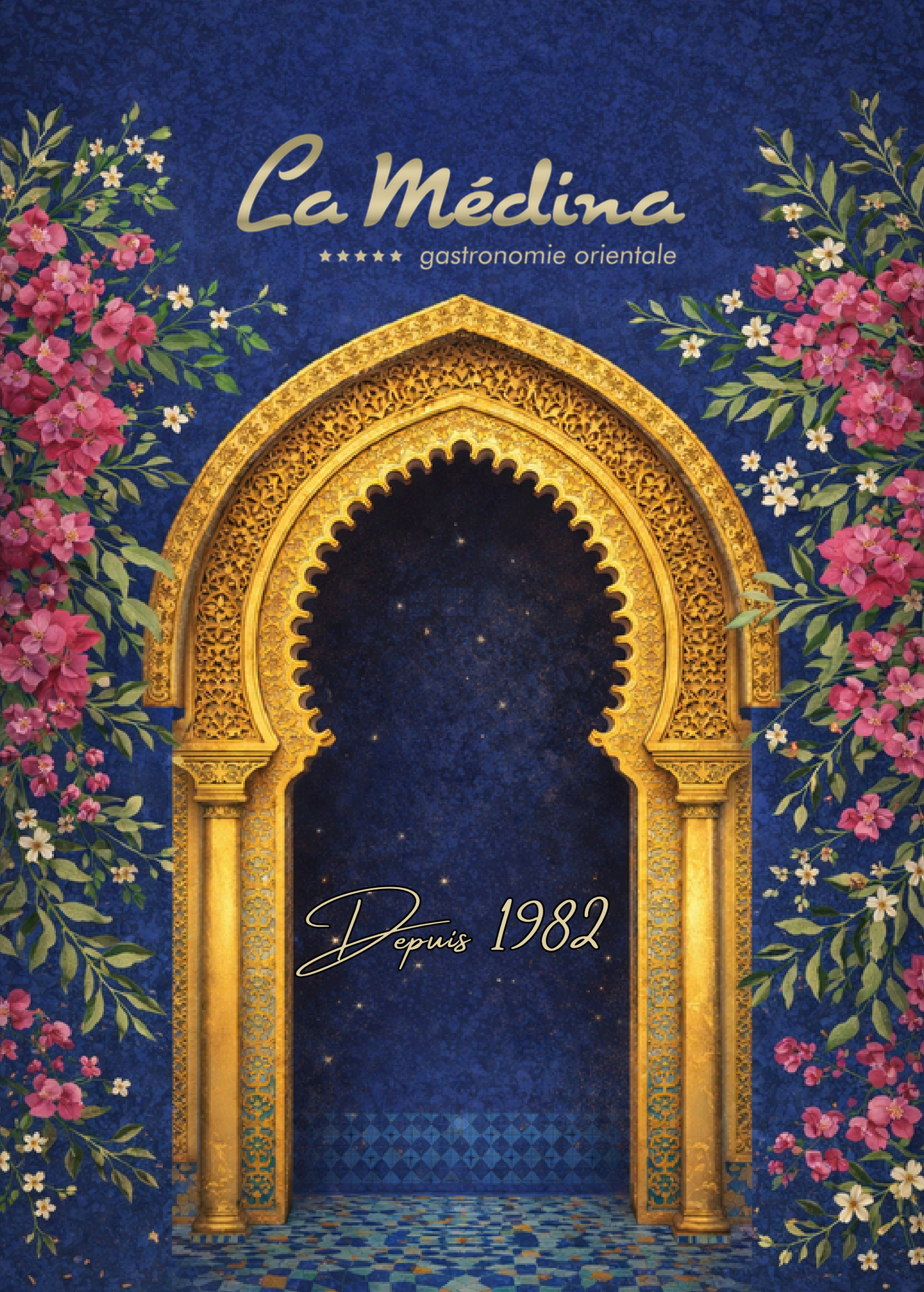

La Médina
★★★★★ gastronomie orientale
Depuis 1982

INFORMATION & ENGAGEMENT

Notre savoir-faire artisanal

Nous privilégions une cuisine authentique, élaborée à partir de produits sélectionnés avec soin auprès de producteurs locaux.

Nos viandes font l'objet d'une attention particulière : elles sont choisies pour leur qualité, puis désossées et dénervées à la main par nos soins, afin d'offrir une texture plus tendre et une meilleure qualité en bouche.

Chaque préparation respecte les gestes traditionnels, avec une exigence constante : vous proposez une cuisine sincère, généreuse et maîtrisée.

Le saviez-vous ? (FAQ)

Pourquoi y a-t-il une texture inhabituelle dans mon plat ?
Il s'agit de msemen, une crêpe feuilletée utilisée dans certaines préparations.

Qu'est-ce que le morceau qui ressemble à une écorce dans mon assiette ?
C'est un bâton de cannelle, utilisé pour parfumer nos bouillons et apporter plus de saveur.

Où puis-je consulter les allergènes ?
Le tableau complet des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre équipe, ou via le QR code.

Allergènes

Informations importantes

Commande & Service :
Pour garantir la qualité, nos plats sont préparés à la minute. Si votre choix n'est pas encore communiqué, d'autres tables pourraient être servies avant vous. Merci de votre patience.

Minimum de consommation :
1 plat par personne minimum. Toute personne ne consommant pas de plat sera facturée 9,50 €. Emballages : Tout emballage sera facturé 0,90 €.

Emballages : Tout emballage sera facturé 0,90 €.

Prix :
Afin de continuer à vous proposer une cuisine de qualité, certains de nos prix ont été légèrement ajustés en raison de l'inflation.

Environnement & Hygiène

Pourquoi ne proposons-nous pas de "Doggy Bag" ? Par respect pour les normes sanitaires strictes et parce que certains de nos ingrédients sont servis à volonté, nous ne proposons pas de sacs de restes. Nous suivons les recommandations officielles sur la gestion des biodéchets pour limiter notre impact écologique.

Mentions Légales

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets, service compris.

LES BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
LEFFE PRESSION 6,6°	5€50	7€00	10€00
MONACO	5€50	7€00	10€00
GOUDALE 7,2°	—	7€00	—
HEINEKEN 5°	4€50	—	—
1664 5,5°	—	5€00	—
PANACHÉ	5€50	7€00	10€00
PICON DE BIÈRE	5€50	7€00	10€00

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

	CL	PRIX
SPÉCIALITÉ MAISON *Cocktail à base d'alcool de figues, à découvrir.*	12cl	7€00
MOJITO	25cl	8€50
MARTINI BLANC OU ROUGE	04cl	5€50
ANISETTE	04cl	5€50
RICARD	04cl	5€00
PICON VIN BLANC	12cl	5€00
GIN FIZZ	12cl	6€50
AMERICANO	05cl	5€50
MALIBU	04cl	5€50
MALIBU ANANAS, COCA OU ORANGE	20cl	7€00
BAILEY'S	04cl	5€50
PORTO ROUGE	04cl	5€50
VODKA	04cl	5€00
VODKA POMME, ORANGE OU ANANAS	15cl	6€50
KIR : CASSIS, MÛRE, PÊCHE	12cl	5€50
KIR ROYAL : CASSIS, MÛRE, PÊCHE	12cl	7€50
COUPE DE CHAMPAGNE *Pelletier*	12cl	7€00
CHAMPAGNE MUMM *La bouteille*	70cl	70€00

WHISKY

	CL	PRIX	COCA
JACK DANIEL'S	04cl	7€50	+1€00
CHIVAS 40°	04cl	7€50	+1€00
JB 40°	04cl	7€50	+1€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommez avec modération.

EAU

	33CL	50CL	1L
ST AMAND VILLERS PLATE	—	4€50	6€50
ST AMAND VILLERS PÉTILLANTE	—	4€50	6€50
PERRIER	4€00	—	—

LES SOFTS

	CL	PRIX
COCA-COLA	Servi au verre	3€50
COCA-COLA	100cl (1L)	13€00
COCA-COLA ZÉRO	Servi au verre	3€50
OASIS	Servi au verre	3€50
LIMONADE	Servi au verre	3€50
LIMONADE	100cl (1L)	13€00
DIABOLO	Servi au verre	4€00
ORANGINA	25cl	3€50
ICE TEA	Servi au verre	3€50
JUS DE FRUITS *Multifruits, orange, anans.*	Servi au verre	3€50
JUS DE TOMATE	25cl	3€50
SCHWEPPES *Agrumes ou tonic.*	25cl	4€00
RAÏBI *Lait fermenté, grenadine ou pistache*	Servi au verre	5€00
SIROP À L'EAU *(menthe, grenadine, violette, citron)*	Servi au verre	3€00

COCKTAILS SANS ALCOOL

	CL	PRIX
BÉDOUIN *Cocktail sans alcool, multifruit et sirop bonbon.*	25cl	7€50
TOUAREG *Cocktail sans alcool, ananas, coco, sirop citron vert.*	25cl	7€50
VIRGIN MOJITOS *Cocktail sans alcool, soda, citron vert et menthe.*	25cl	7€50

Les soft sont servies au verre et supplément sirop à 0€50.

LES ENTRÉES

Les entrées ne peuvent être servies en plats.

FALAFELS (10 PIÈCES) — 9€00

Pois chiches, quinoa, ail, persil, coriandre.
Servie avec sauce à l'ail.

ASSIETTE DE PIMENTS — 7€00

Entrée piquante.
Piments mixés, huile d'olive, servis avec galette.

HOUMOUSS — 8€00

Purée de pois chiche, huile d'olive.

CHARMOULA — 8€00

Salade de carottes aux saveurs d'orient.

FELFELS — 10€00

Salade de poivrons grillés et tomates.

SAMOUSSA DE BŒUF (3 PIÈCES) — 9€50

Viande hachée et ses épices.

SAMOUSSA AU VOLAILLE(3 PIECES) — 9€50

Volaille, légumes, coriandre.

CHORBA — 9€00

Soupe traditionnelle algérienne, viande d'agneau, pois chiche.

ASSIETTE DE MERGUEZ — 12€00

Assiette de merguez fait maison à partager.

MEDZEE ORIENTAL — 15€50

Charmoula, houmouss, samoussa, felfels.
Pour 2 personnes à partager.









Certaines entrées sont servies avec du pain ou galette selon disponibilités.

LES COUSCOUS

Pois chiches, raisins, bouillon de légumes et semoule à volonté.

COUSCOUS VÉGÉTARIEN — 22€00

Semoule, légumes gourmands, pois chiche, raisins secs confits.

COUSCOUS VÉGANE — 24€00

Semoule, légumes gourmands, pois chiche, raisins secs confits. 2 Saucisses végétales.

COUSCOUS 2 VIANDES — 24€00

Choix parmi : merguez maison, brochette de bœuf, brochette de volaille, boulette de bœuf à l'orientale, brochette d'agneau*.

Proportionner pour les petits appétits.

COUSCOUS 3 VIANDES — 25€00

Choix parmi : merguez maison, brochette de bœuf, brochette de volaille, boulette de bœuf à l'orientale, brochette d'agneau*.

COUSCOUS 4 VIANDES — 26€50

Choix parmi : merguez maison, brochette de bœuf, brochette de volaille, boulette de bœuf à l'orientale, brochette d'agneau*.









Produits frais et faits maison.
Semoule sans gluten avec un supplément de 2 €, commander à l'avance.
***Brochette d'agneau selon disponibilité.**
1 plat par personne minimum.

LES COUSCOUS

Pois chiches, raisins, bouillon de légumes et semoule à volonté.

COUSCOUS IMPÉRIAL *

29€50

Merguez maison, brochette de bœuf, brochette de volaille, boulette de bœuf à l'orientale et au choix côte grillée ou agneau au jus.



COUSCOUS SUPER IMPÉRIAL *

31€50

Merguez maison, brochette de bœuf, brochette de volaille, boulette de bœuf à l'orientale côte grillée et agneau au jus.



* Selon disponibilité, vous pouvez remplacer la brochette de bœuf par brochette d'agneau.

SUPPLÉMENTS

	PRIX
MERGUEZ	3€00
BROCHETTE DE VOLAILLE	3€00
BROCHETTE DE BŒUF	3€00
BROCHETTE D'AGNEAU	3€00
BOULETTE DE BŒUF À L'ORIENTALE	3€00
CÔTE GRILLÉE	3€50
AGNEAU AU JUS	4€00
SOURIS D'AGNEAU	6€00
SAUCISSE VÉGANE	3€50

1 plat par personne minimum.

TAJINES

Un accompagnement au choix :
semoule, frites ou pain.

ZITOUNE — 23€50

Volaille aux olives, carotte coriandre.



MEDINA — 24€00

Msemen maison, effiloché d'agneau et son jus, pruneaux, raisins, cannelle en poudre, amandes torréfiées, oignons confits.



KEFTA — 23€50

Boulettes de bœuf, sauce orientale, œufs, oignons confits, poivrons, coriandres, légèrement épicé.



CHEKCHOUKA — 22€50

Poivrons, oignons, courgettes, tomates, œufs.



Deux viandes au choix parmi : deux brochettes de volaille, deux merguez maison, deux brochettes d'agneau ou un agneau au jus.

GRILLADES

Accompagnée de frite et salade.

2 VIANDES	22€00
3 VIANDES	23€00
4 VIANDES	24€00

Choix parmi : merguez maison, brochette de bœuf, brochette de volaille, boulette de bœuf à l'orientale, brochette d'agneau*.

*Brochette d'agneau selon disponibilité.

1 plat par personne minimum.

MENU DÉCOUVERT
Avec thé ou café.

37€50

ENTRÉE — CHORBA OU SAMOUSSA
Choisissez entre chorba, samoussa volaille ou samoussa de bœuf.

PLAT — COUSCOUS 3 VIANDES OU TAJINE*
Choix parmi : merguez maison, brochette de bœuf, brochette de volaille, brochette d'agneau, boulette de bœuf à l'orientale.

*Vous pouvez choisir parmi les tajines de notre carte.

DESSERT — AU CHOIX PARMI
— Sorbet 2 boules citron, poire, passion, cassis.
— Assiette gourmande 4 mignardises orientales.
— Ananas frais.

MENU ENFANT
Jusqu'à 7 ans

9€00

PLAT — COUSCOUS OU FRITES
1 viande au choix parmi merguez maison, brochette de bœuf, brochette de volaille.

DESSERT — AU CHOIX
1 boule de glace, un cupcake ou yaourt à boire.

MENU JUNIOR
De 7 à 12 ans

15€50

PLAT — COUSCOUS OU FRITES
2 viandes au choix parmi merguez maison, brochette de bœuf, brochette de volaille.

DESSERT — AU CHOIX PARMI
— 2 boules de glace chocolat, fraise ou vanille.
— 1 Cupcake.

Si vous êtes accompagnées de vos enfants les menus enfants sont obligatoires.

LES DESSERTS

Supplément chantilly +0,50ct.

ASSIETTE GOURMANDE 7€00
4 mignardises orientales (selon les pâtisseries du jour) avec thé ou café.

BAKLAWA 7€00
Et sa boule de vanille, saupoudrée de pistache.

KALB EL LOUZ 6€50
Gâteau à base de semoule, fleur d'oranger et miel.

SORBET 6€00
2 boules au choix : Citron, poire, passion, cassis.

DATTES 6€50

SORBET ARROSÉ 7€50
2 boules au choix avec alcool : Citron-Vodka, Poire-Alcool de poire, Passion-Boukha, Cassis, Crème de cassis, Rhum-Raisins, Rhum.

GLACE 2 BOULES 6€00
Rhum raisin, vanille, fraise, chocolat, café.

ANANAS FRAIS 5€00

MYSTÈRE NATURE 5€00

MYSTÈRE ARROSÉ 7€00
Au Grand Marinier ou au Cointreau.

LA MEDINA 8€00
Coupe de fruit au sirop, crème glacée vanille/Cassis, coulis de fruits rouge. Crème fouettée, amandes effilées.

OASIS 8€00
Tranches d'ananas, crème glacée vanille, crème fouettée, coulis caramel, amandes effilées.

DAME BLANCHE 7€00
Glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée.

DAME NOIRE 7€00
2 boules : glace chocolat, coulis de chocolat et crème fouettée.

CAFÉ LIÉGEOIS 7€00
2 boules : glace café, coulis café, crème fouettée.

LE FONDANT 7€50
Fondant au chocolat, boule vanille, crème fouettée.

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 8€00
24 H à l'avance. Fourni par une boulangerie locale. Pour tout anniversaire, merci de présenter votre carte d'identité.

LES DIGESTIFS

THÉ À LA MENTHE	3€00	IRISH COFEE	8€50
CAFÉ	3€00	BOUKHA	7€00
CAPPUCCINO	5€00	COGNAC	7€50
CAFÉ AU LAIT	4€50	POIRE WILLIAM'S	7€00
GRAND CAFÉ	4€50	GET 27° OU 31°	7€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommez avec modération.

TOUS NOS VINS SONT AOG (APPELLATION D'ORIGINE GARANTIE).
PETULA, CHABLIS ET PRIVATE SONT AOP (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE).

VINS D'ALGÉRIE

	37,5CL	75CL
KOUTOUBIA **Rosé ou rouge**	16€50	21€50

VINS DU MAROC

	37,5CL	75CL
KSAR **Rosé ou rouge**	16€50	21€50
GRIS DE TOULAL **Rosé ou rouge**	17€50	23€00
TROIS DOMAINES BLANC GUERROUAN **Blanc**	—	23€00

VINS DE FRANCE

	37,5CL	75CL
PETULA **Rosé**	—	27€00
PRIVATE GALLERY **Rouge**	—	24€00
CHABLIS **Blanc**	—	25€00

VIN DU MOMENT AU VERRE (15 CL)
7€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommez avec modération.

Des racines en Algérie

La Médina est née en 1982 à Bruay-la-Buissière, mais son histoire prend ses racines en Algérie.
Mes parents ont créé ce restaurant avec l'envie de partager une cuisine, une culture et surtout des valeurs d'accueil, de partage et de générosité. Leurs origines, leurs voyages et les rencontres faites au fil des années ont peu à peu façonné l'identité de La Médina et l'atmosphère que vous lui connaissez aujourd'hui.



- La force des femmes

Puis la vie a brutalement bouleversé cette histoire avec le décès de mon père. À partir de ce moment, toute une famille s'est mobilisée pour que ce qu'il avait construit avec ma mère puisse continuer à vivre.
Ma mère, ma grand-mère Yemma et mes tantes Dalila, Mahdia et Farida ont toutes apporté leur force, leur travail et leur courage pour faire vivre La Médina. La Médina est ainsi devenue au fil du temps une véritable histoire de transmission, portée notamment par plusieurs générations de femmes, sans jamais oublier tous ceux qui ont contribué à la faire avancer.









Une mère, un héritage

Mais derrière cette histoire, il y a surtout une femme, une mère, qui a fait preuve d'un courage et d'une détermination immenses. Malgré la douleur et l'épreuve qu'elle traversait, ma mère a continué à se battre pour ses enfants et pour préserver ce qu'elle avait construit avec mon père. Elle a trouvé la force de faire vivre et évoluer La Médina tout en nous élevant et en nous transmettant une éducation fondée sur le travail, le respect, le partage et la famille.
Si cette histoire continue aujourd'hui, c'est aussi grâce à tout ce qu'elle nous a transmis. Bien plus qu'un lieu, elle a contribué à construire une maison familiale dans laquelle ces valeurs vivent encore chaque jour.

Dans l'ombre mais toujours présents

Mes frères Walid et Tarik, ainsi que ma belle-sœur Milad, ont eux aussi joué un rôle important dans cette histoire. Présents bien avant notre reprise, ils ont donné de leur temps, de leur énergie et ont parfois mis leurs propres projets entre parenthèses pour soutenir La Médina. Ils ont continué à être présents par la suite, souvent dans l'ombre, toujours là lorsque nous avions besoin d'eux. Aujourd'hui, chacun a repris son chemin, mais l'engagement de chacun, avant comme après notre reprise, fait pleinement partie de l'histoire de La Médina.

Reprendre le flambeau

En 2019, mon mari Fatehi m'encourage à reprendre La Médina à ses côtés.
Un pari audacieux, à la veille d'une période difficile.
La pandémie a mis à l'épreuve notre engagement, mais nous avons tenu bon, ensemble.
Sans sa force et sa détermination, cette aventure n'aurait pas été la même.



La nouvelle génération

Et cette histoire continue désormais avec nos filles, Meissa et Mehylia.
Elles représentent une nouvelle génération qui grandit avec ce lieu, son histoire et les valeurs qui nous ont été transmises : la famille, le respect, le travail, le partage.





Unis, plus forts

Cette histoire est aussi la vôtre

Mais une histoire comme celle de La Médina ne se construit pas uniquement avec une famille. Elle se construit aussi avec vous.
Avec ceux qui ont connu mes parents, ma grand-mère et le reste de ma famille. Avec ceux qui viennent depuis des années et qui sont revenus avec leurs enfants, leurs petits-enfants et, pour certains aujourd'hui, leurs arrière-petits-enfants.

Vous avez vu La Médina évoluer. Vous en avez partagé les bons moments comme les périodes plus difficiles. Vous y avez fêté des anniversaires, retrouvé votre famille, partagé des repas et créé vos propres souvenirs. Car La Médina n'est pas simplement un restaurant. C'est aussi une maison familiale, un lieu de partage dans lequel nous voulons que chacun puisse se sentir accueilli avec la même attention, le même respect et la même bienveillance.

Lorsque vous franchissez les portes de La Médina, vous entrez dans une histoire de famille qui dure depuis 1982 et qui continue de s'écrire chaque jour avec vous.
À toutes les personnes qui ont construit cette histoire, à celles qui nous ont aidés à la préserver, à celles qui la poursuivent aujourd'hui et à vous qui continuez de nous faire confiance :

Merci

— Belinda et Fatehi

La Médina

★★★★★ gastronomie orientale