



Volubilis, Arles et Saint-Rémy

Une maison familiale et amicale

Volubilis est avant tout une aventure familiale, née de notre passion commune pour la cuisine marocaine et de notre attachement à nos villages d'Arles et de Saint-Rémy-de-Provence. Chaque repas que nous servons est le fruit de notre histoire, de nos racines partagées entre la Provence et le Maroc, entre héritage romain et culture amazighe. Nous sommes fiers de transmettre cette double culture à travers une cuisine généreuse, authentique et pleine de vie



Sous-titre

Volubilis, cité antique au Maroc

Volubilis est l'un des plus grands sites archéologiques romains d'Afrique du Nord. Située près de Meknès, elle fut autrefois la capitale de la Maurétanie Tingitane, prospérant grâce à la culture de l'olivier et au commerce de l'huile. Classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, elle témoigne du brassage unique des cultures romaine, berbère et orientale. Aujourd'hui encore, ses mosaïques, ses temples et ses colonnes rappellent la grandeur de cette cité où se rencontrent histoire et mémoire.

Nos Entrées pour commencer

◆ **Briwettes Kefta** (5 pièces) accompagnées de salade.

Viande de bœuf marinée et fromage frais

15€

◆ **Briwettes Thon** (5 pièces) accompagnées de salade.

Thon, pomme de terre, citron et coriandre

15€

◆ **Éventail de kémias** 

21€

*Assortiment de 6 salades marocaines
à déguster, tartiner et à picorer*

Petits bol de kémias à tartiner et picorer

◆ **Taktouka** – Poivrons et tomates confits à l'huile d'olive.

4€

◆ **Zaalouk d'aubergine** – Aubergines rôties, ail, coriandre.

4€

◆ **Carottes au cumin & citron** – coriandre fraîche.

4€

◆ **Pommes de terre** à la chermoula – Ail, persil, paprika.

4€

Pastillas

Née dans les cuisines du Palais Royal de Fès, la b'stilla fut d'abord l'œuvre discrète des employées du palais, avant d'être élevée au rang de mets royal par la curiosité du chef.

◆ **Pastilla au Poulet**

accompagnée de salade et d'une kémia

– 22€

Sucré-salé, à l'oignon confit, amandes et cannelle

◆ **Pastilla de la Mer**

accompagnée de salade et d'une kémia

– 23€

Poisson blanc, fruits de mer, vermicelle et champignons

● « kémia » peut se traduire par « mezze » ou « tapas ».

Soupes et Ragoûts

 Harira , soupe traditionnelle marocaine.	13€
<i>Servie comme à Fès, avec une pâtisserie chebakia et du citron, une fusion sucrée, salée et acidulée</i>	
 Bissara , soupe de pois cassés au cumin ail et huile d'olive	11€
 (plat végétarien)	
 Loubia , haricots blancs en ragoût avec carottes	11€
 (plat végétarien)	
 Lahdès , lentilles en ragoût à l'ail et pomme de terre	11€
 (plat végétarien)	

Nos Couscous

 Couscous aux Légumes 	20€
<i>(Précisez si vous le souhaitez végétarien) ou bouillon traditionnel, courgette, carotte, navet, pomme de terre</i>	
 Couscous au Poulet	22€
<i>Cuisse de poulet mijotée dans un bouillon parfumé et légumes.</i>	
 Couscous aux Boulettes de Bœuf	22€
<i>(Kefta) et légumes.</i>	
 Couscous aux Merguez	23€
<i>Saucisses de bœuf et d'agneau, légèrement épicées et légumes.</i>	
 Couscous à l'Agneau	26€
<i>Morceau de gigot d'agneau français/espagnol et légumes.</i>	
 Couscous de Brochettes de filet Poulet.	24€
<i>Filet de poulet mariné et légumes.</i>	
 Couscous de Brochettes d'Agneau	26€
<i>Morceau de Gigot d'Agneau et légumes</i>	
 Couscous de Brochettes de Bœuf	25€
<i>Viande de boeuf française, issu de race a viande et légumes</i>	
 Couscous Empire (5 viandes)	29€
<i>Poulet, merguez, agneau, boulette de bœuf et filet de bœuf et légumes.</i>	



Nos Tajines



◆ Tajine Berbère aux légumes

19€

Légumes de saison mijotés dans un bouillon de légumes ou de viande.
(Précisez si vous le souhaitez végétarien)

◆ Tajine Kefta

21€

Boulettes de bœuf marinées, sauce tomate au cumin,
œuf et pommes de terre fondantes.

◆ Tajine d'Agneau

26€

Pièce de gigot d'agneau français ou espagnol, pruneaux,
amandes, cannelle et œufs de caille.

◆ Tajine de Poulet

22€

Cuisse de poulet entière, olives vertes et violettes,
carottes et citron confit.

◆ Tajine Pil Pil

23€

Crevettes, sauce tomate au safran et à l'ail.

◆ Tajine Mogador

Poisson blanc de l'atlantique mijoté avec pommes de terre,
Poivrons, oignons, olives et citron confit

24€

★ Grillades du palais de Fès ★

Chaque assiette est accompagnée de deux légumes cuisinés à la marocaine
(selon la saison), de pommes de terre rôties au paprika et au cumin, d'une
sauce maison parfumée et de pain.

◆ Brochettes de kefta

23€

Boulettes de bœuf haché aux herbes fraîches et épices marocaines.

◆ Brochettes de poulet mariné

23€

Filet de poulet mariné à la chermoula.

◆ Brochettes d'agneau

25€

Morceaux de gigot d'agneau français ou espagnol, grillés à la plancha
et relevés d'une touche d'huile d'olive et d'épices douces.

◆ Brochettes de bœuf

24€

Pièces de bœuf français, issu de race à viande, tendres et savoureuses,
marinées puis saisies à la plancha pour révéler toutes leurs saveurs.

◆ Brochettes de merguez

23€

Saucisses de bœuf et d'agneau, légèrement épicées, grillées

◆ Assiette du Palais, panaché de grillades

37€

Un assortiment généreux de nos différentes grillades pour les amateurs
de bonnes viandes .

— possibilité de remplacer les viandes par des brochettes sur demande.

Nos couscous sont servis avec semoule, légumes et bouillon **à discrédition**.

Pour les personnes **intolérantes au gluten**, nous proposons un couscous au sarrasin, préparé à la commande. Un court délai de préparation est à prévoir.

Profitez de nos plats chez vous, avec le même savoir-faire et les mêmes saveurs qu'au restaurant.

L'ensemble de la carte est disponible à emporter, avec une remise de 15 % appliquée sur le prix affiché en salle.

Un délicieux moyen de retrouver l'esprit du Volubilis à la maison
Sauf pour les couscous a partager

◆ **Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)**

10 €

Couscous au choix : Boulettes de kefta, ou merguez. ou cuisse de poulet.
Avec un verre de sirop et une pâtisserie marocaine ou une boule de glace.

◆ **Nos Plats d'Exception**

◆ **Rfissa au Poulet**

28€

Joyeux héritage culinaire du Maroc : lit de chiffonnade de msemen (crêpes fines traditionnelles a la semoule extra fine), cuisse de poulet mijotée dans une sauce aux oignons, parfumée au fenugrec et à l'ail. Un plat de fête, réputé pour ses vertus réconfortantes.

◆ **Hergma**

28€

(pieds de bœuf ou veau selon arrivage boucherie)

Plat ancestral marocain mijoté longuement : pieds de bœuf ou de veau fondants cuits dans une sauce riche en oignons, pois chiches et épices. Un grand classique des tables marocaines, symbole de patience et de générosité.

Nos Couscous à Partager

◆ Couscous pour 2 personnes	54 €
◆ Couscous pour 4 personnes	102 €

*Servi dans un grand plat en céramique peint à la main, symbole de la convivialité marocaine. Ce couscous royal comprend toutes nos viandes – quatre variétés – pour un festin complet à savourer ensemble.
Disponible également à emporter sur demande.*



👑 *Une tradition royale*

Ce plat rend hommage à la rencontre entre Sa Majesté le Roi Hassan II et la Reine Elizabeth II, partageant un couscous lors d'un repas d'amitié. Une image grandiose de simplicité et de respect, reflet de l'esprit du royaume millénaire du Maroc.

◆ Suppléments Viandes

*Kefta , Merguez et poulet : 3,50€
Brochette de bœuf française , :5€*

*Brochette de poulet : 4,50€
Agneau (gigot ou brochette) : 6€ .*

◆ Suppléments Accompagnements

*Pomme de terre rôtie : 5€
Bol de légumes : 4€
Bol de semoule : 2,50€
Raisin secs au bouillon: 2,50€*

*Bol de salade gourmande : 4€
Bol de pois chiches : 4€
Confit d'oignons : 3€*

Nos Desserts et boissons

◆ Nos Desserts Marocains

Assortiment de pâtisseries marocaines 11€
Chbakia, corne de gazelle, briouatte, behla, ghriba, zellije

Douceur fruitée au gré des saisons salade de fruits 9€

Baghrir crêpe mille trous 10€
au choix : miel, amlou pâte à tartine à l'huile d'argan et amande ou confiture marocaine.

◆ Nos Desserts fusion

Crème brûlée – Fleur d'oranger & sésame 9€

Mousse au chocolat –à la corne de gazelle (amande) 10€

Tiramisu – Amlou & orgeat ou chebakia eau de rose. 10€

Panna cotta – Orange & cannelle 10€
Amlou – pâte à tartiner berbère à base d'huile d'argan, d'amandes et de miel

◆ Nos Très Gourmands

Café ou thé très gourmand 13€

au choix : café Nespresso, café 7 épices, thé à l'amande ou thé à l'absinthe

Boissons Chaudes

Café expresso 2,5€

Café crème 4€

Café aux 7 épices 4€

- Café berbères, parfumé aux 7 épices élaborées par notre herboriste au Maroc.

Thé à la menthe 4€

Thé à l'absinthe (shiba) 4€

- Infusion de feuilles d'absinthe de notre jardin, reconnue pour ses vertus digestives et apaisantes.

Infusion Khamssa 4,5€

- 9 infusions marocaines au choix dans notre coffret à table.

Création de la maison Khamssa, artisan d'infusions à Marrakech.

Nos Softs

<i>Jus de fruits 25 cl</i>	4€
<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl</i>	4€
<i>Orangina 33 cl</i>	4€
<i>Ice Tea 33 cl</i>	4€
<i>Sirop</i>	3€
<i>Soda marocain (Pom's, Hawaii, Cigogne) 33 cl</i>	4,5€
<i>Eau minérale 1 L</i>	6€
<i>Eau gazeuse 1 L</i>	6€

Boissons Alcoolisées

<i>Verre de vin local</i>	5,5€
<i>Pichet, de vin local 50 cl</i>	12€
<i>Bière Leffe 33 cl</i>	5€
<i>Bière marocaine Casablanca, 33 cl</i>	7,5€
<i>Bière artisanale Soif de Provence (blanche ou brune)</i>	7,5€

Apéritifs

<i>Pastis 2 cl</i>	3€
<i>Martini Blanc ou Rouge</i>	5€
<i>Coupe de Champagne</i>	10€
<i>Kir (cassis, mûre)</i>	5€
<i>Kir Royal</i>	11€

Spiritueux

<i>Whisky Jack Daniel's 6 cl</i>	7€
<i>Whisky Red Label 6 cl</i>	8€
<i>Vodka Absolut 6 cl</i>	8€
<i>Gin Bombay Sapphire 6 cl</i>	8€
<i>Rhum Captain Morgan 6 cl</i>	8€
<i>Cognac 6 cl</i>	7€

Digestifs

<i>Mahia (eau-de-vie du Maroc) 4 cl, figues et anis</i>	7€
<i>Get 6 cl</i>	6€
<i>Limoncello 6 cl</i>	6€



Nos Vins Marocains..



Les Rouges

Boulaouane Excellence

Belle robe d'un rouge profond. des arômes de fruits.
un vin équilibré, charpenté avec une bonne persistance.

75cl. 37cl.
– 34 €

Sidi Brahim AOG Beni M'tir –

– Merlot Cabernet Sauvignon

nez fruits rouges, bouche fraîche et réglissée

– 25 €

Guerrouane Domaine Toulal AOG

– Cuvée Nouria

nez de fruits confits et rôtis, bouche suave et veloutée

– 28 € – 17 €

Boulaouane, Domaine de Khmis –

Cabernet Sauvignon Merlot

nez de fruits rouges éclatants, bouche pulpeuse et sanguine

– 27 € – 17 €



Les Gris

Boulaouane, Domaine de Khmis

– Cinsault Grenache

nez croquant, abricot, pêche, mandarine

– 24 € – 16 €

Sidi Brahim AOG Beni M'tir

– Grenache Syrah

rond et fruité

– 23 €

Guerrouane Domaine Toulal AOG

– Cuvée Nouria

nez gourmand, abricot, bouche fruitée et énergique

– 24 € – 16 €



Les Rosés

Boulaouane Excellence

– Grenache, Cinsault & Cabernet Sauvignon

nez de fruits rouges, bouche fraîche et élégante

– 31 €

Vins du village



Domaine de lagoy IGP Alpilles Bio - vin blanc

– 25 €

Ce vin blanc est intense, fin et complexe. notes de fleurs blanches
et de fruits poire, fruits exotiques, pamplemousse

Volubilis, Arles et Saint-Rémy

A Family and Friendly House

Volubilis is, above all, a family adventure born from our shared passion for Moroccan cuisine and our deep connection to our hometowns of Arles and Saint-Rémy-de-Provence. Each meal we serve is the fruit of our story our roots shared between Provence and Morocco, between Roman heritage and Amazigh culture. We are proud to share this dual heritage through a generous, authentic, and lively cuisine.



Sous-titre

Volubilis, Ancient City of Morocco

Volubilis is one of the largest Roman archaeological sites in North Africa. Located near Meknès, it was once the capital of the province of Mauretania Tingitana, thriving thanks to olive cultivation and the olive oil trade. Now a UNESCO World Heritage Site, Volubilis stands as a living testimony to the blending of Roman, Berber, and Eastern cultures. Its mosaics, temples, and columns still echo the grandeur of this city where history and memory meet.

Nos Entrées pour commencer

Starters

◆ **Briwettes Kefta (5 pieces)** 15 €

Marinated minced beef and fresh cheese, served with salad.

◆ **Briwettes Thon (5 pieces)** 15 €

Tuna, potato, lemon and coriander, served with salad.

◆ **Assortment of Kémias**  21 €

*Selection of six Moroccan salads to share and enjoy with bread.
(Please specify if you would like it vegetarian)*

Small Kémia Bowls  4€ each

Taktaouka – Roasted peppers & tomatoes in olive oil.

Zaalouk – Roasted eggplant with garlic & coriander.

Carrots with cumin & lemon – Topped with fresh coriander.

Chermoula potatoes – Garlic, parsley, paprika, olive oil.

Pastillas

Born in the royal kitchens of Fez, the b'stilla was first crafted by palace cooks before being elevated to a royal delicacy by the curiosity of the royal chef.

◆ **Pastilla with Chicken** 22 €

Sweet and savory: caramelized onions, almonds and cinnamon. Served with salad and kémia.

◆ **Seafood Pastilla** 23 €

*White fish, seafood, vermicelli and mushrooms.
Served with salad and kémia*

 “Kémia” means Moroccan-style mezze or tapas.

Soupes et Ragoûts

◆ **Harira**, traditional Moroccan soup 13€

*Served as in Fez, with chebakia pastry and lemon
a sweet, savoury and tangy harmony.*

◆ **Bissara**, split pea soup with cumin, garlic and olive oil 11€

(vegetarian) 

◆ **Loubia**, white beans stew with carrots 11€

(vegetarian) 

◆ **Lahdès**, lentil stew with garlic and potatoes 11€

(vegetarian) 

Our Couscous

◆ **Vegetable Couscous** 20€

*(Please specify if you would like it vegetarian)
Or traditional broth, zucchini, carrot, turnip, potato*

◆ **Chicken Couscous** 22€

Chicken leg simmered in a fragrant broth with vegetables.

◆ **Beef Meatballs (Kefta) Couscous** 22€

◆ **Merguez Couscous** 23€

Beef and lamb sausages, lightly spiced, with vegetables.

◆ **Lamb Couscous** 26€

Cut of leg of lamb (French/Spanish) and vegetables.

◆ **Chicken Fillet Skewer Couscous** 24€

Marinated chicken fillet and vegetables.

◆ **Lamb Skewer Couscous** 26€

Cut of leg of lamb and vegetables.

◆ **Beef Skewer Couscous** 25€

French beef from a meat breed, and vegetables.

◆ **Couscous Empire (5 meats)** 29€

Chicken, merguez, lamb, beef meatball and beef fillet, with vegetables.



Our Tajines

Berber Vegetable Tajine

19€

Seasonal vegetables simmered in a vegetable or meat broth.
(Please specify if you would like it vegetarian)

Kefta Tajine

21€

Marinated beef meatballs, tomato sauce with cumin, egg and tender potatoes.

Lamb Tajine

26€

Cut of leg of lamb (French or Spanish), prunes, almonds, cinnamon and quail eggs.

Chicken Tajine

22€

Whole chicken leg, green and violet olives, carrots and preserved lemon.

Pil Pil Tajine

23€

Shrimps, tomato sauce with saffron and garlic.

Mogador Tajine

24€

Atlantic white fish simmered with potatoes, peppers, onions, olives and preserved lemon

Grills from the Palace of Fez

Each plate comes with two vegetables cooked Moroccan-style (seasonal), roasted potatoes with paprika and cumin, a fragrant house sauce and bread.

Kefta skewers

23€

Minced beef balls with fresh herbs and Moroccan spices..

Marinated chicken skewers

23€

Marinated chicken fillet with chermoula sauce

Lamb skewers

25€

Grilled cuts of leg of lamb (French or Spanish), finished with olive oil and mild spices.

Beef skewers

24€

French beef from a meat breed, marinated then seared to reveal all its flavors..

Merguez skewers

23€

Beef and lamb sausages, lightly spiced and grilled

Royal Plate, mixed grill

37€

A generous assortment of our different grills for lovers of good meats..

— possibility to replace meats with skewers on request.

Our couscous are served with semolina, vegetables and broth at will.

For people intolerant to gluten, we offer a buckwheat couscous, prepared to order. A short preparation time is required.

◆ Children's Menu (*up to 10 years old*)

10 €

Couscous of your choice: beef meatballs, or merguez, or chicken leg.
With a syrup drink and a Moroccan pastry or one scoop of ice cream..

✨ Our Exceptional Dishes ✨

◆ Rfissa with Chicken

28€

A joyful culinary heritage of Morocco: bed of shredded msemen (fine semolina crêpes), chicken leg simmered in an onion sauce, scented with fenugreek and garlic. A festive dish, renowned for its comforting virtues.

◆ Hergma

28€

(beef or veal feet depending on butcher's availability)

An ancestral Moroccan dish, slow-cooked: tender feet in a rich sauce with onions, chickpeas and spices. A great classic of Moroccan tables, symbol of patience and generosity.

Our Couscous to Share

 **Couscous for 2 people** **54 €**

 **Couscous for 4 people** **102 €**

Served in a large hand-painted ceramic dish, symbol of Moroccan conviviality. This royal couscous includes all our meats – four varieties – for a complete feast to enjoy together. Also available to take away on request.



 *Une tradition royale*

This dish pays homage to the meeting between His Majesty King Hassan II and Queen Elizabeth II, sharing a couscous during a meal of friendship. A grand image of simplicity and respect, reflecting the spirit of the millennial kingdom of Morocco

Extra Meats

*Kefta, merguez and chicken:: 3,50€
Beef skewer (French) : 5€*

*Chicken skewer: 4,50€
Lamb (leg or skewer) : 6€*

Extra Sides

*Roasted potatoes : 5€
Vegetable bowl : 4€
Semolina bowl : 2,50€
Raisins in broth: 2,50€*

*Gourmet salad bowl : 4€
Chickpeas bowl : 4€
Onion confit : 3€*

Our Desserts and Drinks

◆ Our Moroccan Desserts

Selection of Moroccan pastries 11€

Chbakia, corne de gazelle, briouatte, behla, ghriba, zellije

Seasonal fruit delight (fruit salad) 9€

Baghrir thousand-holes crêpe 10€

choice of honey, amlou (almond and argan spread) or Moroccan jam.

◆ Our Fusion Desserts

Crème brûlée – Orange blossom & sesame 9€

Chocolate mousse –with corne de gazelle (almond) 10€

Tiramisu – Amlou & orgeat 10€

Panna cotta – Orange & cinnamon 10€

◆ Our Very Gourmand

Coffee or tea very gourmand 13€

choice of: Nespresso coffee, 7-spice coffee, almond tea or absinthe tea

Hot Drinks

Café expresso 2,5€

Coffee with cream 4€

7-spice coffee 4€

- Berber coffee, scented with 7 spices prepared by our herbalist in Morocco.

Mint tea 4€

Absinthe tea (shiba) 4€

-Infusion of absinthe leaves from our garden, known for digestive and soothing virtues.

Khamssa infusion 4,5€

-9 Moroccan infusions to choose from at the table.

Creation of Maison Khamssa, infusion artisan in Marrakech.

◆ Soft Drinks

<i>Fruit juice 25 cl</i>	4€
<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl</i>	4€
<i>Orangina 33 cl</i>	4€
<i>Ice Tea 33 cl</i>	4€
<i>Syrup</i>	3€
<i>Moroccan soda (Pom's, Hawaii, Cigogne) 33 cl</i>	4,5€
<i>Still water 1 L</i>	6€
<i>Sparkling water 1 L</i>	6€

◆ Alcoholic Drinks

<i>Glass of local wine</i>	5,5€
<i>50 cl carafe of local wine</i>	12€
<i>Bière Leffe 33 cl</i>	5€
<i>Moroccan beer Casablanca, 33 cl</i>	7,5€
<i>Craft beer Soif de Provence (white or brown)</i>	7,5€

◆ Apéritifs

<i>Pastis 2 cl</i>	3€
<i>Martini White or Red</i>	5€
<i>Glass of Champagne</i>	10€
<i>Kir (blackcurrant, blackberry)</i>	5€
<i>Kir Royal</i>	11€

◆ Spirits

<i>Whisky Jack Daniel's 6 cl</i>	7€
<i>Whisky Red Label 6 cl</i>	8€
<i>Vodka Absolut 6 cl</i>	8€
<i>Gin Bombay Sapphire 6 cl</i>	8€
<i>Rhum Captain Morgan 6 cl</i>	8€
<i>Cognac 6 cl</i>	7€

◆ Digestifs

<i>Mahia (Moroccan eau-de-vie) 4 cl, figs and anise</i>	7€
<i>Get 6 cl</i>	6€
<i>Limoncello 6 cl</i>	6€

Our Moroccan Wines..

Reds

Boulaouane Excellence

Deep red robe, fruity aromas, balanced and full-bodied.

75cl. 37cl.
— 34 €

Sidi Brahim AOG Beni M'tir —

Merlot Cabernet Sauvignon

Red-fruit nose, fresh and liquorice-tinged palate

— 25 €

Guerrouane Domaine Toulal AOG

— Cuvée Nouria

Notes of candied and roasted fruit, smooth and velvety palate

— 28 € — 17 €

Boulaouane, Domaine de Khmis —

Cabernet Sauvignon Merlot

Bright red-fruit nose, juicy and vivid palate

— 27 € — 17 €

Les Gris

Boulaouane, Domaine de Khmis

— Cinsault Grenache

Crisp nose, apricot, peach, mandarin

— 24 € — 16 €

Sidi Brahim AOG Beni M'tir

— Grenache Syrah

Round and fruity

— 23 €

Guerrouane Domaine Toulal AOG

— Cuvée Nouria

Gourmet nose, apricot, fruity and energetic palate

— 24 € — 16 €

Les Rosés

Boulaouane Excellence

— Grenache, Cinsault & Cabernet Sauvignon

Red-fruit nose, fresh and elegant palate

— 31 €

Wines of the village

Domaine de lagoy IGP Alpilles Bio - vin blanc

Intense, fine and complex white wine.

Notes of white flowers, pear, exotic fruit, grapefruit

— 25 €

Restaurant Volubilis – Saint-Rémy-de-Provence

Cuisine marocaine

NOTRE HISTOIRE & NOTRE CUISINE

Ici, tout est préparé chaque jour avec des produits frais, dans la pure tradition de la cuisine marocaine.

Rien n'est livré ni réchauffé : nous faisons nos courses nous-mêmes, et chaque plat est fait maison du début à la fin.

Le restaurant Volubilis est une maison familiale.

À Arles, c'est la petite sœur qui tient la maison.

À Saint-Rémy, le grand frère.

Et à la tête de tout cela, notre maman, véritable capitaine du navire et chef de cuisine, veille à ce que chaque plat ait le goût du Maroc authentique.

Une cuisine simple, généreuse et sincère — préparée comme à la maison, mais servie comme au restaurant.



Horaires d'ouverture

**Ouvert tous les soirs, 7 jours sur 7
Service du midi les mercredi, samedi et dimanche**



Les horaires peuvent varier selon la saison et les événements.

Réservations & informations :



www.restaurant-volubilis.fr



33 avenue de la Libération – Saint-Rémy-de-Provence



04 90 31 77 07

À EMPORTER -15 %

Toute notre carte est disponible à emporter, préparée avec le même soin et les mêmes produits que sur place.

Profitez de -15 % sur les prix affichés et savourez chez vous la cuisine marocaine maison du Volubilis. Sauf pour les couscous à partager

Commandez sur place ou réservez par téléphone au 04 90 31 77 07.

Nos Entrées pour commencer

◆ **Briwettes Kefta (5 pièces)** accompagnées de salade
Viande de bœuf marinée et fromage frais — **15€**

◆ **Briwettes Thon (5 pièces)** accompagnées de salade
Thon, pomme de terre, citron et coriandre — **15€**

◆ **Éventail de kémias — 21€**

Assortiment de 6 salades marocaines à déguster, tartiner et à picorer.



Petits bols de kémias à la carte :

- Taktouka – Poivrons et tomates confits à l'huile d'olive — **4€**
- Zaalouk d'aubergine – Aubergines rôties, ail, coriandre — **4€**
- Carottes au cumin & citron – coriandre fraîche — **4€**
- Pommes de terre à la chermoula – ail, persil, paprika — **4€**

Pastillas

◆ **Pastilla au Poulet — 22€**

Accompagnée de salade et d'une kémia
Sucré-salé, à l'oignon confit, amandes et cannelle

◆ **Pastilla de la Mer — 23€**

Accompagnée de salade et d'une kémia
Poisson blanc, fruits de mer, vermicelle et champignons

« Kémia » peut se traduire par « mezze » ou « tapas ».

Soupes & Ragoûts

◆ **Harira**, soupe traditionnelle marocaine — **13€**

Servie comme à Fès, avec une pâtisserie chebakia et du citron, une fusion sucrée, salée et acidulée.

◆ **Bissara**, soupe de pois cassés au cumin, ail et huile d'olive — **11€ (plat végétarien)**

◆ **Loubia**, haricots blancs en ragoût avec carottes — **11€ (plat végétarien)**

◆ **Lahdès**, lentilles en ragoût à l'ail et pomme de terre — **11€ (plat végétarien)**

Nos Couscous

- ◆ Aux Légumes — 20€
- ◆ Au Poulet — 22€
- ◆ Aux Boulettes de Bœuf — 22€
- ◆ Aux Merguez — 23€
- ◆ À l'Agneau — 26€
- ◆ De Brochettes de Poulet — 24€
- ◆ De Brochettes d'Agneau — 26€
- ◆ De Brochettes de Bœuf — 25€
- ◆ Couscous Empire (5 viandes) — 29€

Servis avec semoule, légumes et bouillon à discrédition.

Couscous au sarrasin disponible sur demande (sans gluten).

Grillades du Palais de Fès

Servies avec deux légumes cuisinés à la marocaine, pommes de terre rôties au paprika et sauce maison.

- ◆ Brochettes de Kefta — 23€
- ◆ Brochettes de Poulet — 23€
- ◆ Brochettes d'Agneau — 25€
- ◆ Brochettes de Bœuf — 24€
- ◆ Brochettes de Merguez — 23€
- ◆ Assiette du Palais (assortiment de grillades) — 37€

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) — 10€.

Couscous au choix (kefta, merguez ou cuisse de poulet), un verre de sirop et une pâtisserie marocaine ou une boule de glace.

Suppléments

Viandes :

Kefta, Merguez, Poulet — 3,50€

Brochette de Poulet — 4,50€

Brochette de Bœuf — 5€

Agneau — 6€

Nos Tajines

- ◆ Tajine Berbère aux Légumes — 19€
- ◆ Tajine Kefta — 21€
- ◆ Tajine d'Agneau — 26€
- ◆ Tajine de Poulet — 22€
- ◆ Tajine Pil Pil — 23€
- ◆ Tajine Mogador (poisson) — 24€

Nos Plats d'Exception

- ◆ Rfissa au Poulet — 28€
Chiffonnade de msemen, sauce parfumée au fenugrec et à l'ail, cuisse de poulet mijotée.
- ◆ Hergma (pieds de bœuf ou veau) — 28€
Plat ancestral marocain mijoté longuement avec pois chiches et épices.

Couscous à Partager

Pour 2 personnes — 54€

Pour 4 personnes — 102€

Servi dans un grand plat traditionnel en céramique, avec toutes les viandes.

Accompagnements

Pommes de terre rôties — 5€

Salade gourmande — 4€

Légumes — 4€

Pois chiches — 4€

Semoule — 2,50€

Confit d'oignons — 3€

Raisins secs au bouillon — 2,50€

Nos Desserts Marocains

Assortiment de pâtisseries marocaines — **11€**
 Baghrir (crêpe mille trous) — **10€**
 Douceur fruitée (salade de fruits) — **9€**

Desserts Fusion

Crème brûlée – Fleur d’oranger & sésame — **9€**
 Mousse au chocolat – corne de gazelle — **10€**
 Tiramisu – Amlou & orgeat — **10€**
 Panna cotta – Orange & cannelle — **10€**

Très Gourmands

Café ou thé très gourmand — **13€**
 (Café Nespresso, café 7 épices,
 thé à l’amande ou thé à l’absinthe)

Boissons Chaudes

Café expresso — **2,5€**
 Café crème — **4€**
 Café aux 7 épices — **4€**
 Thé à la menthe — **4€**
 Thé à l’absinthe — **4€**
 Infusion Khamssa — **4,5€**

Softs & Boissons Alcoolisées

Jus de fruits 25cl — **4€**
 Coca-Cola / Zéro / Orangina / Ice Tea — **4€**
 Soda marocain (Pom’s, Hawaii, Cigogne) — **4,5€**
 Eau minérale ou gazeuse 1L — **6€**
 Verre de vin local — **5,5€**
 Pichet 50cl — **12€**
 Bière Leffe — **5€**
 Bière marocaine Casablanca — **7,5€**
 Bière artisanale Soif de Provence — **7,5€**

Apéritifs & Digestifs

Pastis — **3€**
 Martini Blanc ou Rouge — **5€**
 Kir — **5€**
 Kir Royal — **11€**
 Coupe de Champagne — **10€**

Spiritueux

Whisky Jack Daniel’s — **7€**
 Whisky Red Label — **8€**
 Vodka Absolut — **8€**
 Gin Bombay Sapphire — **8€**
 Rhum Captain Morgan — **8€**
 Cognac — **7€**

Les Rouges

Boulaouane Excellence

75cl. 37cl.
— 34 €

75cl.

Sidi Brahim AOG Beni M’tir
Merlot Cabernet Sauvignon

— 25 €

— 31 €

Guerrouane Domaine Toulal
– Cuvée Nouria

— 28 € — 17 €

Boulaouane, Domaine de Khmis
Cabernet Sauvignon Merlot
— 27 € — 17 €

Les Rosés

Boulaouane Excellence
–Grenache, Cinsault &
Cabernet Sauvignon

Les Gris

Boulaouane, Domaine de Khmis
– Cinsault Grenache
— 24 € — 16 €

Vins de la région

Sidi Brahim AOG Beni M’tir
– Grenache Syrah

— 23 €

Domaine de lagoy
IGP Alpilles Bio - vin blanc

— 25 €

Guerrouane Domaine Toulal
– Cuvée Nouria
— 24 € — 16 €