €
LAGAVULIN (16 ans d'âge)	14 €
JACK DANIEL'S	10 €
GIN GORDON'S, VODKA BELVÈDÈRE	8 €
RHUM ZACAPA 23	8 €
MALIBU	7 €

CHAMPAGNES

COCKTAIL CITRON GINGEMBRE CHAMPAGNE	14 €
KIR ROYAL (cassis, mûre, framboise, pêche)	14 €
VEUVE CLICQUOT BRUT (à la coupe)	13 €
VEUVE CLICQUOT BRUT (en bouteille)	90 €
VEUVE CLICQUOT MILLÉSIMÉ 2008 (en bouteille)	130 €
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2009 (en bouteille)	310 €

BIÈRES (33cl)

BIÈRE MAROCAINE CASABLANCA	7 €
----------------------------	-----

BON APPÉTIT
Prix net en euro - service compris
CB à partir de 20€