

ATELIER DE CUISINE

Cooking workshop

Découvrez les secrets de la cuisine marocaine !

- Visite au souk local pour mieux connaître les épices et produits régionaux
- Réalisez 2 recettes faciles à reproduire chez vous
- Dégustez vos mets dans l'ambiance chaleureuse de notre table d'hôtes

Learn the secrets of the Moroccan cuisine !

- Tour at the souk and know more about spices and regionals products
- Make 2 traditional dishes easy to reproduce at home
- Enjoy your meal in the warm ambiance of our restaurant

400 dhs/pers

SNACK

11h-18h / 11:00 AM - 6:00 PM

Omelette salade	80 dhs
Omelet with Salad	
Assiette de briouates	80 dhs
Platter of moroccan briouats	
Sandwich au thon	80 dhs
Tuna fish sandwich with raw vegetables	
Mini pastilla	80 dhs
Small pastilla	
Suggestion du jour	80 dhs
Today's Special	



MENU

Savourez la délicieuse cuisine de Khadija à base de produits frais du souk et du port d'Essaouira
Enjoy the delicious cooking of Khadija with fresh ingredients from the Souk and Essaouira's Sea Port

ENTREES / STARTERS

- Chouchouka / Cooked moroccan salad with spices
- Zaalook / Eggplant « caviar » moroccan style
- Salade marocaine à l'huile d'argan / Moroccan salad seasoned with Argan oil
- Soupe de légumes ou Harira / Vegetables soup or Harira
- Trio de briouates / Moroccan Briouats

PLATS / MAIN COURSES

- Tajine Souiri aux sardines / Souiri tajine with sardines balls
- Tajine de poisson / Fish tajine
- Poisson grillé et ses légumes / Grilled Fish with Vegetables
- Brochette de lotte marinée / Marinated monkfish skewers
- Tajine de bœuf aux pruneaux / Beef tajine with prunes
- Tajine poulet citron / Chicken tajine with olives & confit lemon
- Couscous Royal* / Royal couscous*
- Pastilla de Pigeon* / Pigeon pastilla with almonds*
- Pastilla aux fruits de mer* / Sea-food pastilla*

*supplément 35 dhs / *extra 35 dhs

DESSERTS

- Fondant à l'orange / Orange fondant
- Fondant au chocolat / Chocolate fondant
- Cake aux dattes / Date cake
- Tarte au citron meringuée / Lemon meringue pie
- Pêches aux dattes / Peaches filled with date purée
- Mousse de fruits / Fresh fruit mousse
- Pâtisseries marocaines / Moroccan pastries

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

1 Starter + 1 Main Course + 1 Dessert

Adult **180 dhs** / -10 years **98 dhs**

Menu unique pour l'ensemble des convives / Unique Menu cooked for all the guests

Service déjeuner : 12h30-14h - Réserver la veille avant 18h

Lunch 12:30 to 2 pm - Book before 6 pm the day before

Service dîner : 19h-20h30 - Réserver avant 15h

Dinner from 7 to 8:30 - Book before 3 pm

Sans gluten ou végétarien sur demande 24h avant

Gluten free or Vegan on request 24h before



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café / Coffee	20 dhs
Nespresso	25 dhs
Lait / Milk	25 dhs
Thé noir / Black tea	20 dhs
Chocolat chaud / Hot chocolate	20 dhs

BOISSONS FROIDES / COLD DRINKS

Jus d'orange frais	20 dhs
Freshly squeezed orange juice	
Coca-cola ou coca light	20 dhs
Coca-Cola or diet coke	
Sirop à l'eau	15 dhs
Syrup with Mineral Water	
Eau minérale 33 ml	10 dhs
Mineral water 33ml	
Eau minérale 150 ml	20 dhs
Mineral water 150ml	
Eau pétillante 100 ml	20 dhs
Sparkling Water 100 ml	

OFFERT / FREE

1 bouteille d'eau minérale à votre arrivée

1 bottle of complimentary mineral water for arrival

Thé à menthe de 11h à 19h

Mint tea from 11:00 am to 7:00 pm

PETIT -DEJEUNER / BREAKFAST

De 8h à 10h30 en terrasse

From 8:00 to 10:30 am on the roof terrace

