



MENU

CUISINE TRADITIONNELLE MAROCAINE

ENTRÉES

Harira : soupe traditionnelle marocaine, dattes et œuf dur	100
Pastilla au poulet, amandes et miel	130
Pastilla aux fruits de mer et citron	130
Trio de mini batbout farcis : Kefta/Thon/Poulet	120
Assortiment de salades marocaines selon saison	190
Tajine de crevettes mcharmél	170

INCONTOURNABLES TAJINES

VIANDE

Tajine de Kefta à l'œuf	170
Jarret façon tangia, pistils de safran et citron confit	170
Tajine de bœuf Brania (aubergine)	170
Tajine d'agneau aux pruneaux, amandes, et œufs	190
Mrouzia d'agneau	190
Tajine d'agneau fond d'artichauts et petits pois	190

VOLAILLE

Tajine de poulet aux olives et citron confit	160
Coquelet mariné grillé à la Marocaine	160



POISSON

Tajine de poisson du jour	180
Tajine de poulpe	180

TRADITIONNELS COUSCOUS

Végétarien	150
Poulet	170
Bœuf	170
Agneau	170
Royal (Poulet, agneau, Kefta et merguez)	210

DESSERTS

Pastilla au lait et aux amandes	80
Orange à la cannelle, dattes et fleurs d'oranger	80
Briouates aux amandes, dattes et chocolat	90
Cake rôti aux épices marocaines, crème glacée	80

PLATS À COMMANDER LA VEILLE

Tajine de boulettes de sardines	150
Pieds de veau à la marocaine	180
Méchoui d'agneau (pour deux personnes)	230/pers
Pastilla au pigeons	180/pers
Poisson entier cuit au four (selon l'arrivage)	250/pers