



SAVEURS MAROCAINES
FLAVOURS OF MOROCCO 



ENTRÉES

STARTERS

Assortiment de fines salades Marocaines (V-N)

aux légumes marinés, crus et mijotés

Assortment of fine Moroccan salads

Marinated, raw or cooked vegetables

• 120 •

Soupe traditionnelle du Jour

Harira, soupe typique du Ramadan, aux pois chiches et aux lentilles
ou Tchicha, soupe d'orge aux herbes aromatiques

Traditional Moroccan soup from the day

The traditional recipe with chick peas & lentils

OR delicate barley soup with coriander

• 100 •

Pastilla à la caille (N)

Un classique de la gastronomie marocaine en sucré - salé :
tourte croustillante farcie à la caille

Quail pastilla

A classic of Moroccan gastronomy sweet & savory:

crusty pie with quail filling

• 180 •

Pastilla aux fruits de mer * (V)

Un classique de la gastronomie marocaine:
tourte croustillante farcie de fruits de mer
relevés d'herbes aromatiques, de citron confit et de piment.

Sea-food pastilla

A classic of Moroccan gastronomy:

crusty pie with seafood filling

perfumed with aromatic herbs, preserved lemon and paprika

• 180 •

Assortiment de briouates

Petits feuilletés croustillants

farcis à la viande hachée, aux fruits de mer ou au fromage

Assortment of Briouates

Crusty puff pastries filled with mincemeat or sea-food or cheese

• 160 •

(V) : Végétarien / Vegetarian - (N) : Noix / Nuts

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

PLATS DISHES

NOS PLATS VÉGÉTARIENS OUR VEGETARIAN DISHES

Briouates aux légumes (V)

Petits feuilletés farcis, sauce Harissa

Vegetables briouates

Stuffed puff pastries, Harissa sauce

• 140 •

Mahchi (V)

Assortiment de légumes farcis au riz,
sauce Chermoula aux herbes aromatiques et aux épices

Assortment of vegetables with rice filling,

Chermoula sauce with aromatic herbs & spices

• 140 •

Couscous d'orge BIO aux sept légumes (V)

*Egalement disponible sans gluten (commande avant 12h)

Organic barley couscous with seven vegetables

**Also available gluten-free (order before 12 p.m)*

• 180 •

NOS POISSONS OUR FISHES

Hout Mkhadar (V)

Daurade à la Chermoula de Fès, légumes mijotés et rôtis au four

Sea-bream with Fez Chermoula, stewed & roasted vegetables

• 240 •

Tajine de lotte et gambas * (V)

Le tajine des côtes marocaines, lotte et gambas,
concassée de tomates, citron et olives confites

*Monkfish and prawn tagine **

*Tajine from Moroccan coasts, monkfish & prawns,
crushed tomatoes, lemon and candied olives*

• 240 •

**Dans le cadre du menu Demi-pension, Pension complète ou de la Formule midi,
un supplément de 40 DHS sera facturé pour les plats marqués d'une astérisque ***

*As part of the Half-board, Full-board or Formula lunch menu,
a supplement of 40 MAD will be charged for dishes marked with an asterisk **

(V) : Végétarien / Vegetarian - (N) : Noix / Nuts

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

PLATS

DISHES

NOS VIANDES

OUR MEATS



L'hame Mhamer * (N)

Agneau doré au four au confit d'oignon, carottes caramélisées
Roasted lamb with onion jam, caramelized carrots

• 250 •

Lham Tfaya (N)

Gigot d'agneau au safran
parfumé à la coriandre, amandes grillées et œufs durs
Leg of lamb with saffron, perfumed with coriander, grilled almonds & hard boiled eggs

• 240 •

Couscous d'orge BIO au boeuf et sept légumes

*Egalement disponible sans gluten (commande avant 12h)

Organic barley couscous with beef and seven vegetables
Beef couscous with seven vegetables

• 220 •

Méchoui *

Épaule d'agneau rôtie au four, assortiment de petits légumes
(POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES ET SUR COMMANDE AVANT MIDI)

Roasted lamb in the traditional way, assortment of vegetables
(FOR A MINIMUM OF 2 PERSONS - TO BE ORDERED BEFORE 12:00)

• 250 / pers. •

Lham Mkhader

Tajine de bœuf dans sa sauce au gingembre, aux légumes de saison
Beef tajine in ginger sauce, seasonal vegetables

• 210 •

Lham Bel Berkok

Tajine de jarrets de bœuf et pruneaux, graines de sésame
Tajine of beef shanks and prunes, sesame seeds

• 210 •

(V) : Végétarien / Vegetarian - (N) : Noix / Nuts

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

PLATS

DISHES

NOS VOLAILLES

OUR POULTRIES



Djaj M'kali

Tajine de poulet aux olives et citrons confits
Chicken tajine with olives and candied lemons

• 210 •

Djaj Mhamer (N)

Coquelet doré au four,
farci à la semoule et aux raisins secs, sauce aux trois épices
*Roasted chicken stuffed
with semolina & raisins, spiced sauce*

• 210 •

Couscous Tfaya (N)

Couscous au poulet avec sa confiture d'oignon & raisins secs
Chicken couscous with onion and raisins jam

• 210 •

Trid de caille aux amandes (N)

Caille laquée au miel de lavande et à la cannelle
sur une dentelle de crêpes Marocaines, concassée d'amandes
*Moroccan crepes, served with quail,
sauce perfumed with cinnamon and lavender honey, crushed almonds*

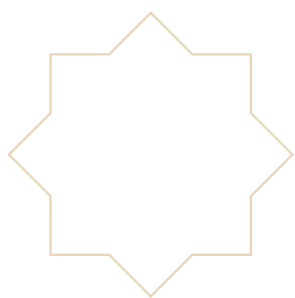
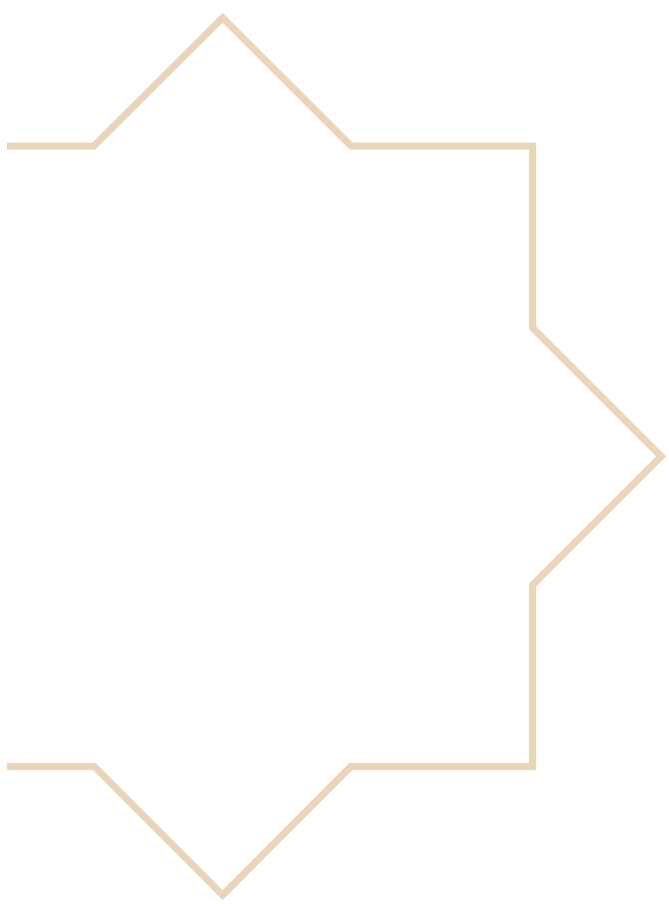
• 250 •

Dans le cadre du menu Demi-pension, Pension complète ou de la Formule midi,
un supplément de 40 DHS sera facturé pour les plats marqués d'une astérisque *

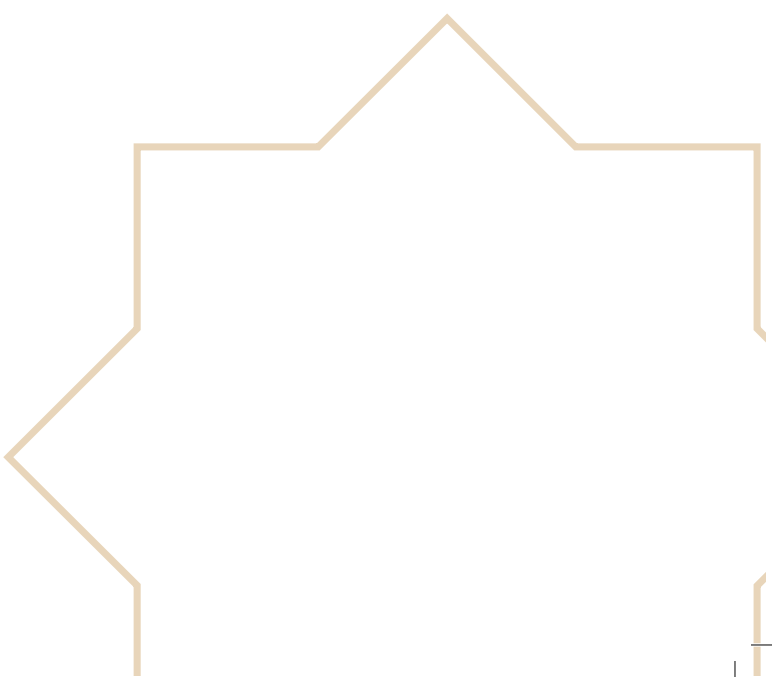
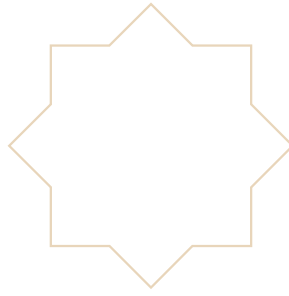
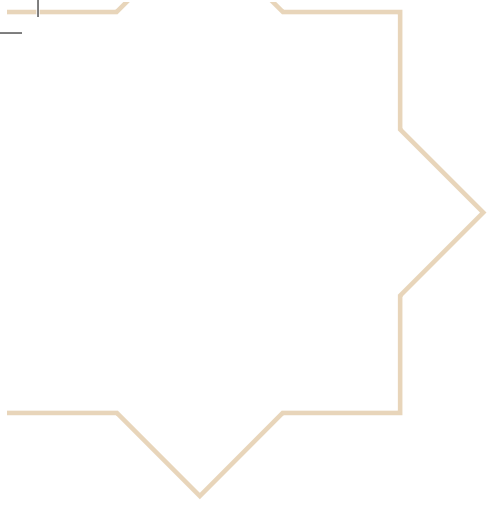
*As part of the Half-board, Full-board or Formula lunch menu,
a supplement of 40 MAD will be charged for dishes marked with an asterisk **

(V) : Végétarien / Vegetarian - (N) : Noix / Nuts

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



DELICES DU LIBAN
DELIGHTS OF LEBANON



**ASSORTIMENT DE QUATRE
MEZZES FROIDS**

**ASSORTMENT OF FOUR
COLD MEZZES**

— 120 —

MOUSSAKA (V)

Aubergines au four, sauce tomate & pois chiches
Baked eggplants, tomato sauce & chickpeas

MOUTABBAL (V)

Caviar d'aubergines rôties à la crème de sésame, jus de citron
Roasted eggplant caviar with sesame cream, lemon juice

WARAK ENAB (V)

Feuilles de vigne farcies au riz,
tomate, persil, jus de citron citron, huile d'olive
Wine leaves stuffed with rice, tomato, parsley, lemon juice, olive oil

HOUMOUS (V)

Mousse de pois chiches, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive
Chickpea mousse, sesame cream, lemon juice, olive oil

SALADE DE FREEKEH (V)

Blé vert, fruits secs, potiron rôti, herbes fraîches
FREEKEH SALAD
Green wheat, dried fruits, roasted pumpkin, fresh herbs

FATTOUCHE (V)

Salade de crudités fraîches au sumac, pain grillé, citron, huile d'olive
Salad of fresh crudités with sumac, toast, lemon, olive oil

TABOULÉ (V)

Tomate, boulgour, persil, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olive
Tomato, bulgur, parsley, mint, onion, lemon juice, olive oil

BATATA HARRA (V)

Pommes de terre et sauce épicée
Potatoes and spicy sauce

(V) : Végétarien / Vegetarian - (N) : Noix / Nuts

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

ASSORTIMENT DE QUATRE MEZZES CHAUDS

ASSORTMENT OF FOUR HOT MEZZES

— 150 —

FATAYER (V - N)

Chaussons farcis aux épinards et aux pignons de pin
Puff pastries stuffed with spinach and pine nuts

SAMBOUSIK (N)

Beignets de viande, pignons de pin
Meat pastries with pine nuts

FALAFEL (V)

Beignets de fèves et de pois chiches à la crème de sésame
Beans & chickpeas pastries with sesame cream

KEBBÉ (N)

Boulettes de blé concassé farcies à la viande hachée et aux pignons de pin
Crushed wheat balls stuffed with minced meat and pine nuts

RIKAKAT (V)

Feuilletés farcis au fromage
Puff pastries stuffed with cheese

ARAYESS

Pain libanais grillé farci à la viande hachée
Grilled Lebanese bread stuffed with minced meat

SAFIHA (N)

Mini pizza à la viande hachée, tomate, pignons de pin
Mini pizza with mincemeat, tomato, pine nuts

NOTRE PLAT OUR MAIN DISH

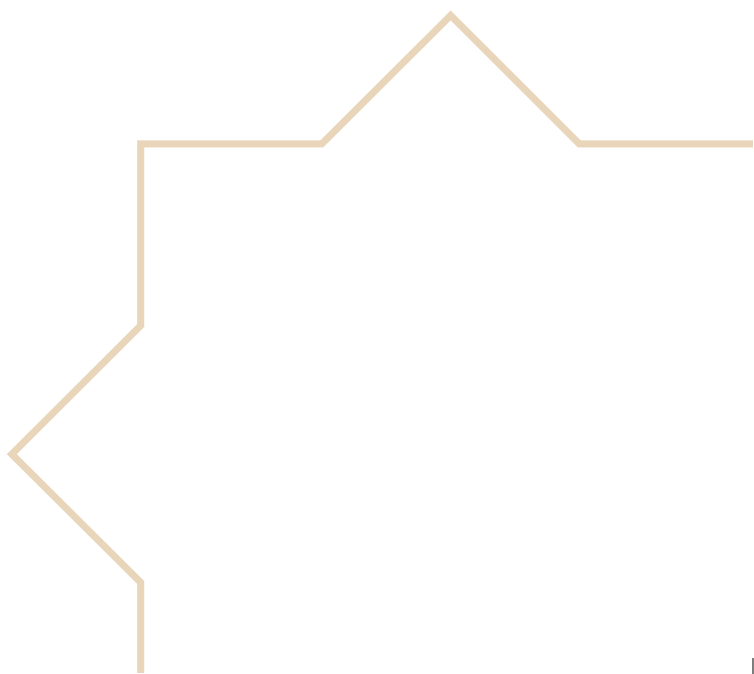
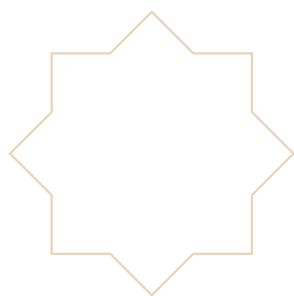
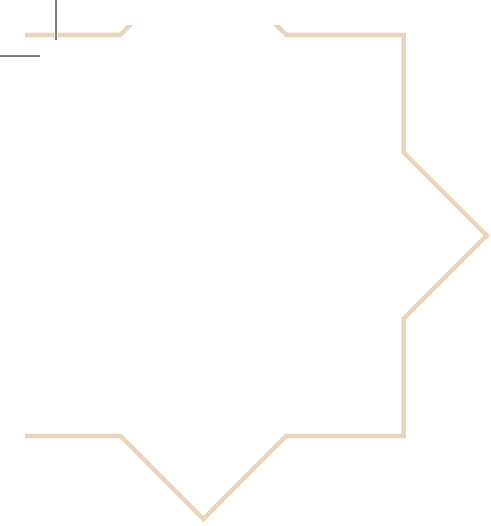
CHAWARMA AU BŒUF OU AU POULET

Emincé de bœuf ou de poulet mariné et braisé à petit feu
servi avec sa Salade Fattouch, Hoummous et Moutabbal
BEEF OR CHICKEN CHAWARMA
Slice marinated beef braised at low temperature
served with oriental salads : Fattouch, Hoummous et Moutabbal

• 180 •

(V) : Végétarien / Vegetarian - (N) : Noix / Nuts

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.



DESSERTS

DESSERTS

BAKLAVA LIBANAIS (N)

Feuilletés à la pistache, noix de cajou et pignons de pin
Pistachio puff pastries, cashews and pine nuts

• 90 •

MOUHLABIEH (N)

Flan parfumé à la fleur d'oranger, concassée de pistaches
Milk flan flavoured with orange flower, chopped pistachios

• 90 •

HALAWIT EL JEBIN (N)

Douceur farcie au fromage & à la crème de lait,
sirop parfumé à la fleur d'oranger, éclats de pistache
*Sweet dessert stuffed with cheese & milk cream,
syrup flavored with orange blossom, pistachio chips*

• 90 •

MHANCHA

Pâtisserie au miel de l'Atlas, boule de glace à la vanille et au safran
Pastry with honey from Atlas, vanilla and saffron ice cream

• 90 •

RIZ AU LAIT

Parfumé à la fleur d'orange & à la graine de vanille
Perfumed with orange blossom flower and vanilla seeds

• 90 •

CAFÉ OU THÉ À LA MENTHE GOURMAND (N)

assortiment de pâtisseries Marocaines et Libanaises
*Gourmand mint tea or coffee,
assortment of Moroccan and Lebanese pastries*

• 90 •

(V) : Végétarien / Vegetarian - (N) : Noix / Nuts

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

