



Bienvenue à toi, ami voyageur ou ami parisien, hôte de passage ou habitué, convive robuste ou convive fragile! Toi à qui une tradition d'hospitalité plusieurs fois millénaire invite au partage de l'eau, du pain et du sel.

La cuisine d'Afrique du Nord est une cuisine amoureuse, amoureuse et généreuse, amoureuse et voluptueuse. Elle est généreuse comme la mère et prodigue comme le fils. Elle t'invite à une fête sensuelle,

comme la nature qui s'étale à profusion sur nos marchés, dans un carnaval de couleurs, de parfums et de saveurs.

Chez nous autant de couscous que de villages, autant de tagines que de potagers, autant de desserts que de vergers.

Cette cuisine est à l'image des nord-africains, piquante et douce à la fois, où se côtoient sans fin le sucre et le sel, l'épice et le miel.

La cuisine de chez nous a du

pouvoir, elle possède l'art de mettre en appétit et celui de rassasier. Elle possède aussi l'art de réchauffer et celui de rafraîchir. Elle possède l'art d'enchanter et de ravir, plus rare, elle possède l'art de guérir.

Hôte du 404 nous voulons te donner ce qu'il y a de meilleur, le meilleur de la tradition et de la modernité.

**BON
APPETIT.**

**ENJOY
YOUR
MEAL.**

BISMILLAH.

**UN HOMMAGE
AU
CINO
SENS DE
NOS INVITÉS**

LES BRUNCHS BERBÈRES

30€

404

JUS DE FRUITS FRAIS

Fresh juice

HAMBURGERS ORIENTAUX

Kefta, frites et salade de carotte à l'orange, sauce tomate maison

Moroccan hamburgers kefta, french fries, carrot salad & homemade tomato sauce

PANCAKES BERBÈRES

au miel

Berber pancakes with honey

SALADE DE CONCOMBRE

à la crème sure et à la menthe fraîche

Cucumber salad with fresh mint and sour cream

SALADE D'ORANGE OU SALADE DE FRUITS

à la cannelle

Orange with cinnamon or fresh fruit salad

ORIENTAL

JUS DE FRUITS FRAIS

Fresh juice

BRIOATE DE FROMAGE PILON DE POULET MARINÉ PÂTES À LA MAROCAINE

Cheese briouat marinated chicken leg and Moroccan pasta

SALADE D'ORANGES OU SALADE DE FRUITS

à la cannelle

Orange with cinnamon or fresh fruit salad

GALETTE AUX OEUFS, POMME DE TERRE POIVRONS, LÉGUMES ET HOUMOUS

Egg galette, potatoes, peppers, vegetable, and hummus

PANCAKES BERBÈRES

au miel

Berber pancakes with honey

SAFFAE

JUS DE FRUITS FRAIS

Fresh juice

SALADE MAROCAINE

Moroccan salad

SALADE D'ORANGES OU SALADE DE FRUITS

à la cannelle

Orange with cinnamon or fresh fruit salad

COUSCOUS SUCRÉ

aux raisins secs et amandes, servi avec du petit lait

Sweet couscous with raisins and almonds, served with whey

PANCAKES BERBÈRES

au miel

Berber pancakes with honey

SERVIS
LE SAMEDI,
LE DIMANCHE
ET LES
JOURS FÉRIÉS
DE 12H À 16H
Served
on Saturday,
Sunday
and bank
holidays
from 12
to 4.00pm

DESSERTS

PASTILLA AU LAIT

Milk pastilla

12€

PASTILLA AUX DATTES

Date pastilla

11€

COUSCOUS SEFFAE

sucré aux fruits secs servi avec du lait caillé

Couscous seffae sweet couscous with dry fruits served with curdled milk

12€

CRÊPE BERBÈRE AU MIEL

Berber pancakes with honey

10€

SALADE D'ORANGE À LA CANNELLE ET FLEUR D'ORANGER

Orange salad with cinammon and orange blossom

11€

SALADE DE FRUITS DE SAISON

Fresh fruit salad

12€

ASSORTIMENT DE QUATRE PATISSERIES ORIENTALES

Selection of four oriental pastries

12€

ASSORTIMENT DE TROIS CORNES DE GAZELLE REVISITÉES DE LA "MAISON GAZELLE"

Selection of three gazelle horns from «Maison Gazelle»

12€

POUR COMMENCER

STARTERS

SOUPE HARIRA

Lentilles, pois chiches, agneau, tomate, coriandre

Harira soup
lentils, chick peas, lamb, tomato, coriander

15€

BRIOUATE DE POULET SAFRANÉ

Fried chicken turnover

12€

BRIOUATE DE FROMAGE

Fried cheese turnover

12€

BRIOUAT DE FRUITS DE MER

Aux champignons

Fried shellfish and mushrooms turnover

13€

SALADE MAROCAINE,

Tomates, concombres, poivrons, oignons

Fresh Moroccan salad
tomatoes, cucumbers, peppers, onions

13€

SALADE DE ZAALOUK

Caviar d'aubergines et tomates grillées

Zaalouk salad
roasted aubergine, grilled tomatoes

13€

SALADE MÉCHOUIA

Poivrons et tomates, grillées, ail

Mechouia salad
roasted pepper, tomatoes, garlic

13€

HOUMOUS ET PITA

Purée de pois chiches

Hummus & pita bread
chickpea puree

14€

BOUREK KEFTA

Viande d'agneau hachée

Ground lamb

12€

SARDINES FARCIES

Avec citron, cumin, coriandre, ail

Stuffed sardines
with lemon, cumin, coriander and garlic

15€

MEZZES CHAUDS

Briouate de fromage, briouate de poulet, briouate de fruits de mer et bourek Kefta

Hot mezze
cheese briouat, chicken briouat, shellfish briouat and bourek kefta

21€

MEZZES FROIDS

Méchouia, zaalouk, salade marocaine et houmous

Cold mezze

méchouia, zaalouk, moroccan salad & hummus

21€



PLATS

MAINS

VIANDES GRILLÉES AU FOUR À BOIS

OVEN CHARCOAL GRILLED MEAT SERVED WITH SAUTEED VEGETABLES

BROCHETTES DE KEFTA GRILLÉ SERVIES AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

Grilled kefta skewer
22€

BROCHETTES DE POULET GRILLÉ SERVIES AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

Grilled chicken skewer
22€

MÉCHOUI MAISON SERVI AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

Home made mechoui
400g of roasted lamb shoulder
34€

BROCHETTES DE GIGOT D'AGNEAU SERVIES AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

Grilled leg of lamb skewer
25€

POISSONS

FISH SERVED WITH SAUTEED VEGETABLES

DAURADE MARINÉE GRILLÉE AU FOUR À BOIS SERVIE AVEC DES LÉGUMES POÊLÉS

À la coriandre, persil, citron
Stuffed whole sea bream
with herbs and coriander, parsley, lemon

25€

TAGINE DE POISSON

Fish tagine

25€



PASTILLAS

PASTILLA TRADITIONELLE

Au pigeon

Traditional pastilla
with wild pigeon

25€

PASTILLA

Au poisson et crevettes

Pastilla with fish & shrimps

28€

GARNITURES

SEMOULE

Semolina

5€

DEUX MERGUEZ

4€

DEUX BROCHETTES D'AGNEAU

Two lamb skewer

8€

DEUX BROCHETTES DE VOLAILLE

Two chicken skewer

8€

ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS

Mixed grilled vegetables

20€

TAGINES

TAGINE DE POULET FERMIER AUX POIRES

Chicken and pear tagine

24€

TAGINE DE POULET FERMIER CITRONS CONFITS ET OLIVES

Chicken, preserved lemon & olive tagine

24€

TAGINE AUX LÉGUMES

Vegetable tagine

22€

TAGINE DE BOULETTES DE KEFTA A L'OEUF

Lamb, meatball and egg tagine

23€

TAGINE DE CANARD AUX POMMES FRUITS ET CANNELLE

Duck, apple & cinammon tagine

26€

TAGINE À LA SOURIS D'AGNEAU ET ABRICOT

Lamb shank & apricot tagine

30€

TAGINE D'AGNEAU BERBÈRE

Lamb tajine

26€

TAGINE D'AGNEAU, PRUNEAUX ET RAISINS-SECS

Lamb, prune & raisin tagine

26€

TAGINE DE CAILLE AUX FIGUES ET AMANDES

Quail tajine with figs and almonds

26€

COUSCOUS

COUSCOUS BERBÈRE

servis avec du lait caillé

Berber couscous dry vegetarian couscous served with curdled milk

20€

COUSCOUS AUX LÉGUMES

Vegetable couscous

20€

COUSCOUS MERGUEZ

Merguez couscous

22€

COUSCOUS 404

Agneau, brochette de volaille et merguez

404 couscous

lamb, chicken skewers, merguez

32€

COUSCOUS BROCHETTE D'AGNEAU

Lamb skewer couscous

26€

COUSCOUS BROCHETTE DE VOLAILLE

Chicken skewer couscous

21€

COUSCOUS BOULETTES KEFTA EN SAUCE

Lamb meatball couscous

24€

COUSCOUS AU MÉCHOUÏ

Epaule d'agneau cuite au feu de bois

Mechoui couscous

400g of roasted lamb shoulder

34€



MENU DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT OU PLAT+DESSERT

Starter + main or main + dessert

19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Starter + main + dessert

24€

ENTRÉES

STARTERS

SHORBA

Soup

ou / or

BRIOUATE DE FROMAGE

Cheese briouat Fried cheese turnover

ou / or

SALADE MAROCAINE

Fresh Moroccan salad

PLATS

MAINS

TAGINE DE KEFTA DE VOLAILLE

Poultry kefta

ou / or

BROCHETTES MIX GRILLÉ ET LÉGUMES POËLÉS

Mixed grilled skewers and sauteed vegetables

ou / or

COUSCOUS BROCHETTE DE VOLAILLE ET MERGUEZ

Chicken skewer and merguez couscous

DESSERTS

DESSERTS

SALADE D'ORANGES OU SALADE DE FRUITS

à la cannelle

Orange with cinnamon or fresh fruit salad

ou / or

PANCAKES BERBÈRES

au miel

Berber pancakes with honey

ou / or

ASSORTIMENT DE QUATRE PATISSERIES ORIENTALES

Selection of four oriental pastries

SERVIS UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

HORS JOURS FÉRIÉS served at lunch from Monday to Friday excluding bank holidays

