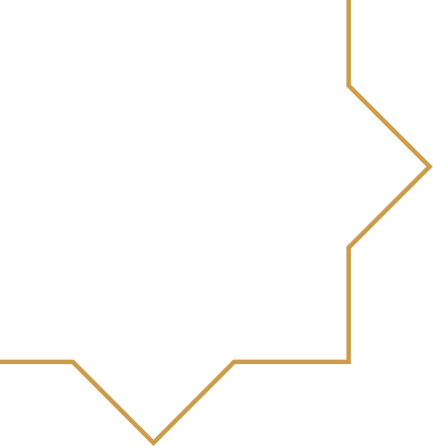
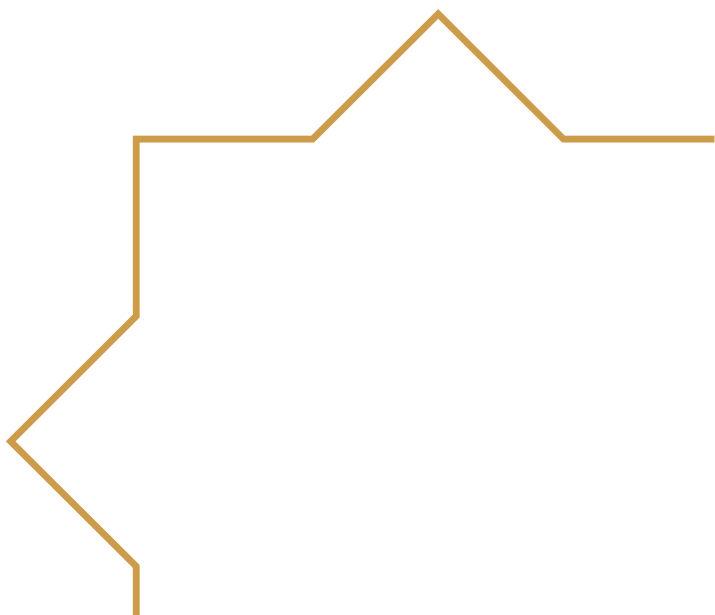
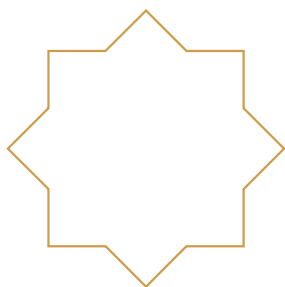
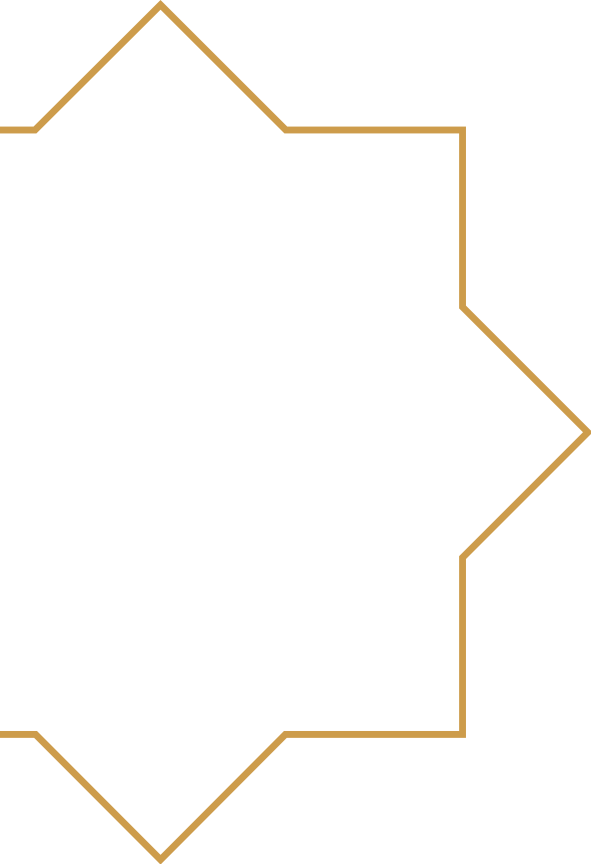
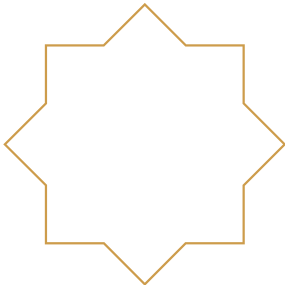
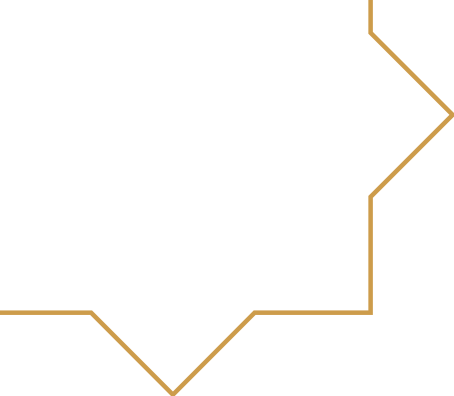


AMARAZ







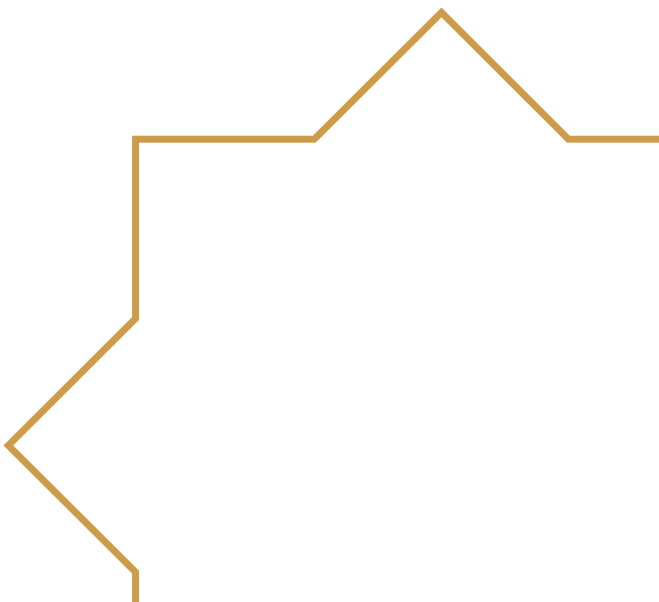
SAVEURS MAROCAINES FLAVOURS OF MOROCCO



19:00 - 23:00

*COUSCOUS disponible vendredi midi et soir

*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 •

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

(F) : Fruits de mer / Seafood - (L) : Produits Laitiers / Dairy

PLATS DISHES

PLATS VÉGÉTARIENS 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 pm)*

• 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 •

POISSONS

FISH



HOUT MKHADAR (F)

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 (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 •

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

(F) : Fruits de mer / Seafood - (L) : Produits Laitiers / Dairy

PLATS DISHES

VIANDES MEAT



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 •

MÉCHOU

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 NOON)

• 420 / pers. •

LHAM MKHADER

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

• 240 •

LHAM BELBERKOK (N)

Tajine de jarrets de bœuf et pruneaux, graines de sésame
Tajine of beef shank sand prunes, sesame seeds

• 240 •

PLATS DISHES

VOLAILLES POULTRY



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 •

DESSERTS

DESSERTS

MHANCHACHA (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 &
vanilla seeds

• 100 •

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

assortiment de pâtisseries
Marocaines et Libanaises

Gourmand mint tea or coffee

assortment of Moroccan and Lebanese
pastries

• 100 •

JAWHARA (N - L)

Dessert authentique de la ville de Fès
Fines feuilles croustillantes, délicate crème de lait
parfumée à la fleur d'oranger

Authentique dessert from Fez

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

• 100 •

