



THAÏJINE

MOROCCAN RESTAURANT



**PETIT
DÉJEUNER**





BERBÈRE

400

PAIN MAROCAIN, 3 ŒUFS, KIRI, CHARCUTERIE HALAL, FROMAGE, OLIVE, HUILE D'OLIVE, THÉ MAROCAIN OU CAFÉ NESPRESSO.



MAROCAIN

400

MSEMEN, BAGHRIR, MIEL, NUTELLA, AMLOU, JUS D'ORANGE, THÉ MAROCAIN OU CAFÉ NESPRESSO.



ROYAL

600

PAIN MAROCAIN, 3 ŒUFS, KIRI, CHARCUTERIE HALAL, FROMAGE, OLIVE, HUILE D'OLIVE, MSEMEN, BAGHRIR, MIEL, NUTELLA, AMLOU, JUS D'ORANGE, THÉ MAROCAIN OU CAFÉ NESPRESSO.



MSEMEN

150

CRÊPE FEUILLETÉE MAROCAINE FAITE MAISON, CROUSTILLANTE À L'EXTÉRIEUR ET MOELLEUSE À L'INTÉRIEUR.



BAGHRIR

100

CRÊPE MAROCAINE AUX MILLE TROUS, LÉGÈRE ET MOELLEUSE



OMELETTE CHARCUTERIE & VACHE KIRI

250

OMELETTE GÉNÉREUSE GARNIE DE CHARCUTERIE HALAL ET DE FROMAGE VACHE KIRI (BARQUETTE DE PAIN EN EXTRA : 50 BAHT)

EXTRAS 50THB



MIEL



FROMAGE



NUTELLA



OLIVES



AMLLOU



VACHE KIRI

EXTRAS 50THB

SAUF HARISSA MAISON ET OEUFS DURS : 30THB
TFAYA : 100THB



PAIN



**OEUFS
DURS**



**CITRON
CONFIT**



**OIGNONS
SUCRÉS**



**SAUCE
MAISON**



HARISSA



THAÏJINE MOROCCAN RESTAURANT

ENTRÉE





SALADE DE CAROTTES

150

CAROTTES FRAÎCHES, ASSAISONNÉE AU CITRON, HUILE D'OLIVE, AIL, HERBES FRAÎCHES ET ÉPICES ORIENTALES.



SALADE MAROCAINE

150

SALADE MAROCAINE FRAÎCHE COMPOSÉE DE TOMATES, CONCOMBRES, OIGNONS, POIVRONS, HERBES FRAÎCHES ET ASSAISONNEMENT MAISON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON.



TAKTOUKA

160

SALADE MAROCAINE DE POIVRONS GRILLÉS ET TOMATES MIJOTÉES, RELEVÉE À L'AIL, HUILE D'OLIVE ET ÉPICES ORIENTALES.



ZAALOUK

160

CAVIAR D'AUBERGINES MAROCAIN MIJOTÉ AVEC TOMATES, AIL, HUILE D'OLIVE ET ÉPICES ORIENTALES.



BRIQUE CIGARE

220

BRICK DORÉE ET CROUSTILLANTE FARCIE À LA VIANDE HACHÉE, FROMAGE FONDANT ET ÉPICES ORIENTALES.



PASTILLA AU POULET

350

FINE PASTILLA CROUSTILLANTE AU POULET PARFUMÉ, AMANDES, CANNELLE ET ÉPICES MAROCAINES.



FRITES

100

POMMES DE TERRE, SEL.



HARIRA

150

SOUPE MAROCAINE TRADITIONNELLE À BASE DE TOMATES, LENTILLES, POIS CHICHES, HERBES FRAÎCHES ET ÉPICES PARFUMÉES.



LOUBIA

200

LOUBIA TRADITIONNELLE MAROCAINE PRÉPARÉE AVEC HARICOTS BLANCS, TOMATES, AIL ET ÉPICES ORIENTALES.



THAÏJINE MOROCCAN RESTAURANT

DÉJEUNER





TAJINE POULET AUX OLIVES

450

POULET MIJOTÉ À LA MAROCAINE AVEC OLIVES, CITRON CONFIT ET ÉPICES PARFUMÉES, SERVI AVEC FRITES MAISON ET PAIN MAROCAIN.



TAJINE VIANDE AUX OLIVES

500

VIANDE MIJOTÉE À LA MAROCAINE AVEC OLIVES, CITRON CONFIT ET ÉPICES PARFUMÉES, SERVIE AVEC FRITES MAISON ET PAIN MAROCAIN..



TAJINE KEFTA ŒUF

400

BOULETTES DE VIANDE MIJOTÉES DANS UNE SAUCE TOMATE MAROCAINE AUX ÉPICES, SERVIES AVEC ŒUFS ET PAIN MAROCAIN.



TAJINE VIANDE PRUNEAUX

550

SAVOUREUX TAJINE DE VIANDE AUX PRUNEAUX ET AMANDES GRILLÉES, DÉLICATEMENT PARFUMÉ À LA CANNELLE ET AUX ÉPICES MAROCAINES, SERVI AVEC PAIN MAROCAIN.



RFISSA AU POULET

500

RFISSA MAROCAINE PRÉPARÉE AVEC POULET MIJOTÉ, LENTILLES ET MSEMEN IMBIBÉ D'UNE SAUCE AUX SAVEURS ORIENTALES.



COUSCOUS TFAYA

600

COUSCOUS TRADITIONNEL MAROCAIN GARNI DE VIANDE OU POULET, OIGNONS CARAMÉLISÉS, RAISINS SECS ET POIS CHICHES.



COUSCOUS AU POULET

450

COUSCOUS MAROCAIN TRADITIONNEL AU POULET, LÉGUMES DE SAISON ET POIS CHICHES, SERVI AVEC SEMOULE FINE ET TFAYA



COUSCOUS VIANDE

500

COUSCOUS MAROCAIN TRADITIONNEL A LA VIANDE, LÉGUMES DE SAISON ET POIS CHICHES, SERVI AVEC SEMOULE FINE ET TFAYA



COUSCOUS ROYAL

650

COUSCOUS MAROCAIN TRADITIONNEL AU POULET, VIANDE, MERGUEZ, LÉGUMES DE SAISON ET TFAYA, SERVI AVEC SEMOULE FINE.



GRILLADES MIXTES

750

UN GÉNÉREUX ASSORTIMENT DE GRILLADES MAROCAINES AU CHARBON : KEFTA, MERGUEZ, BROCHETTES DE POULET, BŒUF ET CÔTELETTE D'AGNEAU, SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE FRAÎCHE DE SAISON.



ASSIETTE KEFTA

450

SAVOUREUSES BROCHETTES DE VIANDE HACHÉE MARINÉE AUX ÉPICES MAROCAINES, GRILLÉES AU CHARBON ET ACCOMPAGNÉES DE FRITES MAISON ET SALADE FRAÎCHE DE SAISON.



ASSIETTE MERGUEZ

500

MERGUEZ GRILLÉES AU CHARBON, SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE FRAÎCHE DE SAISON.



BROCHETTES DE POULET

400

TENDRES MORCEAUX DE POULET MARINÉS AUX ÉPICES ORIENTALES, GRILLÉS AU CHARBON ET SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE FRAÎCHE DE SAISON.



BROCHETTES DE BŒUF

450

BROCHETTES DE BŒUF MARINÉES FAÇON MAROCAINE, GRILLÉES AU CHARBON, ACCOMPAGNÉES DE FRITES MAISON ET SALADE FRAÎCHE DE SAISON.



CÔTELETTES D'AGNEAU

500

CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES AUX HERBES ET ÉPICES MAROCAINES, GRILLÉES AU CHARBON ET SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE FRAÎCHE DE SAISON.



THAÏJINE

MOROCCAN RESTAURANT

BOISSONS



SOFTS



| | |
|---------------------------|------------|
| COCA COLA | 80 |
| COCA COLA ZÉRO | 80 |
| SPRITE | 80 |
| FANTA ORANGE | 80 |
| SCHWEPPE LEMON | 80 |
| EAU MINÉRALE | 50 |
| EVIAN | 100 |
| SAN PELLEGRINO | 150 |
| ORANGINA BOUTEILLE | 150 |
| CAPRI-SUN | 100 |





JUS DE FRUITS FRAIS

| | |
|--------------------|-----|
| JUS D'ORANGE FRAIS | 180 |
| JUS DE PASTÈQUE | 150 |
| JUS D'ANANAS | 150 |
| JUS DE MANGUE | 150 |
| JUS DE POMME | 180 |



SIROPS TEISSEIRE IMPORTÉS DE FRANCE

GRENADINE • PÊCHE • MENTHE • CITRON • FRUIT DE LA PASSION
FRAISE

| | |
|---------------------------|-----|
| SIROP À L'EAU MINÉRALE | 100 |
| SIROP AVEC SAN PELLEGRINO | 180 |



CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

| | |
|----------------|-----|
| CAFÉ NESPRESSO | 80 |
| EXPRESSO | 80 |
| CAFÉ LONG | 100 |
| CAFÉ AU LAIT | 120 |
| THÉ MAROCAIN | 150 |





HISTOIRE THAIJINE

L'HISTOIRE DE THAIJINE EST NÉE PENDANT LA PÉRIODE DU COVID.
À CETTE ÉPOQUE, NOUS ÉTIIONS SIMPLEMENT DES TOURISTES EN THAÏLANDE.

COMME BEAUCOUP DE COMMERCE ÉTAIENT FERMÉS,
BEAUCOUP DE FRANÇAIS CHERCHAIENT DES SAVEURS RÉCONFORTANTES ET
UN GOÛT DE CHEZ EUX.

NOUS AVONS ALORS COMMENCÉ À CUISINER DES PLATS MAROCAINS À LA
MAISON,
POUR OCCUPER NOS JOURNÉES, AVOIR UN COMPLÉMENT DE REVENU
ET SURTOUT FAIRE PLAISIR AUX PERSONNES AUTOUR DE NOUS.

AU DÉBUT, NOUS LIVRIONS NOUS-MÊMES LES COMMANDES EN SCOOTER À
TRAVERS PHUKET.

PETIT À PETIT, LES CLIENTS ONT DÉCOUVERT NOTRE CUISINE ET NOUS ONT
SOUTENUS.

GRÂCE AU BOUCHE-À-OREILLE, NOTRE PROJET A GRANDI PLUS VITE QUE
PRÉVU.





**C'EST COMME ÇA QUE L'IDÉE DE THAÏJINE EST NÉE.
NOUS AVONS OUVERT NOTRE PREMIER PETIT RESTAURANT À PATONG AVEC 25
PLACES.**

**AUJOURD'HUI, GRÂCE À NOS CLIENTS, THAÏJINE ACCUEILLE JUSQU'À 85
PERSONNES.**

**DEPUIS LE DÉBUT, NOTRE OBJECTIF EST SIMPLE :
FAIRE DÉCOUVRIR LA VRAIE CUISINE MAROCAINE AVEC DES PLATS GÉNÉREUX
ET AUTHENTIQUES.**

**CHAQUE RECETTE REPRÉSENTE UNE PARTIE DE NOTRE CULTURE,
DE NOTRE HISTOIRE ET DE NOTRE PASSION POUR LE PARTAGE.**

**CERTAINS DE NOS CLIENTS NOUS SUIVENT DEPUIS LES PREMIÈRES LIVRAISONS
EN SCOOTER,
ET CELA REPRÉSENTE ÉNORMÉMENT POUR NOUS.**

**VOIR NOS CLIENTS REVENIR, DÉCOUVRIR NOS SPÉCIALITÉS
ET APPRÉCIER NOTRE CUISINE EST NOTRE PLUS BELLE RÉCOMPENSE.**

**MERCI À TOUS CEUX QUI NOUS SOUTIENNENT DEPUIS LE DÉBUT.
L'AVENTURE THAÏJINE CONTINUE CHAQUE JOUR GRÂCE À VOUS.**

