



LES 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

• 100 •

Harira

La recette traditionnelle de cette soupe aux pois chiches et lentilles

The traditional recipe of chickpeas & lentils soup

• 90 •

Tchicha (V)

Délicate soupe à l'orge parfumée à la coriandre

Delicate barley soup with coriander

• 75 •

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

• 160 •

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

• 170 •

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 minced meat 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

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES



Trio de Briouates (V)

Petits feuilletés farcis aux légumes, sauce Harissa
Puff pastries stuffed with vegetables, 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 aux sept légumes (V)

Couscous with seven vegetables

• 140 •

POISSON

FISH



Hout Bil Laymoun (V)

Truite de l'Atlas au citron et fines herbes
Trout from the Atlas with lemon & fine herbs

• 160 •

Hout Mkhadar (V)

Daurade à la Chermoula de Fès, légumes mijotés et rôtis au four
Sea-bream with Fez Chermoula, stewed & roasted vegetables

• 180 •

Tajine de lotte et gambas (V)

Le tajine des côtes marocaines, à la lotte et aux gambas,
concassée de tomates, citron et olives confits
*Moroccan tajine with burbot & prawns,
crushed tomatoes, lemon and preserved olives*

• 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

VIANDE

MEAT



L'hame Mhamer (N)

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

• 220 •

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

• 220 •

Couscous Bil Khadra

Couscous d'agneau aux sept légumes
Lamb couscous with seven vegetables

• 220 •

Méchoui

Epaule d'agneau rôtie au four, assortiment de petits légumes
(pour un minimum de 2 personnes – sur commande avant midi)
*Roasted lamb in the traditional way, assortment of vegetables
(for a minimum of 2 persons – to be ordered before noon)*

• 250 / pers. •

Lham Mkhader

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

• 210 •

Tangia Marrakchia

Jarret de veau confit au citron et aux épices
et cuit à basse température dans une jarre en terre cuite
*Veal shank confit with lemon and spices,
cooked at low temperature in a terracotta jar*

• 220 •

(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

VOLAILLE

POULTRY



Djaj Bel Berkok (N)

Tajine de poulet aux pruneaux

Chicken tajine with prunes

• 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, three-spiced sauce

• 210 •

Couscous Tfaya (N)

Couscous au poulet avec sa confiture d'oignons & raisins secs

Chicken couscous with onion and raisins jam

• 210 •

Trid de caille aux amandes (N)

Crêpes marocaines fondantes, accompagnées de caille
et arrosées d'une sauce à la cannelle et au miel de lavande,
concassée d'amandes

Moroccan crepes, served with quail,

sauce perfumed with cinnamon and lavender honey, crushed almonds

• 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.

DESSERTS

DESSERTS

Nage à l'orange et à la carotte

notes de fleur d'oranger
*Orange & carrot soup
perfumed with orange flower*

• 80 •

Croustillant de Pastilla (N)

à la crème et aux amandes grillées
*Crusty pastilla
with cream & grilled almonds*

• 80 •

Mhancha traditionnel (N)

au miel de l'Atlas, boule de glace vanille
*Traditional Mhancha
with honey from the Atlas, vanilla icecream*

• 80 •

Coupe Amaraz

sorbet de citron & fruits de saison,
trait de Mahia (eau de vie traditionnelle à base de figue)
*Amaraz Cup
lemon sorbet & seasonal fruits,
Mahia (a traditional Moroccan liquor made from figs)*

• 80 •

Riz au lait

parfumé à la fleur d'oranger & à la graine de vanille
*Rice pudding
perfumed with orange flower and vanilla seed*

• 80 •

Thé gourmand à la menthe (N)

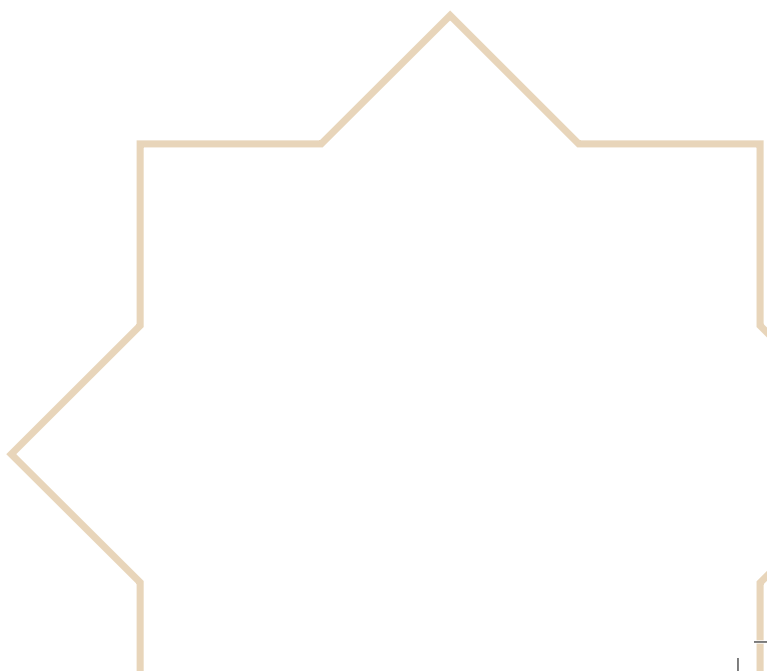
assortiment de pâtisseries Marocaines
*Gourmet mint tea
assortment of Moroccan pastries*

• 80 •

(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



MEZZES FROIDS *COLD MEZZES*



MOUSSAKA (V)

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

MOUTABBAL (V)

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

WARAK ENAB (V)

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

MOJADDARA (V)

Purée de lentille, riz & oignons frits
Mashed lentil & rice, fried onions

HOUMOUS (V)

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

SAMKEHARRA (V)

Ratatouille de légumes
(poivron rouge, tomate, ail, oignon, piment vert, coriandre)
*Vegetable ratatouille
(red bell pepper, tomato, garlic, onion, green pepper, coriander)*

MEZZES CHAUDS *HOT MEZZES*



FATAYER (V)

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

SAMBOUSIK

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 donut with sesame cream

RIKAKAT (V)

Feuilletées farcies au fromage
Puff pastries stuffed with cheese

JAWANEH

Ailes de poulet braisées et marinées
à l'ail et à la coriandre fraîche, jus de citron
*Braised chicken wings marinated
with garlic & fresh coriander, lemon juice*

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

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

SALADES SALADS

— 90 —

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

GRILLADES & PLATS

(Garnitures : 3 mezzés au choix)

GRILLS & DISHES

(Sidedish: 3 mezzes of your choice)

KEFTA

Brochettes de viande hachée grillées au persil et à l'échalote
Grilled meat skewers with parsley and shallot

• 180 •

LAHEM

Brochettes de bœuf marinées
Marinated beef skewers

• 210 •

CHAWARMA

Emincé de bœuf mariné et braisé à petit feu servi avec sa
salade orientale, mousse de pois chiches et crème de sésame

*Sliced marinated beef braised at low temperature,
served with oriental salad, chickpea mousse and sesame cream*

• 180 •

CHICH TAWOOK

Brochettes de poulet marinées au jus de citron, épices et yaourt
Marinated chicken skewers with lemon juice, spices and yoghurt

• 180 •

AMARAZ

Assortiment de 10 mezzés au choix
Assortment of 10 mezzes of your choice

• 220 •

(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

• 80 •

MOUHLABIEH (N)

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

• 80 •

KARABIJE (N)

Petits fours aux pistaches, crème meringuée
Pistachio cookies, meringue cream

• 80 •

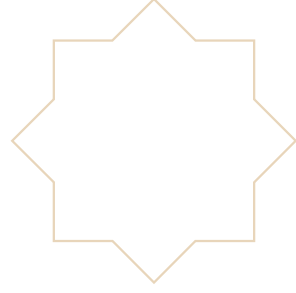
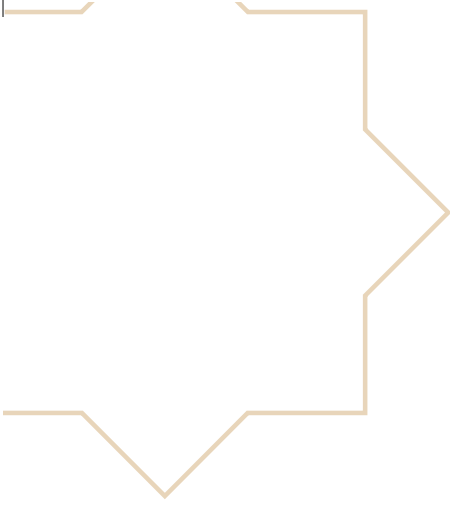
KATAYEF (N)

Crêpes fourrées à la crème de lait,
parfumées à la fleur d'oranger aux pistaches concassées
*Crêpes stuffed with milk cream,
perfumed with orange flower, crispy pistachios*

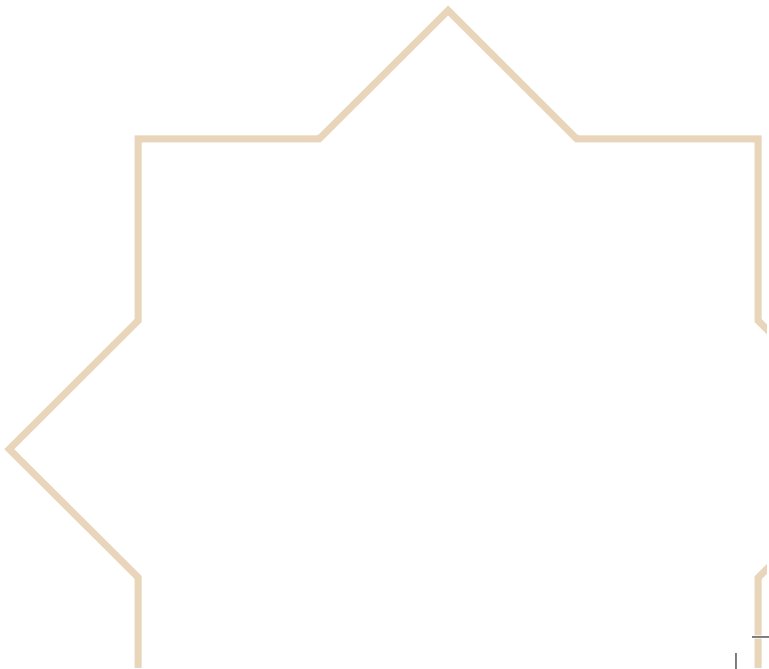
• 80 •

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

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



POUR LES TOUT-PETITS
KIDS MENU



Velouté de légumes de saison

Creamy vegetable soup

• 70 •

Nuggets de poulet, pommes frites

Chicken nuggets, French Fries

• 70 •

Croque-Monsieur, jambon de dinde & fromage

Toasted turkey ham & cheese sandwich

• 70 •

Fromage blanc, nature ou sucré

Fresh cream cheese, plain or sweet

• 50 •

Brownies au chocolat

Homemade brownies

• 50 •

Gourmandise de chocolat ou vanille

Chocolate or vanilla ice cream

• 50 •

Fruits en compote

Fruit compote

• 50 •

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

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