

MENU

CUISINE TRADITIONNELLE MAROCAINE

ENTRÉES

Harira : soupe traditionnelle marocaine	100
Omelette au khlii (viande confite) et truffes	100
Trio composé de lentilles, haricots blancs et Bissara (Le tout lentement mijoté à l'huile d'olive et épices)	120
Pastilla au poulet et amandes	120
Pastilla aux fruits de mer et citron	130
Trio de mini batbout farcis : Kefta/Thon/Poulet	120
Grand assortiment de salades marocaines selon saison	210

INCONTOURNABLES TAJINES

VIANDE

Tajine de boulettes de Kefta, œuf au plat	160
Tajine de jarret Makfoul, tomate cerise et petits oignons	170
Tajine Mderbel à l'aubergine	170
Tajine d'agneau aux pruneaux, amandes, et œufs de caille	180
Tajine de jarret de veau mslalla	190
Tajine de souris d'agneau Mrouziya	190
Tajine d'agneau aux artichauts et petits pois	190

VOLAILLES

Tajine de poulet aux olives et citron confit	160
Tajine de poulet "Ouahma" (tomate et poire)	160
Tajine de coquelet farci au riz, amandes et raisins	170

POISSONS

Tajine de poisson du jour façon berbère	170
Tajine "Mquelli" aux crevettes royales	180

TRADITIONNELS COUSCOUS

Bœuf
Poulet
Agneau
Végétarien

PLATS À COMMANDER LA VEILLE

Tajine de boulettes de sardine	150
Tajine de cervelle d'agneau	170
Tripes à la marocaine	170

Pieds de veau à la marocaine	180
Queue de bœuf aux pois chiches et tomates	180
Tanjia de jarret de veau	190
Méchoui d'agneau (pour deux personnes)	180/pers
Épaule d'agneau Mhamer (pour deux personnes)	180/pers
Poisson entier cuit au four façon fassi (pour deux personnes)	190/pers
Tajine de Poulet fermier aux légumes (pour deux personnes)	210/pers

DESSERTS

Pastilla au lait d'amandes	80
Salade de fruits à la cannelle et fleur d'oranger	80
Assortiment de pâtisserie marocaine et thé à la menthe	100
Mhencha aux amandes et miel	90