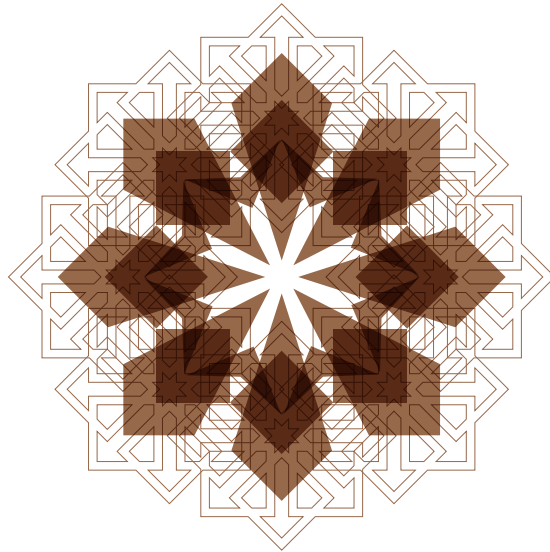


**as** S.XII | XIII  
almorávides & almohades  
empires Noor Année 2 { 2018 - 2019



Au XIe siècle, les taifas succombent face aux nouveaux envahisseurs provenant du Sahara, **les Almoravides**, de tendance sunnite malékite. Dans le but de corriger les coutumes licencieuses apparues parmi les musulmans, ils fondent un **empire** dans l'ouest du désert jusqu'aux limites de l'Afrique centrale, et envahissent le sud et l'est de la Péninsule Ibérique.

Quelques tribus berbères du nord-ouest du Maroc et de l'Algérie, **les Almohades**, de tendance chiïte, tirent parti du pouvoir désormais fragilisé des Almoravides au XIIe siècle pour créer leur propre **empire** au nord de l'Afrique, entre Tripoli et Marrakech, à partir duquel ils envahissent le sud et l'est de la péninsule, et dont la pérennité fut d'aussi courte durée que celle des Almoravides.

Comme souvent dans l'histoire, les périodes durant lesquelles règnent le désordre et le manque de ressources économiques, coexistent en **harmonie** avec **l'essor de la culture** sous tous ses aspects, notamment l'aspect gastronomique et du raffinement dans le service.

PAIN au CITRON BRÛLÉ, thon demi-affiné et ALBAQDUNIS

ASSAISONNEMENT de CONCOMBRES et menthe orange

BOUTARGUE de GARUM andalous

KARIM D'AMANDES grillées, hérissron du SAHARA,  
pomme verte et SUMAC

BOUQUET de LÉGUMES, fond onctueux de LIEU JAUNE et café

CHAMPIGNONS sautés, jaune d'oeuf de champ et escargots à la menthe

BAR de l'estuaire du fleuve GUADALQUIVIR avec son tartare  
et émulsion des têtes

ÉPAULE D'AGNEAU glacée et son entre-cote avec anchois  
et couscous végétarien

ORANGE du quartier et son jus de FLEUR D'ORANGER,  
pesto doux et basilique

CAROUBIER ALMORAVIDE 2018

85 €  
(TVA INCLUSE)

Vous pouvez choisir l'HARMONIE de vins / 40 € (TVA INCLUSE)





## tuareg

**PAIN** au **CITRON BRÛLÉ**, thon demi-affiné et **ALBAQDUNIS**  
**ASSAISONNEMENT** de **CONCOMBRES** et menthe orange  
**TARTARE** de vache, cœur de salade et émulsion de bœuf affiné  
**BOUTARGUE** de **GARUM** andalous

**ÉPINARDS**, fromage de brebis, **PISTACHE FRAÎCHE** et romarin  
**KARIM D'AMANDES** grillées, hérisson du **SAHARA**,  
pomme verte et **SUMAC**

**CHAMPIGNONS** sautés, jaune d'oeuf de champ et escargots à la menthe  
**BOUQUET** de **LÉGUMES**, fond onctueux de **LIEU JAUNE** et café  
**HUÎTRE** nature et jus d'olive **KALAMATA**,  
gelée d'agneau de lait et **KÉFIR**

**BAR** de l'estuaire du fleuve **GUADALQUIVIR** avec son tartare  
et l'émulsion des têtes

**PIGEON** rôti et reposé avec **CERISES** torréfiées et confites dans du  
vinaigre de pomme


**ORANGE** du quartier et son jus de **FLEUR D'ORANGER**,  
pesto doux et basilique

**COCO** et gouttes d'olives noires et crème glacée de cardamome  
**CAROUBIER ALMORAVIDE 2018**

110 €  
(TVA INCLUSE)

Vous pouvez choisir **l'HARMONIE** de vins / 60 € (TVA INCLUSE)



\* Le menu peut subir un changement en raison d'un produit temporaire.  **noor**







# almoravide

PAIN au CITRON BRÛLÉ, thon demi-affiné et ALBAQDUNIS  
ASSAISONNEMENT de CONCOMBRES et menthe orange  
TARTARE de vache, coeur de salade et émulsion de boeuf affiné  
BOUTARGUE de GARUM andalous

COQUES tièdes, nectar d'oignon, chou vert frit et ARGAN  
ÉPINARDS, fromage de brebis, PISTACHE FRAÎCHE et romarin  
KARIM D'AMANDES grillées, hérisson du SAHARA, pomme verte et SUMAC  
CHAMPIGNONS sautés, jaune d'oeuf de champ et escargots à la menthe  
LANGOUSTINE FRITE et ses pattes et émulsion de « CALDILLO DE PERRO »

BOUQUET de LÉGUMES, fond onctueux de LIEU JAUNE et café  
HÛÎTRE nature et jus d'olive KALAMATA, gelée d'agneau et KÉFIR  
FOIE RÔTI avec "Amontillado", crevette et FREEKEH au RAS AL-HANOUT  
BAR de l'estuaire du fleuve GUADALQUIVIR avec son tartare  
et l'émulsion de sa tête

JOUES D'AGNEAU mauresque, couscous végétarien et filaments  
de CONCOMBRE DE MER


PIGEON rôti et reposé avec CERISES torrifiées et confites  
dans du vinaigre de pomme

ORANGE du quartier et son jus de FLEUR D'ORANGER,  
pesto doux et basilique  
COCO et gouttes d'olives noires et crème glacée de cardamome  
CAROUBIER ALMORAVIDE 2018

150 €  
(TVA INCLUSE)

Vous pouvez choisir l'HARMONIE de vins / 80 € (TVA INCLUSE)



\* Le menu peut subir un changement en raison d'un produit temporaire.  NOOR





Pablo Ruiz Picasso, 8 · Local  
14014 Córdoba · +34 957 964 055  
[info@noorrestaurant.es](mailto:info@noorrestaurant.es)  
[noorrestaurant.es](http://noorrestaurant.es)

#EatingHistory