

LE FOODING.COM

MINA KOUK

ENVIE : [MAGHREB & SALONS DE THE, PATISSERIES](#)

LES PLUS : ouvert le lundi, Anti déresseur & Calme.

PRIX : de 16 à 35 €

HORAIRES : Non-stop de 9h à 19h (21h30 vendredi et samedi) ; dîners sur réservation.

Fresh home-made bread, chicken preserved with olive and lemon with meatballs (best eaten with hands), couscous, North African pastries. Yallah!

Le néon « Mina » sur le mur de briques rouges, ça pète ! Et quand la Mina en question – cheveux crépus tout courts – vient s’asseoir à votre table pour raconter sa carte, on sent vite qu’on tient le bon goût de la Méditerranée. Morceaux choisis : pain maison, citronnade avec les zestes, « danseuse » de poulet aux olives (du poulet confit aux olives et au citron confit, servi avec des petites boulettes de bœuf, encore meilleur avec les doigts), beureks à la viande, couscous royal, harissa à la petite cuillère, pâtisseries (des miniatures, pas écœurantes, faites avec du vrai miel : baklava, makrout...), sirop de datte, thé à la menthe... Faut goûter à tout ! Moins familiale que la cuisine orientale que l’on aimait déjà. Mais tellement plus raffinée... Formule 10,50 € (midi), couscous 10,50-21 €, menu 25 € (soir).

S'Y RENDRE

21, rue Fontange

Marseille 06 (13006)

TÉL : + 33 4 91 53 54 55

www.minakouk.com