

MENU

Savourez notre délicieuse cuisine à base de produits frais du souk et du port d'Essaouira

Enjoy our delicious cooking with fresh ingredients from the souk and Essaouira's sea port

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert
1 Starter + 1 Main Course + 1 Dessert

Adult
220 dhs

-10 years
130 dhs

ENTREES Starters



Chouchouka

Cooked Moroccan salad with spices

Zaalook

Cooked eggplant « caviar » moroccan style

Salade Marocaine à l'huile d'argan

Moroccan salad seasoned with argan oil

Harira ou crème de légumes

Harira or vegetables soup

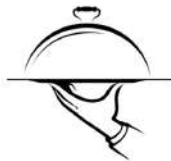
Soupe de poisson

Fish soup

Duo de Briouates

Moroccan Briouats

PLATS Main courses



Tajine de la mer

Fish tajine

Poisson grillé et ses légumes

Grilled fish with vegetables

Tajine de boulettes de sardines

Tajine with sardines balls

Brochette de lotte ou espadon

Marinated Monkfish or Swordfish Brochettes

Tajine d'agneau aux poires

Lamb tajine with pears

Tajine de bœuf aux petits pois & artichauts

Beef tajine with peas and artichoke

Tajine de poulet au citron

Chicken tajine with olive and confit lemon

Couscous à la viande ou végétarien

Couscous with meat, vegetarien option



DESSERTS

Crème brûlée / Crème brûlée

Mousse de fruits / Fresh fruits mousse

Flan Mhalabia à la fleur d'oranger / Mhalabia custard with orange blossom

Fondant à l'orange / Fondant with orange

Pâtisseries marocaines / Moroccan Pastries

Tarte au citron meringuée / Lemon meringue pie

Jawhara aux amandes / Jawhara cream with almonds

Pêches aux dattes (en saison) / Seasonal peaches stuffed with dates

Raib aux fruits secs / Raib with dried fruits

Menu unique choisi par les 1ers hôtes pour l'ensemble des convives.
Unique Menu chosen by the first guest, and cooked for all the guests
A commander avant 15h / Order before 3:00PM **2 PERS MIN**

SUR DEMANDE 24h / ON REQUEST

Sans gluten ou végétarien / Gluten free or Vegan 24h before



SPECIALITES 1Plat + 1Dessert Special 1Main +1Dessert

COUSCOUS ROYAL / Royal Couscous

270 dhs

PASTILLA AUX FRUITS DE MER / Sea-food pastilla

250 dhs

PLANCHA DE LA MER / Plancha of the sea

250 dhs

PASTILLA POULET / chicken pastilla

250 dhs



ATELIER DE CUISINE Cooking workshop

Minimum 2 pers

• Cuisine marocaine Traditionnelle

Learn the secrets of the moroccan cuisine

- Comment réaliser 2 recettes

Learn how to make 2 traditional dishes

- Visite au souk local, découverte des épices

Tour at the souk, improve your knowledge about spices

- Dégustez votre repas dans l'ambiance chaleureuse de notre table d'hôtes

Enjoy your meal in the warm ambiance of our restaurant



450 dhs/pers

• Pains et crêpes marocaines

Learn how to make Berber bread and moroccan pancakes

- Apprendre à préparer M'smen, bhrirs, batbouts ou pain berbère



250 dhs/pers

• Atelier de pâtisserie marocaine

Moroccan pastry workshop

Réalisez et emportez vos mhanca, briouates miel amandes, cornes de gazelle ou makrout

Make and take your mhanca, honey almond briouates, gazelle horns or makrout

350 dhs/pers