



208 AVENUE DU PRÉSIDENT WILSON, LA CIOTAT

Prix nets TTC en €, service compris.

Pour connaître la liste des allergènes et/ou pour toute restriction alimentaire nous consulter.

HISTOIRE DE LA CHEFFE ET DU RESTAURANT

Entre héritage marocain et élégance française, notre cuisine est une invitation au voyage. Chaque produit est choisi avec exigence : légumes de saison, épices nobles du Maroc, viandes issues d'éleveurs engagés, agrumes et herbes fraîches qui éveillent les sens.

Notre intention est simple : proposer une cuisine sincère, moderne et généreuse. Chaque assiette raconte une histoire — celle des traditions que l'on honore et du savoir-faire que l'on réinvente.

Ici, le temps ralentit. Les parfums se répondent. Les émotions s'invitent à table.

Bienvenue chez HABIBA, une maison où le goût devient émotion et chaque dîner une rencontre.

Sous la direction de la Cheffe Meryem Chaouay-Tissir, la cuisine s'affranchit des frontières pour faire dialoguer la finesse française et la générosité marocaine.

Dans un cadre intime et lumineux, l'équipe d'HABIBA vous convie à une expérience sensorielle où chaque création célèbre l'équilibre entre raffinement, sincérité et émotion.

Produits de saison soigneusement sélectionnés, alliances subtiles entre épices marocaines et techniques de la haute gastronomie française, exécution précise et inspirée : ici, la sincérité est l'ingrédient signature.

Profondément attachée à la nature et aux producteurs passionnés, la Cheffe accorde une attention particulière aux produits locaux, durables et de grande qualité.

Chaque assiette célèbre la terre, la mémoire et les racines, tout en portant un regard contemporain sur une cuisine d'émotion.

À travers HABIBA, Meryem rend hommage à ses origines ainsi qu'aux femmes qui l'ont inspirée.

Une cuisine authentique, portée par le cœur, où chaque bouchée évoque un souvenir, un parfum, une promesse.

Laissez-vous emporter par une expérience gastronomique unique, entre authenticité, audace et élégance méditerranéenne.

(PARENTHÈSE APÉRITIVE)

De 16h à 19h

Tapas raffinées & créations à partager avant le début du service gastronomique de 19h30.

~ À PARTAGER ~

Arancini au jus de tajine, bresaola, crème montée chermoula et charbon actif - 18€



Houmous au poivron grillé cumin émietté de kefta - 14€



Zagloul de courgettes , caviar de citron confit, chips de riz soufflé au sésame noir - 14€



Tataki de bœuf sauce chermoula à la sauce soja et chou rouge - 21€



Wrap blanc de poulet au curcuma et cumin cuit à basse température, avocat, pesto à la coriandre tomates anciennes, ricotta, zagloul courgettes - 21€



Boule de glace : lben, chocolat, tahini dattes - 14€

LES SOFTS

EAUX

ZILIA EAU PLATE CORSE 1L	7€
OREZZA EAU PÉTILLANTE 1L	7€
PERRIER 33 CL	6€

SODAS

Brasserie de Sulauze (Provence), brasserie artisanale, basée en Provence (Miramas), proposant des bières et boissons sans alcool élaborées à partir d'ingrédients naturels.

LIMONADE CITRON VERT 33 CL <i>Limonade artisanale, fraîche et peu sucrée, aux bulles fines et désaltérantes.</i>	8€
COLA 33 CL <i>Cola artisanal au goût franc, moins sucré, avec une belle fraîcheur.</i>	8€
GINGER BEER 33 CL <i>Boisson au gingembre, vive et rafraîchissante, légèrement épicée et tonique.</i>	8€
TONIC 33 CL <i>Tonic équilibré, aux notes amères délicates et à la bulle fine.</i>	8€

Jus & Nectars de fruit

ALAIN MILLIAT

Les Jus et Nectars de Fruit Alain Milliat expriment la justesse du goût et l'expression fidèle du fruit. Chaque fruit est sélectionné pour sa maturité, puis travaillé avec soin afin de préserver sa texture, sa couleur et son profil aromatique naturel. **Sans alcool**, sans additifs, sans arômes ajoutés et sans conservateurs, nos créations subliment le fruit sans artifice, pour offrir un moment de dégustation mémorable, fidèle à la matière première.

JUS DE RAISIN BLANC CHARDONNAY 33 CL

 10€

Le Jus de Raisin Chardonnay tient une place singulière au sein de notre collection de Raisins Mono-cépages. Élaboré grâce à un procédé innovant de désucrage par membrane végétale, ce Chardonnay se pare d'une robe jaune paille et dévoile des arômes généreux de fruits mûrs.

NECTAR DE FRAISE SENGANA 33 CL

 10€

Sélectionnée pour sa richesse aromatique, la variété Sengana offre une texture pulpeuse et une fraîcheur fidèle au fruit frais. Puissant et singulier, ce Nectar est le plus régressif de notre Collection.

NECTAR D'ABRICOT DE BERGERON 33 CL

 10€

Délicat, pulpeux et légèrement acidulé, notre Nectar d'abricot Bergeron est l'une des six créations signature d'Alain, présente dès l'origine et élaborée à partir d'abricots cueillis à pleine maturité dans la Drôme et dans l'Ardèche.

NECTAR FRUIT DE LA PASSION 33 CL

 10€

Ce nectar rouge orange, à la texture fluide, vous séduira par sa fraîcheur et sa puissance aromatiques, sa belle acidité, ainsi que par sa forte persistance.

NECTAR DE FRAMBOISE MECKER 33 CL

 10€

Élaboré à partir de Framboises Mecker, une variété prisée pour son intensité aromatique, ce Nectar affiche une puissance singulière, des arômes francs et une texture soyeuse, au plus proche du fruit cueilli.

NECTAR DE MANGUE DU PÉROU 33 CL

 10€

Ce Nectar révèle la Mangue Chato de Ica, variété confidentielle au profil solaire. Sa chair fondante délivre des arômes intenses, une texture veloutée et une belle générosité, fidèle à cette variété rare, cultivée sous le soleil d'Ica au Pérou.

NECTAR DE LITCHI DE MADAGASCAR 33 CL

 10€

Cultivé à Madagascar, sur des terroirs tropicaux propices à son développement, Alain Milliat révèle ici toute la finesse aromatique du Litchi. Ce Nectar délicat et légèrement sucré restitue les notes florales caractéristiques du fruit, dans une expression fraîche, élégante et exotique.

NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE 33 CL

 10€

Récoltée au moment des vendanges, la Pêche de Vigne était autrefois utilisée comme indicateur de santé des ceps. Ce Nectar à la couleur et la texture uniques révèle de délicates notes d'amande, subtilement nuancées d'une légère amertume.

NECTAR DE POIRE WILLIAMS 33 CL

 10€

Parfum historique de la maison, ce Nectar est élaboré à partir de Poires Williams cueillies avant maturité, puis affinées en caisses. Grâce à cette organisation, la puissance aromatique du Fruit se dévoile : arômes éclatants et texture finement granuleuse, fidèle à sa chair naturelle.

JUS DE RAISIN ROUGE MERLOT 33 CL / 1L

 27€

Le Jus Raisin Merlot Rouge, issu du cépage emblématique du Sud-Ouest, révèle sa profondeur aromatique avec une récolte à maturité optimale. Sa texture fluide et riche à la fois surprend par sa fraîcheur.

JUS DE RAISIN BLANC SAUVIGNON 1 L

 27€

Véritable signature de notre collection de Raisins Mono-cépages, ce Jus restitue avec précision la fraîcheur et la vivacité du Sauvignon blanc, récolté avec un bel équilibre sucre et acidité. Une interprétation pure et élégante de ce Cépage délicat aux notes de fleurs blanches.

LE CHARDONNAY PÉTILLANT DE RAISIN 75 CL

 33€

Ce « Blanc de Blancs » sans alcool est élaboré à partir de Raisins Chardonnay cultivés sur la parcelle Coste Blanche, un coteau calcaire du sud de la France. Il est assemblé avec 10 % de Verjus de cépages blancs pour en révéler toute la fraîcheur. Le nez intense rappelle des notes gourmandes de Mirabelle rôtie et de miel de bruyère.

COCKTAILS, SPIRITUEUX & APÉRITIFS

SPRITZ

LILLET 14€

APÉROL 14€

LAVANDE GIN 14€

FLEUR DE SUREAU 14€

COCKTAILS / MOCKTAILS

ROSE DES SABLES AVEC OU SANS ALCOOL 14€
Cranberry, citron, pomme, eau de rose du Maroc, (vodka)

RACINES AVEC OU SANS ALCOOL 14€
Aloe vera, citron, fleur d'oranger, (Gin)

GIN TONIC 18€
Gin Sab's, Tonic Sulauze provençal

LONDON MULE 18€
Gin Rose Sab's, Ginger Beer Sulauze

NEGRONI SAB'S 18€
Sab's Pinot Gin, Bitter et Vermouth Dolin vieilli en fût de chêne

SAB'S – DISTILLERIE

Distillerie artisanale bourguignonne fondée à Beaune, spécialisée dans la distillation de marcs et lies de vin issus des grands terroirs de Bourgogne. Travail en collaboration avec les vignerons locaux, dans une approche de distillation itinérante et artisanale, donnant naissance à des eaux-de-vie et spiritueux à forte identité vinicole.

LIQUEUR DE POIRE 4 CL 12€
Poire Williams macérée dans une eau-de-vie de Pinot Noir et de Chardonnay distillée à l'alambic, exprimant un fruit net et mûr.

LIQUEUR D'ABRICOT 4 CL 14€
Liqueur élaborée à partir d'abricots mûrs distillés, dans une recherche de fruité franc et de concentration aromatique.

GIN 4 CL 12€
Gin distillé à partir de 15 botaniques, associé à des eaux-de-vie de Chardonnay et Pinot Noir et à une base issue de marcs et lies de Bourgogne, apportant une signature légèrement vinique et une belle complexité aromatique.

GIN ROSE 4 CL 14€
Gin élaboré sur la même base distillée, puis affiné en fût de Moscatel, apportant une expression plus ronde, vineuse et légèrement suave en finale.

SPIRITUEUX

COGNAC KELT VSOP 4 CL

16€

Cognac français, Grande Champagne vieilli en fûts de chêne du Limousin, puis parti trois mois en mer pour une maturation unique. Notes d'orange, de miel et de chocolat noir.

RHUM VAGABOND SPIRITS OLD PEARL 4 CL

16€

Rhum d'Île Maurice, vieilli 51 mois en fûts bourbon, affiné en fûts de liqueur d'orange et de Cognac Prunier. Notes de cacao, d'orange et de cappuccino.

RHUM VAGABOND SPIRITS WHITE PEARL 4 CL

14€

Rhum d'Île de la Réunion, Rhum blanc de terroir.
Nez frais et végétal — banane verte, citronnelle, menthe.
Finale sur l'amande fraîche et la papaye citronnée.

KAIYO 5 WOODS WHISKY 4 CL

16€

Whisky japonais, Vieilli dans cinq fûts différents (Pedro Ximénez, bourbon, chêne français, Mizunara, Oloroso) puis trois mois en mer. Notes de vanille, miel et agrumes, finale épicée.

BIÈRES

MACHOMAN - BLANCHE 5,5% 33 CL 9€

Bière blanche de type wheat ale, mettant en avant le houblon Citra, avec un profil léger et rafraîchissant.

CLEF DES CHAMPS - LAGER 4% 33 CL 9€

Lager blonde légère et peu amère, pensée pour la convivialité et à boire bien fraîche.

CORONA 33 CL 8€

APÉRITIFS

CAMPARI 6 CL 7€

LILLET 6 CL 7€

RATAFIA 6 CL 8€

PORTO 6 CL 7€

PASTIS 2 CL 5€

RICARD 2 CL 5€

LIMONCELLO 4 CL 10€

GET 4 CL 10€

COINTREAU 4 CL 10€

LES VINS

VINS ROSÉS

TERRE DE ROSÉ ROSÉ 75 CL

Sainte-Victoire en Provence.

 8€  35€

BANDOL BIO ROSÉ 2024 75 CL

60% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cinsault. Expressif sur la purée de fraise, avec une légèreté de fleurs blanches. Jeu entre la pêche et le melon profil amylique plus que thiolé. Une robe pêche limpide. Le nez est complexe sur les fruits confits, notes fleuries et d'agrumes, pointe minérale; de la suavité.

 42€

VINS ROUGES

TERRE DE ROSÉ ROUGE 75 CL

Sainte-Victoire en Provence

 8€  35€

BANDOL BIO ROUGE 2022 75 CL

90% Mourvèdre, 10% Grenache. Attaque gourmande à la texture fine et fluide. Une acidité qui apporte de la fraîcheur aux arômes de cassis et myrtille. Le milieu de bouche plus sauvage (thym, cuir, fumé) se finit sur une finale aux petits tanins fins, sans lourdeur.

 12€  52€

CAMPO VECCHIO ROUGE 2022 75 CL

Assemblage corse structuré et équilibré, aux tanins souples, offrant un profil franc et une belle expression du terroir.

 68€

BOURGOGNE PINOT NOIR « CUVÉE SAINT-VINCENT 2022 » 75 CL

Pinot noir gourmand et souple, marqué par des arômes de cerise et de petits fruits rouges, avec des tanins fins et une jolie rondeur. Maison bourguignonne reconnue pour son travail précis et ses élevages soignés, mettant en avant la pureté du fruit et l'expression des terroirs.

 12€  48€

BEAUNE VIEILLES VIGNES 2022 75 CL

Pinot noir issu de vieilles vignes, plus structuré et complexe, aux notes de fruits noirs, d'épices et de sous-bois, avec une belle profondeur et une finale persistante.

 72€

SAINT-JOSEPH "LA SYBARITE" 2024 75 CL

Syrah élégante et fraîche, au profil souple et équilibré, avec des tanins fins et une belle buvabilité, dans un style accessible et précis. Domaine de Saint-Joseph conduit avec exigence depuis le début des années 2000, reconnu pour ses vins précis, élégants et fidèles à leur terroir.

 69€

VINS BLANCS

TERRE DE ROSÉ BLANC 75 CL

Sainte-Victoire en Provence

 8€  35€

PATRIMONIO BLANC 2024 75 CL

Vermentinu droit et frais, porté par une belle tension, avec un profil net et une finale saline typique de l'appellation. Domaine familial ancré dans l'appellation Patrimonio, valorisant les cépages corses avec des vins francs, équilibrés et marqués par leur origine.

 68€

BANDOL BIO BLANC 2024 75 CL

Né de ceps de clairette (60%) et d'ugni blanc d'âge vénérable (50 ans). Fin et complexe, le nez associe fleur blanche (sureau), amandes vertes, notes beurrées et touche fumée de garrigue. D'un charme renversant, la bouche se montre parfaitement étoffée enveloppée de saveurs suaves de fruits d'été, avant une finale longiligne pleine de relief.

 12€  52€

CUVÉE SAINT-VINCENT BLANC 2024 75 CL

Chardonnay élégant et accessible, aux notes de fruits blancs et d'agrumes, soutenues par une belle fraîcheur et une finale légèrement beurrée.

 12€  42€

CHAMPAGNES

BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT - ALEXANDRE BONNET, LES RICEYS

100% Pinot Noir sur terroir kimméridgien. Nez de poire, pêche et rhubarbe, touche florale et épicée. Bouche vive, finale saline et persistante.

 85€

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT - ALEXANDRE BONNET, LES RICEYS

Pinot Blanc et Chardonnay. Nez exotique et généreux — mangue, agrumes, amandes fraîches. Bouche crémeuse, finale longue et minérale.

 115€

LES MENUS DE HABIBA

Hommage aux femmes qui nous ont transmis la force, la douceur et le goût du partage.

MENU « ÈVE » - 72€

**« Ève, d'Evelyne, le trait d'union entre la France et le Maroc,
la beauté des rencontres et la grâce du partage. »**
Une expérience en six escales, entre deux cultures qui s'enlacent pour créer
une cuisine raffinée, vibrante et sans frontières.

MISE EN BOUCHE

Panipuri croustillant, gambas, crème de légumes façon tomate frito et œufs de poisson

PRÉ-ENTRÉE

Tartare de poisson du jour, condiment de salades marocaines

ENTRÉE

Mille-feuille de pastilla poulet citron confit, épinard à la crème, oignons caramélisées,
miel et chantilly fleur d'oranger

PLAT

Couscous aux deux graines, pressé de bœuf façon tanjia,
crème de patate douce à l'os à moelle

PRÉ-DESSERT

Glace à l'avocat, caramel de dattes et amandes caramélisées

DESSERT

Ganache chocolat noir 70% huile argan, glace Tahini dattes et lait d'amande



MENU « LE KBIRA » - 55€

**« Le Kbira, la force tranquille, la femme de caractère dont la douceur
se révèle dans les gestes et les silences. »**
Un voyage en quatre temps, où chaque assiette raconte la transmission,
la mémoire et la richesse du cœur.

MISE EN BOUCHE

Panipuri croustillant, gambas, crème de légumes façon tomate frito et œufs de poisson

ENTRÉE

Mille-feuille de pastilla poulet citron confit, épinard à la crème, oignons caramélisées,
miel et chantilly fleur d'oranger

PLAT

Couscous aux deux graines, pressé de bœuf façon tanjia,
crème de patate douce à l'os à moelle

DESSERT

Ganache chocolat noir 70% huile argan, glace Tahini dattes et lait d'amande

