



MENU_MENU

Déjeuner servi de 12h à 16h
Dîner servi de 19h à 22h

Toutes nos préparations sont faites maison et issues de recettes traditionnelles familiales. Les produits utilisés sont de saison et du marché. Pour vous garantir la meilleure expérience culinaire, nous vous demandons d'essayer de réserver vos repas une demi-journée à l'avance.

*Lunch is served from 12pm to 4pm
Dinner is served from 7pm to 10pm*

All our meals are carefully handmade from family recipes with seasonal products from the market. To insure you the best culinary experience, we kindly ask you to book your meals half a day ahead.

FORMULES_SET MENUS

Uniquement au Déjeuner :	220
Salade mixte + Brochettes ou Briouates ou mini Pastilla + Dessert du jour	
Déjeuner ou Dîner :	320
Entrée + Plat + Dessert	

Lunch only:	220
Mixed Salad + Skewers or Briouates or mini Pastilla +Today's Dessert	
Lunch or Dinner:	320
Starter + Main Course + Dessert	

POUR 2 PERSONNES MINIMUM (prix / pers.) SPECIALS FOR TWO (price/pers.)

Méchoui sur commande (24h avant)	300
Oven cooked lamb shoulder (24h in advance)	
Tanjia et sfaa ou vermicelles à la cannelle	250
"Le plat Marrakchi préparé par les hommes" Tanjia and sfaa or cinnamon vermicelli "The special cooked by Marrakech men"	
Tajine de poisson aux légumes	220
Fish Tajine with vegetables	

ENTRÉES_STARTERS

Salades marocaines_Moroccan Salads ^V	90
Assortiment de briouates _Selection of salted puff pastries ^V	100
Soupe du Marché_Soup of the day ^V	80
Harira_Moroccan Soup ^V	90

PLATS_COURSES

Couscous_Couscous ^V	200
Couscous royal aux 3 viandes_Royal couscous with beef, lamb and chicken	300
Couscous aux 7 légumes et poulet_Couscous with 7 vegetables and chicken	220
Tajine de Légumes_Vegetables Tajine ^V	180
Tajine de poulet aux citrons confits_Chicken Tajine with olives and limons	200
Tajine de kefta aux oeufs et tomates_Meat balls tajine with eggs and tomatoes	200
Tajine de sardines_Sardines Tajine	190
Tajine d'agneau aux amandes et pruneaux _Lamb Tajine with almonds and prunes	220
Pastilla au poulet et amandes_Chicken & almonds Pastilla	210
Pastilla aux légumes_Pastilla with vegetables	200

DESSERTS_DESSERTS

Oranges cannelle_Cinnamon oranges	70
Tarte fine aux pommes_Apple tart	90
Briouates aux pommes_Apple briouates	80
Bananes flambées à l'orange_Flambéed bananas with orange	80
Thé gourmand marocain_Mint tea & Moroccan pastries	70
Sorbets et glaces_Ice creams and sorbets	60
Salade de Fruits_Fruit Salad	80
Pastilla au lait pour 2_Milked Pastilla for 2	100/P

^V Ces plats sont végétariens ou peuvent être préparés sans aliments protéines animales.
_These meals are vegetarian or can be prepared without meat or fish.

Les prix sont exprimés en dirhams marocains. Toutes taxes et service inclus
_Prices are in Moroccan Dirhams. All taxes and service included.

BOISSONS_DRINKS

Eau Minérale ou Gazeuse	<i>Still Sparkling water 75cl</i>	25
Expresso		25
Café au lait (grand)	<i>Large coffee with milk</i>	30
Café gourmand	<i>Coffee & Moroccan pastry</i>	80
Thé gourmand	<i>Tea & Moroccan pastry</i>	70
Thé à la menthe	<i>Mint Tea</i>	20
Thé glacé au citron	<i>Lemon Iced Tea</i>	30
Sodas		40
Bière sans alcool	<i>Alcohol free beer</i>	65
Orange pressée	<i>Freshly squeezed orange juice</i>	40
Citronnade au gingembre	<i>Ginger Lemonade</i>	40
Mocktail de Saison	<i>Seasonal Mocktail</i>	70
Virgin Mojito		70
Virgin Mary		70
Cocktail de fruits frais	<i>Fresh fruits cocktail</i>	60