



Les Snacks - Snacks

Les Boureks à la Viande, 700 DZD

servis avec feuilles de saison et sauce harissa

Traditional deep-fried meat parcel wrapped in philo pastry,
served with seasonal leaves and spicy harissa sauce

Samossas de Légumes, 550 DZD

sauce yaourt à la menthe (V)

Vegetarian samosas served with mint flavoured yogurt sauce

Le Panier de Pommes Frites, 500 DZD

French fries in a basket

Les Grosses Tranches de Baguette Grillées au Beurre d'Ail, 160DZD

Servies en panier

Garlic bread basket





Les Salades et les Sandwiches Salads & Sandwiches

B.L.T. Classique,

500 DZD

Jambon de dinde grillé, laitue et rouelles de tomates
et moutarde forte dans une demi-baguette toastée

Classic B.L.T.: grilled turkey ham, lettuce and sliced tomatoes,
And mustard in toasted half French baguette

Le club sandwich du pub,

1650 DZD

Pain de mie toasté, œufs retournés,
jambon de dinde et blanc de volaille grillés,
Laitue, concombre, mayonnaise

Pub club sandwich: toasted white bread, flip flap eggs,
grilled poultry and turkey ham, lettuce, tomato, cucumber, and mayonnaise

Le koftas sandwich,

800 DZD

pain matlou tiède, boulettes de poulet
au cumin à la plancha, tomate, laitue, piment mariné,
concombre, et sauce tahina

Koftas sandwich: warm matlou bread, grilled chicken meat patties flavored with cumin, tomato,
lettuce, preserved chili, cucumber, and tahina sauce

(Tous nos sandwichs sont servis avec pommes frites ou salade verte)
(All our sandwiches are served with your choice of French fries or green salad)





Salade du chef,

480 DZD

Feuilles de saison, œufs durs, jambon de dinde, emmenthal, oignons rouge, quartiers de tomate, vinaigrette Ravigote.

Chef s salad: seasonal leaves, hard boiled eggs, poultry ham, emmenthal cheese, red onions, tomato wedges, mustard and gherkins dressing

La salade “bat bot”,

380 DZD

Poivrons grilles, tomate, ail, piment, et huile d’olive servie avec pain galette traditionnel

Traditional homemade salad with bell peppers, tomato, garlic, chili, and olive oil, served with traditional flat bread

Salade de tomates au thon,

370 DZD

tomates, miettes de thon, oignons rouge, ail, persil, huile d’olive, laitue, quartier de citron, olives noires, anchois.

Tomato and tuna salad: sliced tomatoes, canned tuna, red onions, Garlic, parsley, lettuce leaves, olive oil dressing, lemon wedges, black olives, and anchovies.





Les Plats Principaux - Main Courses

Le Parmentier du Berger,

1700 DZD

pommes purée maison, viande d'agneau mijotée,
dés de carottes, et petits pois, doucement gratiné au four

Shepherd s pie: minced lamb meat stew with green peas
and carrots, slowly baked in the oven

Curry de poulet façon saluna,

1350DZD

cuisse de poulet mijotée, sauce curry tomatée,
servi avec riz basmati, chutney de fruits et sauce menthe

Chicken curry saluna: slowly baked chicken thighs in rich curry tomato gravy,
served with basmati rice, dry fruits chutney and mint yogurt sauce

Bœuf en Daube aux Champignons,

1350 DZD

cubes de bœuf et champignons en sauce cuits en cocotte,
servis avec pommes de terre écrasées et petits pois

Beef and mushroom pie: slowly baked beef cubes and mushrooms topped with dough,
Served with mashed potatoes and green peas

Escalope de Dinde Viennoise,

1500 DZD

Escalope de dinde panée, servie avec pommes frites, citron,
olives noires et anchois

Turkey schnitzel: turkey breast coated with bread crumbs,
served with French fries, anchovies, lemon, and black olives

Le "Fish & chips du pub", **

1200 DZD

Goujonnettes de mérrou, pâte à frire à la bière,
pommes frites et sauce tartare

"Pub fish n chips ": deep-fried grouper fish fingers in beer batter,
Served with French fries and tartar sauce



Les ailes de poulet croustillantes

2300 DZD

servies avec notre sauce barbecue

Crispy chicken wings served with our Bar-B-Q sauce



Les Desserts - Desserts

Trifle à l'Anglaise, 500 DZD

biscuit vanille imbibé au sirop de groseille gélifié,
fruits rouges, crème vanillée, Chantilly, et pistaches hachées

English trifle: vanilla biscuit flavored with red currant jelly, red fruits,
Vanilla custard, whipped cream, and crushed pistachio

Reine de SABA, 450 DZD

Gâteau au chocolat et amandes, servi avec sauce chocolat noir

Queen of SABA: chocolate and almond cake served with dark chocolate sauce

Tarte aux pommes à l'ancienne, 450 DZD

Servie tiède avec boule de glace vanille

Old fashion apple pie: warm apple pie served vanilla ice cream scoop

Assiette de fruits frais de saison coupés, 700 DZD

Seasonal fresh fruits platter

Coupe Jack, 390 DZD

Salade de fruits frais, glace vanille, et coulis de fruits rouges

Jack s cup: fresh fruit salad, topped with red fruits sauce and whipped cream

**** Contient de l'alcool / with alcohol ****

