



Alaturco

• TURKISH FOOD & BAKLAVA •

THE
ORIGINAL
100%

TURKISH



Forts de notre héritage culinaire en Turquie et de notre expérience acquise à Casablanca, nous avons l'immense plaisir et l'excitation de vous retrouver ici, dans le Nord.

Nous sommes très heureux d'être parmi vous.

Notre histoire remonte à 1942, et c'est aujourd'hui la troisième génération d'une famille passionnée par la gastronomie qui perpétue cet héritage.

Chez Alaturco, chaque plat raconte une histoire : celle des saveurs authentiques, des gestes transmis de génération en génération et de la passion qui anime notre cuisine...

“**Ahmet Chef**” et la famille Alaturco sont honorés de partager avec vous l'art culinaire turc, entre tradition et modernité.

Suivez-nous sur Instagram  **@alaturcomaroc** et partagez votre expérience avec **#AlaturcoMorocco**.

Merci Pour Votre Visite!
Au plaisir de vous retrouver bientôt
autour d'une belle table..

TEŞEKKÜRLER



ENTRÉES CHAUDES

ENTRÉES FROIDES

SALADES

PITAS

PLATS DE KEBAB

SANDWICHES

BAKLAVA

BOISSONS



ENTRÉES CHAUDE

1 SOUPE DE LENTILLES 32 DH

Velouté turc de lentilles corail, servie avec un filet de citron avec cruton

2 PATTY TURC 42 DH

Feuilleté croustillant farci au fromage turc fondant

3 KIBBEH 36 DH (2 PCS)

Croquettes de boulgour farcies à la viande hachée et aux noix



4 FRITE 12 DH

Pommes de terre croustillantes, dorées à la perfection.

5 TURCO PATATO CHIPS 18 DH

Chips maison aux épices turques.

6 FOIE DANS LA CASSEROLE 95 DH

Foie de veau sauté au beurre avec la marinade spéciale du chef, servi avec des oignons au sumac



ENTRÉES FROIDES

**Vous Pouvez Faire Votre Choix
au Comptoir de Meze**

7 HOUMOUS 38 DH

Purée de pois chiches au tahini et citron, nappée d'huile d'olive et parsemée de paprika

8 MUHAMMARA 38 DH

Crème de poivrons rouges rôtis et noix, parfumée à l'huile d'olive

9 ATOM 38 DH

Aubergines grillées mélangées à du yaourt à l'ail, nappées de piments frits dans du beurre

10 BABAGANNUSH 32 DH

Aubergines, poivrons et tomates grillés, écrasés avec ail et huile d'olive

11 MEZE TURCO

Veuillez consulter notre équipe pour connaître la sélection du jour

12 MEZE GİRİT 38 DH

Fromage turc écrasé avec huile d'olive, origan et herbes méditerranéennes



**13 GALATA 32 DH**

Émincés de poulet bouilli marinés à la moutarde, accompagnés de carottes bouillies, cornichons et aneth

14 PRINCESS 32 DH

Pommes de terre, carottes, petits pois et cornichons, liés à la mayonnaise.

15 WARAK ENAB 42 DH

Feuilles de vigne farcies au riz parfumé, oignons et herbes fraîches, servies froides avec citron

16 MIX DE MEZZÉS (4 AU CHOIX) 119 DH

Choisissez 4 mezzés froids parmi notre vitrine du jour. Une façon parfaite de découvrir la richesse de notre cuisine



SALADES

18



17



19

17

GAVURDAG 65 DH

Salade anatolienne à base de tomates, oignons, noix et mélasse de grenade, relevée d'huile d'olive

18

SALADE HOMOUS 75 DH

Houmous servi sur lit de salade verte, accompagné de tomates cerises et croûtons

19

SALADE A LA TURCO 95 DH

Mesclun frais accompagné de fruits de saison, fromage turc affiné et un assortiment de fruits secs

PITAS



20 PITA FROMAGE & SUCUK 95 DH

Pide turc traditionnel cuite au four à pierre, garnie de fromage fondant et de rondelles de “Sucuk Turc”

21 PITA VIANDE HACHÉE 80 DH

Pide turc traditionnel cuite au four à pierre, garnie de viande hachée aux épices orientales

22 PITA POULET 75 DH

Pide turc traditionnel cuite au four à pierre, garnie de morceaux de poulet mariné

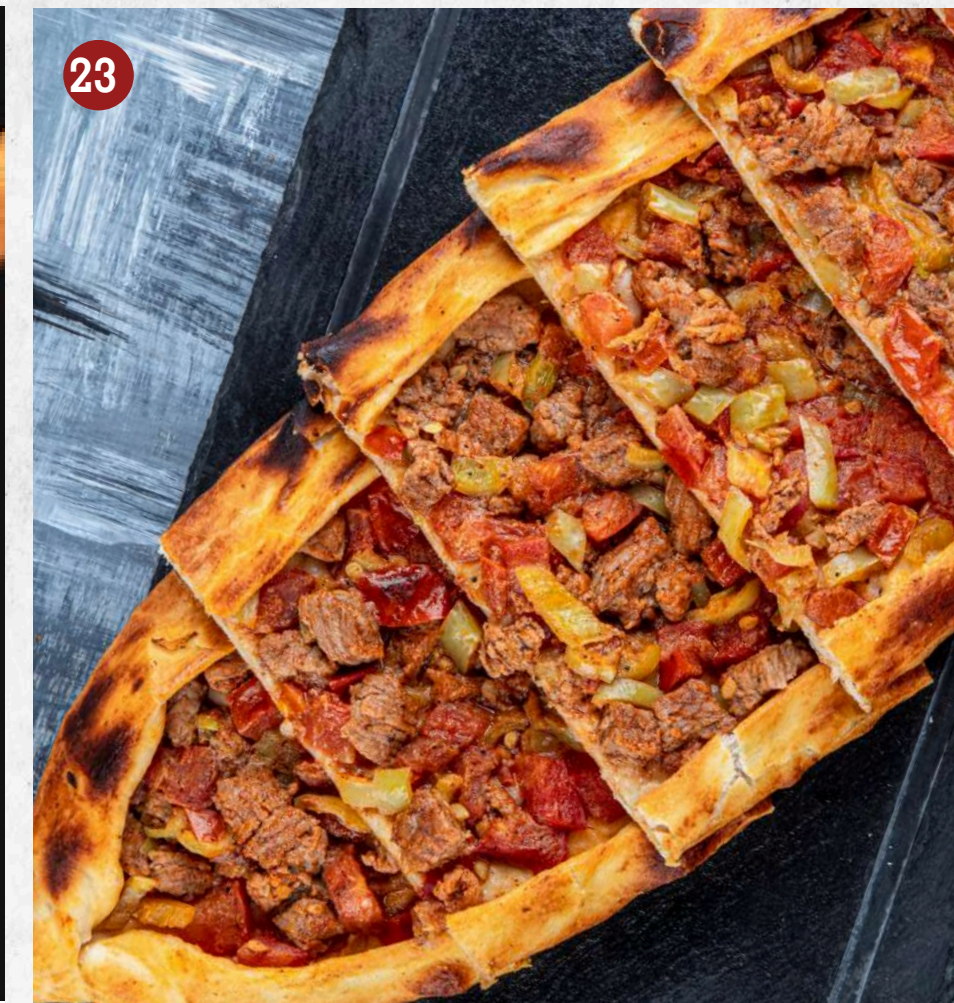
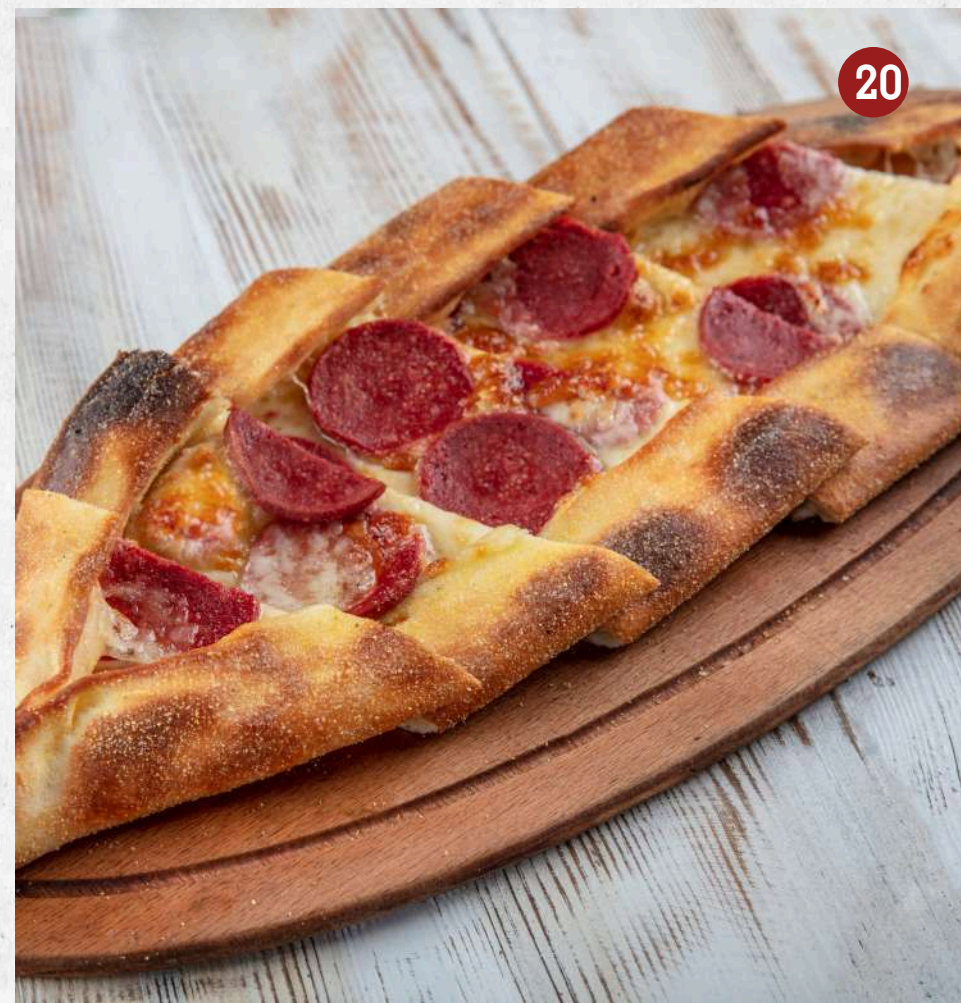
23 PITA VIANDE 95 DH

Pide turc traditionnel cuite au four à pierre, garnie de petits morceaux de viande, de poivrons rouges et verts, et de tomates fraîches

24 PITA FROMAGE 65 DH

Pide turc traditionnel cuite au four à pierre, garni de fromage fondant

Vous pouvez enrichir votre pide en ajoutant du Fromage (+10 DH) ou un Œuf (+5 DH) si vous le souhaitez



A close-up, artistic photograph of a kebab meal. A long, cylindrical kebab with a charred, golden-brown exterior is the central focus, resting on a piece of flatbread. To the left of the kebab is a vibrant red, charred pepper. Behind the kebab is a pile of fresh salad, including shredded white onions and green herbs. In the background, a small glass of dark red wine with a gold label that reads "GÜLOĞLU" is visible. To the left of the wine, a bunch of fresh red radishes with green leaves sits on a wooden slice. The entire meal is presented on a rustic wooden surface. In the bottom left corner, there is a dark grey, rounded rectangular overlay with a thin red border and two small red dots at its corners, containing the word "KEBABS" in white, bold, uppercase letters.

KEBABS

25 ADANA 125 DH

Préparé avec de la viande hachée épicée selon la recette du chef

26 KEBAB LEGUME 130 DH

Préparé avec de la viande hachée et légumes émincés selon la méthode traditionnelle

27 KEBAB PISTACHE 145 DH

Préparé avec de la viande hachée raffinée à la pistache, recette exclusive du chef





29



28



30

28 KEBAB CROUSTILLANT 145 DH

Préparé roulé dans une galette croustillante, nappé de sauce tomate et yaourt

29 BROCHETTE D'AGNEAU 145 DH

Préparé avec des morceaux d'agneau marinés aux herbes

30 KÖFTE 120 DH

Préparé avec des boulettes maison aux épices douces



31 **BEYTI SARMA 145 DH**

Préparé roulé dans une galette croustillante, nappé de sauce tomate et yaourt.
Servi autour d'un centre de boulgour et de yaourt

32 **SHASLIK KEBAB 155 DH**

Morceaux de viande marinés, grillés au feu de bois et servis avec un accompagnement d'oignons cuits dans une sauce maison

33 **ALÏ NAZİK 155 DH**

Purée d'aubergines grillées au yaourt à l'ail, nappée de viande grillée et d'un beurre aromatisé spécial du chef



34 CÔTELETTES D'AGNEAU 175 DH

Préparé avec des côtelettes d'agneau grillées au feu de bois

35 LOQUM 195 DH

Préparé avec des morceaux tendres de filet de bœuf

36 LOQUM SHOW "2 PERS 380 DH | 4 PERS 760 DH"

Loqum grillé servi sur une plaque chauffante, avec sauce fondue, légumes pain turc et boulgour pour 2 ou 4 personnes.



37 BROCHETTE CHICKEN 115 DH

Préparé avec des morceaux de poulet marinés dans une sauce spéciale du chef

38 WINGS 95 DH

Préparé avec des ailes de poulet marinées aux épices

39 TALEX 105 DH

Préparé avec des hauts de cuisse de poulet marinés, grillés au feu de bois.



38



37



40

40 MIX de KEBAB

1 per 225 DH | 2 per 440 DH | 4 per 880 DH

Assortiment Généreux :

Adana, Köfte, Brochette de Poulet, Wings, Brochette D'agneau

***Tous Nos Kebabs Sont Servis avec Bulgour,
Oignons au Sumac,
Tomates et Poivrons Grillés***

NOS SANDWICHES GRILLÉS

41

SANDWICH ADANA 95 DH

Kebab de viande hachée aux épices
turques, grillé au feu de bois

*Servi dans un pain turc avec
oignons au sumac, persil frais et
poivrons grillés*



42

SANDWICH DE BROCHETTE DE POULET 85 DH

Morceaux de poulet marinés dans
une sauce spéciale du chef,
grillés au feu de bois

*Enveloppés dans un pain fin avec
yaourt à l'ail et herbes fraîches*



42



BAKLAVA

Vous Pouvez Faire Votre Choix
au Comptoir de Baklava

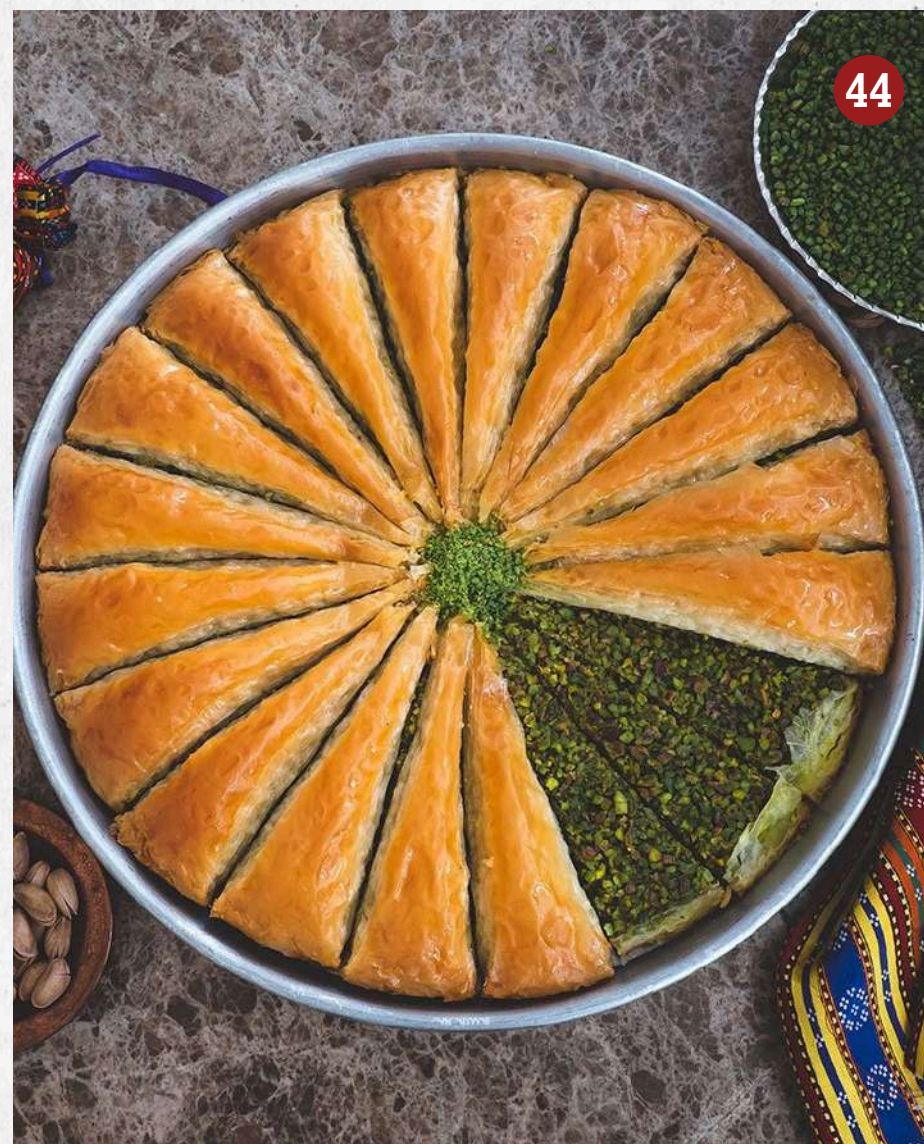
43 BAKLAVA 3 PCS 45 DH | 5 PCS 60 DH

Délicates feuilles de pâte superposées à la main, beurrées avec soin et cuites à la perfection

Disponible au comptoir en versions pistache, noix ou amande

44 HAVUC DİLİMİ 55 DH

Baklava triangulaire généreusement garnie de pistaches, croustillante à l'extérieur, fondante à l'intérieur



45 HAVUC DİLİMİ AVEC GLACE 75 DH

Baklava triangulaire généreusement garnie de pistaches et de glace vanille

46 BAKLAVA au Chocolat Lait 50 DH

Feuilles de pâte croustillantes garnies de pistaches, nappées de chocolat au lait fondant, servie froide

- 47 KUNAFE CLASSIQUE CHEESE**
Kadaïf, fromage fondant, sirop maison
- SMALL 45 DH | MEDIUM 70 DH | LARGE 90 DH**

- 48 TRILECE 45 DH**
Gâteau moelleux aux trois laits, nappé de caramel



49 DESSERTS LACTÉS 45 DH

SÜTLAÇ

Riz au lait cuit au four, parfumé à la vanille

MUHALLEBI

Crème de lait légère parfumée à la fleur d'oranger

DUBAI CUP

Coupe gourmande à base de crème, biscuit et topping
chocolat ou pistache

SUPANGLE

Crème chocolatée fondante avec biscuit trempé

Glaces au choix en supplément : +10 DH — pour tous les desserts



BOISSONS

Sodas

Ayran 24 DH

Coca Cola 22 DH

Coca Cola Zero 22 DH

Sprite 22 DH

Schweppes Citron 22 DH

Schweppes Tonic 22 DH

Fanta 22 DH

Orangina 24 DH

Poms 22 DH

Hawai 22 DH

Eaux Minérales

Sidi Ali 50cl 18 DH

Sidi Ali 75cl

Verre 30 DH

Oulmes 33cl 18 DH

Oulmes 50cl 24 DH

Red Bull 50 DH

Jus de Fruits Frais

Jus d'Orange 32 DH

Jus de Citron 32 DH

Jus de Banane 38 DH

Jus de Pomme 38 DH

Jus de Mangue 45 DH

Jus d'Ananas 42 DH

Jus d'Avocat 42 DH

COCKTAILS

Apple Duo 45 DH

Pomme verte + Ananas + Gingembre + Citron

Vitamine 45 DH

Carotte + Orange + Gingembre + Curcuma

Virgin Mojito 50 DH

Citron + Feuille de Menthe + Sprite + Sirop Mojito

Sultan 55 DH

Banane + Ananas + Mangue + Orange

Baklava Dream 70 DH

Lait d'amande + Glace vanille + éclats de baklava maison + Pistache





BOISSONS CHAUDES

BOISSONS CHAUDES

Espresso 22 DH

Double Espresso 32 DH

Américain 26 DH

Cortado 26 DH

Cafe Turc 24 DH

Latte 28 DH

Spanish Latte 42 DH

Baklava Latte 48 DH

Flat White 28 DH

Cappuccino 30 DH

Chocolat Chaud 32 DH

Chocolat à l'ancienne 40 DH

THÉS & INFUSIONS

Verveine au Lait 24 DH

Verveine à L'eau 20 DH

Camomille 24 DH

Thé à la menthe 24 DH

Tea Turc 12 DH



Alaturco

• TURKISH FOOD & BAKLAVA •

MERCI BEAUCOUP ET À TRÈS BIENTÔT !

TEŞEKKÜRLER



Route Martil Boulevard Cabo Negro, Tetouan

0784909090



0782707070

f @alaturcomaroc