

Saveurs Marocaines - Moroccan Flavors

Dégustation de petites salades marocaines 115 MAD
Assortment of classical Moroccan salads

Variation de briouates 125 MAD
Assortment of "briouates" - Moroccan fried stuffed rolls

Pastilla de pigeons sucrée - salée 150 MAD
Sweet and salty pigeon - wrapped in a thin fried brick leaf « pastilla »

Pastilla aux fruits de mer 150 MAD
« Pastilla » stuffed with seafood and glass-noodles

Le tajine du jour *Tajine of the day* 185 MAD

Desserts Marocains Sweet Moroccan dishes :

Salade d'oranges à la cannelle *Orange salad with cinnamon* 50 MAD

Pastilla au lait et aux amandes *Milk & almond pastilla* 70 MAD

Assortiment de pâtisseries Marocaines *Moroccan pastries* 100 MAD

Les grands classiques de la cuisine Marocaine - Moroccan classics :

Cuisinés long temps à la façon traditionnelle - cooked slowly in the traditional way

Veillez commander 24h d'avance / please order 24h in advance :

Le véritable couscous aux 7 légumes *Authentic cous-cous with 7 vegetables*

Bœuf ou poulet ou agneau *Beef or chicken or lamb* 2 pers - 380 MAD

Couscous aux légumes *Veggie cous-cous* 2 pers - 300 MAD

Epaule d'agneau façon méchoui 2 pers - 380 MAD

Lamb shoulder, the traditional way: grilled, then cooked in oven

Tanjia Marrakchia au bœuf et citrons confits 2 pers - 440 MAD

Authentic beef and lemon tanjia - cooked long time in the oven

Tajine de légumes « beldi » 150 MAD

Veggie tajine prepared in the traditional way

Saveurs Méditerranéennes & carnet de voyage

Entrées Entries

Melon et pastèque servis en trois textures 110 MAD
Three variations of melon and watermelon

Saumon mariné à la citronnelle et au gingembre 140 MAD
Marinated salmon with citronella and ginger

Salade de calamars aux câpres *Salad with squid and capers* 160 MAD

Salade de gambas au gaspacho d'agrumes 190 MAD
Prawn salad with citrus gaspacho

Large ravioli au fromage de chèvre frais et artichaut, 175 MAD
Crevette royale à la fondue d'herbe
Large ravioli stuffed with fresh goat cheese and artichoke, king prawn with melted herbs

Bœuf mariné façon gravad-lax, radis blanc et concombre 160 MAD
acidulé au wasabi *Marinated beef in sweet mustard, slightly acid with wasabi*

Plats Main courses

Filet de pageot grillé au thym, chutney tomates, aubergine 175 MAD
par nos soins *Grilled Pageot, tomato chutney, rosemary sauce, eggplants chef style*

Ombrinette grillée, risotto rouge parfumé à la fleur d'orange 160 MAD
Grilled "Crooker" (white local seafish), red risotto with a flavour of orange flower

Saint pierre cuit à l'unilatérale, cannelloni de légumes grillés 220 MAD
John Dori, vegetable cannelloni

Spaghetti aux fruits de mer *Seafood spaghetti* 180 MAD

Suprême de volaille farci aux persil et graines de moutarde, 160 MAD
Polenta de courgette et olives *Suprême of poultry stuffed with parsley
and mustard seed, polenta of zucchinis and olives*

Filet de bœuf, écrasé de patates douces au caramel d'épices 220 MAD
Beef fillet, mashed sweet potatoes with caramel of spices

Le wok du jour *Wok of the day* 180 MAD

Desserts Sweet dishes

Fromage de chèvre du Clos de Babette, Meknès 110 MAD
Assortment of goat cheese from Clos de Babette farm, Meknès

Sorbet de fruit du moment et son macaron *Sorbet of the day* 70 MAD

Blanc-manger aux prunes rouges et dattes confites 70 MAD
Almond cream with red plums and crystallized dates

Pêche Melba *peach with vanilla ice and whipped cream* 70 MAD

Meringue Italienne à la vanilla et fruits de saison 90 MAD
Italian vanilla meringue with fruits

Tarte au chocolat noir et sa glace à la citronnelle 90 MAD
Black chocolate cake « with lemon grass ice cream

Large macaron d'ananas, brochette de tomate cerise 90 MAD
caramélisée à la citronnelle *Large ananas macaroon with a stick of
crystallized baby tomato and citronella*