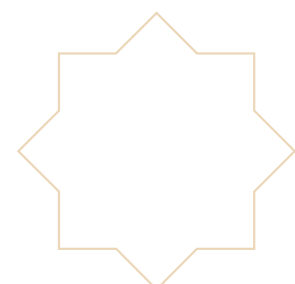
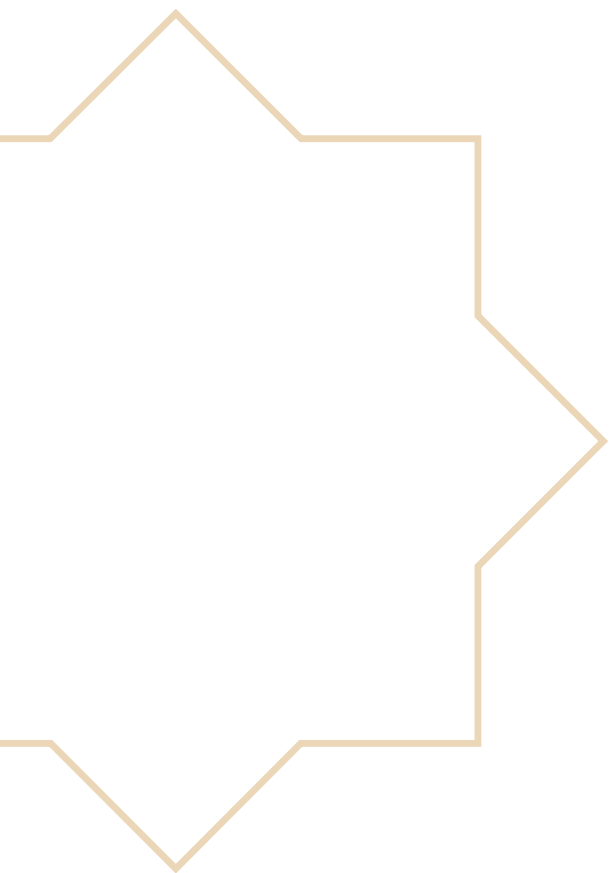


AMARAZ



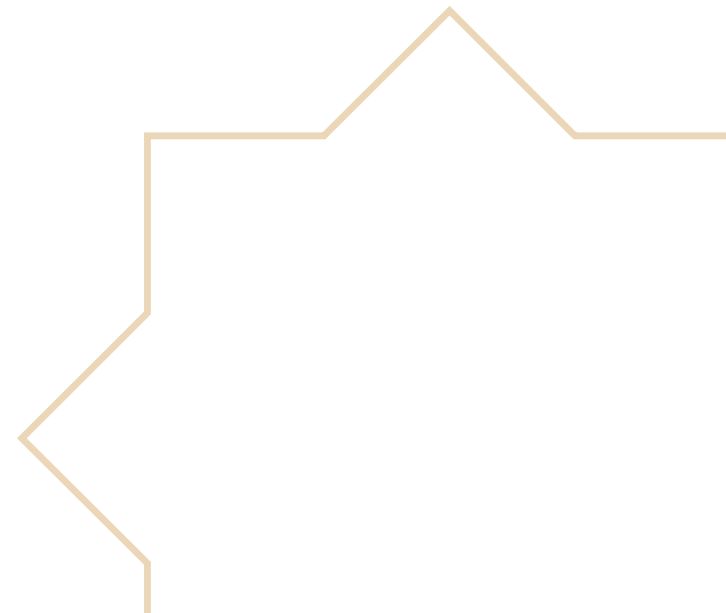
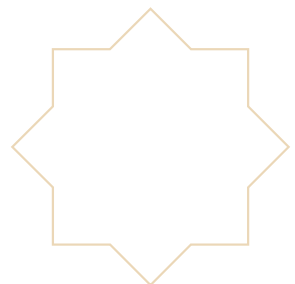


SAVEURS MAROCAINES
FLAVOURS OF MOROCCO



19:00 - 23:00

sauf COUSCOUS disponible vendredi midi et soir
except COUSCOUS available on fridays lunch & dinner



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
• 130 •

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
• 190 •

Pastilla aux fruits de mer (F-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
• 190 •

Assortiment de briouates (F-L)
Petits feuilletés croustillants
farcis à la viande hachée, aux fruits de mer et au fromage
Assortment of Briouates
Crusty puff pastries filled with mincemeat, sea-food & cheese
• 160 •

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
• 160 •

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 •

Tajine Berbère (V)
Le tajine aux légumes de saison dans la pure tradition du Moyen-Atlas
Berber Tajine
Middle Atlas traditional Tajine of seasonal vegetables
• 200 •

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
• 280 •

Tajine de lotte et gambas * (V-F)
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
• 280 •

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

• 280 •

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

• 260 •

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

• 240 •

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)

• 300 / pers. •

Lham Mkhader

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

• 240 •

Lham Bel Berkok (N)

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

• 240 •

PLATS DISHES

NOS VOLAILLES OUR POULTRIES



Djaj M'kali

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

• 220 •

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, delicate blend of spices sauce*

• 220 •

Couscous Tfaya (N)

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

• 240 •

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*

• 260 •

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

(F) : Fruits de mer / Shellfish - (D) : Produits Laitiers / Dairy

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

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

(F) : Fruits de mer / Shellfish - (D) : Produits Laitiers / Dairy

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

DESSERTS

DESSERTS

MHANCHA (L-N)

Pâtisserie au miel de l'Atlas et à la pâte d'amande,
boule de glace à la vanille et au safran

*Pastry with honey from Atlas and almond paste,
vanilla and saffron ice cream*

• 100 •

RIZ AU LAIT (L-N)

Parfumé à la fleur d'orange
& à la graine de vanille

*Rice Pudding
perfumed with orange blossom flower
and vanilla seeds*

• 100 •

CAFÉ OU THÉ À LA MENTHE GOURMAND (N-L)

assortiment de pâtisseries
Marocaines

*Gourmand mint tea or coffee,
assortment of Moroccan*

• 100 •

JAWHARA (N-L)

Dessert authentique de la ville de Fès.

Fines feuilles croustillantes, délicate crème de lait
parfumée à la fleur d'orange

Authentique dessert from Fez

*Delicate moroccan pastry cream with orange blossom notes
in layers of crispy filo dough*

• 100 •

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

(F) : Fruits de mer / Shellfish - (D) : Produits Laitiers / Dairy

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