

Nos Assiettes froides



HOUMOUS À LA BETTERAVE & LÉGUMES CROQUANTS

110

Crème de pois chiches & betteraves, légumes de saison & huile d'olive de l'Atlas.

CARPACCIO DE BLACK ANGUS AUX AGRUMES

145

Huile d'olive à la marocaine & zeste d'orange fraîche.

CARPACCIO DE BETTERAVE RÔTIE

110

Chèvre frais au cumin & éclats de noix grillées.

ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES

95

Quatre petites portions aux saveurs traditionnelles & légumes du marché.

Nos Assiettes chaudes



TAJINE DE POULPE REVISITÉ

Poulpe rôti aux épices marocaines, olives noires & oignons confits.

145

MHAMMASA FAÇON RISOTTO À LA TRUFFE

Perles de blé crémeuses à la truffe noire & huile d'olive de l'Atlas.

120

Supplément poulet fermier +20 dh.

TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT

Poulet fermier, pommes nouvelles rôties & olives vertes de Taliouine.

120

CÔTELETTES & POMMES ÉCRASÉES

Côtelettes d'agneau grillées, purée rustique & jus parfumé au romarin.

160

TAJINE DE BŒUF AUX PRUNEAUX & FRUITS SECS

Bœuf mijoté aux pruneaux caramélisés, amandes dorées & fruits secs de Souss.

155

BURGER DE BŒUF EFFILOCHÉ FAÇON TANGIA

Brioche dorée, bœuf effiloché façon tangia, oignons confits & sauce épicée.

115



Nos Assiettes chaudes végétariennes

PATATE DOUCE RÔTIE AU FOUR

Labneh à la fleur d'oranger & éclats de pistaches du Moyen Atlas.

110

CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA FUMÉ

Tahini au citron confit & huile d'olive de l'Atlas.

95

BEIGNETS DE COURGETTES & MOZZARELLA

Sauce yaourt à la menthe des hauts plateaux & citron frais.

110

FALAFELS AU CUMIN

Yaourt au tahini & herbes du jardin.

95

HARIRA MAROCAINE TRADITIONNELLE

Boeuf Soupe de tomates, lentilles & pois chiches aux herbes fraîches.

90



Nos Assiettes sucrées

CRÈME À LA FLEUR D'ORANGER

Sablé aux amandes & miel de Souss.

85

MOUSSE DE HALVA & POIRE POCHÉE

Sirop de dattes & fleur d'oranger.

95

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR & HUILE D'ARGAN

Glace vanille artisanale.

110

SAN SEBASTIAN CAKE AU CARAMEL

Cheesecake basque fondant & caramel maison.

130