

La Bague de Kenza

Vous accueille autour de ses spécialités algériennes...

Excellente dégustation !

Retrouvez-Nous sur www.labaguedekenza.com ou en téléchargeant l'application smartphone.

Il était une fois

La Bague de Kenza est née de

l'association de Samira Fahim et L'Hassen Rahmani.

**Tous deux originaires d'Algérie et nostalgiques de leurs douceurs d'enfance,
se sont lancés le défi de créer la toute première Pâtisserie Algérienne à Paris.**

En 1993, la maison - mère ouvre ses portes Rue Saint - Maur, dans le 11ème arrondissement de la capitale.

Celle-ci est très vite devenue l'emblème de la maison.

**L'engouement inattendu et la demande grandissante autour de cette
première boutique ont légitime l'ouverture d'autres établissements.**

**Ainsi, La Bague de Kenza s'est implantée dans les quartiers incontournables de Paris, de la Rue du Faubourg Saint-Antoine à la Rue de la Convention,
en passant par la Rue Saint Honoré.**

**Aujourd'hui, l'enseigne compte plusieurs boutiques,
dont la plupart sont dotées d'un salon de thé afin de vous proposer une dégustation optimale.**

*Nos plats et nos salés sont préparés de manière artisanale, à base de produits frais uniquement.

*Nos pâtisseries sont préparées de manière artisanale, à base de produits frais et arômes naturels.

A toute heure, le thé est à l'honneur...

Les théières :

1 personne	4.90 €	4 personnes	11.90 €
2 personnes	7.90 €	5 à 6 personnes	15.90 €
3 personnes	9.90 €		

Les suppléments :

Pignons	1.50 €	Fleur d'oranger	0.50 €
Cannelle	0.50 €	Autres suppléments	0.50 €

Autres envies...

Expresso	2,50€	Perrier	4.20 €
Noisette	2.50 €	Eau minérale	3.10 €
Décaféiné	2.50 €	Cherbet	3.90 €
Chocolat	4.90 €	Jus de fruits	3.50 €
Café crème	4.90 €	Orange pressée	3.90 €
Cappuccino	2.90 €	Sodas au choix	4.10 €

*Nos plats et nos salés sont préparés de manière artisanale, à base de produits frais uniquement.

*Nos pâtisseries sont préparées de manière artisanale, à base de produits frais et arômes naturels.

Les formules :

Kenza - 11.50 €
1 salé au choix* :
Coca viande, Manchon, Pizza thon , Saint
Maur Timbaud
-
+ 1 Thé à la menthe
ou 1 boisson
+ 1 Pâtisserie traditionnelle
*** Accompagné d'une salade**
-

Algéroise : 12,50€
1 M'hadjeb mini *
+ 1 Thé à la menthe ou
1 boisson
+ 1 Pâtisserie traditionnelle
*** Accompagné d'une salade**
-

Lioum -15€
1 Plat du jour
+ 1 Thé à la menthe ou
1 boisson
+ Pâtisserie du jour
-

Les plats traditionnels

Sardines Dersa et sa salade12.90 €
(selon arrivage)
Salade Kenza7.90 €
Cheleta6.90 €
Chorba Frick7.90 €
Tajine du chef13.90 €

Couscous à la Viande14.90 €
Couscous au Poulet13.90 €
Couscous végétarien11.90 €

*Nos plats et nos salés sont préparés de manière artisanale, à base de produits frais uniquement.

*Nos pâtisseries sont préparées de manière artisanale, à base de produits frais et arômes naturels.

Les créations salées :

Les feuilletés :

Coca	4.10 €
(Pâte feuilletée, tomate, oignon, poivron)	
Coca viande	4.70 €
(Pâte feuilletée, viande hachée, oignon, persil)	
Le Popey	4.70 €
(Pâte feuilletée, fromage de chèvre, épinard)	
Manchon	3.50 €
(Pâte feuilletée, crème de fromage)	
Timbaud	4.70 €
(Pâte feuilletée, poulet, oignon)	

Autres Envies

Bourek :

Feuille de brick, olive, pomme de terre	3.90 €
Feuille de brick, poulet, persil	3.90 €
Feuille de brick, viande hachée, persil	3.90 €
Le bèrbère	5.20 €
(Kesra fourrée au poulet et à la tchektchouka)	

Les pauses de l'après-midi :

Baghrir	3.30 €
(Semoule, huile de tournesol)	
Sfeng	3.30 €
(Semoule, huile de tournesol)	

Les crêpes traditionnelles :

M'hadjeb	
Tomate, oignon, poivron	5.50 €
Fromage de chèvre, épinard tomate	6.50 €
Viande hachée, tomate, oignon, poivron	6.50 €
Poulet, tomate, oignon, poivron	6.50 €

Pizza Algéroise :

Fromage, tomate, olive, persil	3.90 €
Anchois, tomate, olive, persil	3.90 €
Pizza thon	3.90 €
(Pâte feuilletée, thon, oignon, olive)	

M'semen	4.50 €
(Semoule, huile de tournesol)	
Mouna	5.70 €
(Fleur d'oranger, zestes d'orange, anis)	

*Nos plats et nos salés sont préparés de manière artisanale, à base de produits frais uniquement.

*Nos pâtisseries sont préparées de manière artisanale, à base de produits frais et arômes naturels.

Bradj4.90 €
(Semoule, pâte de dattes)
*** Demander un supplément0.30 €**

Rfiss4.90 €
(Semoule, noix , dattes, amande, noisette, miel)

Les pâtes d'amande et fruits déguisés

Les pâtes d'amandes :

Chanel4.50 €
(Pâte d'amande fourrée à la pistache et à la noix)
Harissa boule3.90 €
(Pâte d'amande, sucre cristal)
Harissa losange3.90 €
(Pâte d'amande, sucre cristal)

Kefta Pistache4.20 €
(Pâte d'amande fourrée à la pistache)
Kefta Noix4.20 €
(Pâte d'amande fourrée à la noix)

Les fruits déguisés

La pâte d'amande traditionnelle4.20 €
Fourrée d'un biscuit aux amandes,
parfumée au fruit qu'elle représente

Les parfums :

**Abricot, Ananas, Banane, Citron, Clémentine, Figue
verte, figue violette, Figue de barbarie, Fraîse, Kiwi,
Maïs, Pastèque, Pêche, Poire, Pomme rouge, Pomme
verte, Raisin.**

*Nos plats et nos salés sont préparés de manière artisanale, à base de produits frais uniquement.

*Nos pâtisseries sont préparées de manière artisanale, à base de produits frais et arômes naturels.

Les pâtisseries traditionnelles

Bague de Kenza	3.90 €
(Amande, miel, extrait de pistache)	
Bahdja	3.90 €
(Poudre d'amande, miel, fleur d'oranger)	
Baqlawa Amande	4.90 €
(Pâte feuilletée, amande, miel)	
Bedjaouia	3.90 €
(Caramel, amande, miel)	
Buchette Coco	3.90 €
(Noix de coco, amande, miel)	
Cigare	3.90 €
(Feuille de brick, amande, vanille, fleur d'oranger, cannelle, miel)	
Citronette	3.90 €
(Amande, citron, glaçage au citron)	
Constantinoise	3.90 €
(Noix, amande, miel)	
Cornet	3.90 €
(Amande, vanille, citron, miel)	
Cravate	3.90 €
(Amande, abricot, miel)	
D'ziriate	3.90 €
(Vanille, amande, miel)	
D'ziriate	3.90 €
(Menthe, eucalyptus, amande, miel)	

D'ziriate	3.90 €
(Noisette, amande, miel)	
Datte fourrée	3.90 €
(Datte fourrée à la pâte d'amande)	
Doigt d'Or	3.90 €
(Amande, miel, pêche, sésame)	
Doigt de la Mariée	3.90 €
(Amande, zestes d'orange, miel)	
Doigt de Kenza	3.90 €
(Amande, zestes d'orange)	
Figue rouge ou verte	3.90 €
(Amande, extrait de figue, miel)	
Figue sèche	3.90 €
(Amande, extrait de figue, sucre glace)	
Ghribia	3.90 €
(Sablé aux amandes, pointe de cannelle)	

*Nos plats et nos salés sont préparés de manière artisanale, à base de produits frais uniquement.

*Nos pâtisseries sont préparées de manière artisanale, à base de produits frais et arômes naturels.

Les pâtisseries traditionnelles

Griwech	3.90 €
(Pâte brisée, sésame, miel)	
Kaab	3.90 €
(Amande, gomme arabique, fleur d'oranger)	
M'chewek	3.90 €
(Amande, citron, sucre glace)	
M'Khebez	3.90 €
(Amande, zestes de citron, glaçage au sucre)	
Maqrout aux dattes	3.90 €
(Semoule, dattes, miel)	
Maqrout aux dattes	3.90 €
(Semoule, dattes, miel, cuit au four)	
Maqrout el Assal	3.90 €
(Semoule, amande, miel)	
Maqrout el Louz	3.90 €
(Amande, citron, sucre glace)	
Qnidlette haute ou barquette	3.90 €
(Amande, zestes de citron)	
Qualb el Louz	3.90 €
(Semoule, amande, fleur d'oranger, miel)	

Rzimette el Aroussa	3.90 €
(Noisette, praline, amande, amande, miel)	
Rzimette El Aroussa	3.90 €
(Praline, amande, miel)	
Samsa	3.90 €
(Fuielle de brick, amande, vanille, cannelle, fleur d'oranger)	
Skandriette pistache	3.90 €
(Amande, pistache, miel)	
Skandriette Rose	3.90 €
(Amande, fleur de rose, miel)	
T'charek ariane	3.90 €
(Pâte croustillante, amande concassée)	
T'charek m'sakkar	3.90 €
(Amande, pâte au sucre glace)	
Zelabia	3.90 €
(Farine, levure, miel)	
Zelabia constantinoise	3.90 €
(Farine, semoule, miel)	

*Nos plats et nos salés sont préparés de manière artisanale, à base de produits frais uniquement.

*Nos pâtisseries sont préparées de manière artisanale, à base de produits frais et arômes naturels.

Les créations

Asperge	4.20 €
(Pâte brisée parfumée au citron, amande, sésame)	
Babouche	4.20 €
(Pistache, amande, miel)	
Baqlawa Noix	4.20 €
(Amande, extrait de figue, miel).....	
Baqlawa pistache	4.20 €
(Pâte feuilletée, pistache, miel)	
Bourse de KENZA	4.20 €
(Feuille de brick, amande, vanille, miel)	
Cajoux	4.20 €
(Amande, noix de cajoux, fleur d'oranger)	
Choco	4.20 €
(Amande, zestes d'orange, cacao)	
Coquillage	4.20 €
(Amande, poudre de noisettes, miel)	
Djouziette	4.20 €
(Noix, amande, glaçage aux noix)	
Ghribia	4.20 €
(Sablé à la pistache, pointe de cannelle)	
Grain de café	4.20 €
(Amande, café, miel)	
Ketaief	4.70 €
(Cheveux d'ange, amande, vanille, fleur d'oranger, cannelle)	

Khobz-el-Bey	4.70 €
(Amande, miel, fleur d'oranger)	
Lemon Light	4.20 €
(Amande, crème de citron)	
M'hancha	4.20 €
(Feuille de filo, amande, vanille, cannelle, fleur d'oranger, miel)	
Maqrout aux noix	4.20 €
(Noix, amande, fleur d'oranger, miel)	
Marelle	4.20 €
(Pâte de pistaches, amande, fleur d'oranger)	
Mini maqrout	4.20 €
(Semoule, dattes, miel, par 9 pièces)	
Pignon	4.10 €
(Amande, pignons de pin, sucre glace)	
Pistachette	4.20 €
(Pistache, amande, glaçage pistache)	
Pitch-Pitch	4.20 €
(Galette pistache, glaçage de pistache)	
Praline	4.20 €
(Amande, éclats de praline)	
Rocher Coco	4.20 €
(Noix de coco, sucre glace)	
Rocher noisette	4.20 €
(Noisette concassée, amande)	

*Nos plats et nos salés sont préparés de manière artisanale, à base de produits frais uniquement.

*Nos pâtisseries sont préparées de manière artisanale, à base de produits frais et arômes naturels.

Rzimette el Aroussa4.20 €
(Pistache, miel)
Samsa Maison4.20 €
(Pâte brisée, amande, vanille, cannelle, fleur d'oranger)
Skandriette Kenza4.20 €
(Pépites de pistaches, amande, miel)
Tlemcenia4.20 €
(Pâte noisettes, cheveux d'anges, miel)

T'charek Miel4.20 €
(Noix, amande, miel)
T'charek miel4.20 €
(Amande, miel)
Zelabia Boufarik4.20 €
(Farine, semoule, miel)