

MENU

Menu unique pour l'ensemble des convives / Unique Menu for all the guests
A commander avant 15h / Order before 3 : 00 PM

2 Pers Min

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

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

Adult
230 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 au four et ses légumes

Roasted fish with vegetables

Tajine de boulettes de sardines

Tajine with sardines balls

Brochette de poisson *

Marinated fish 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

*lotte ou espadon selon arrivage / Monkfish or Swordfish on arrival



DESSERTS

Crème brûlée

Crème brûlée

Mousse de fruits

Fresh fruits mousse

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



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

PLANCHA DE LA MER

Plancha of the sea

PASTILLA AUX FRUITS DE MER

Sea-food pastilla

PASTILLA POULET

Chicken pastilla

COUSCOUS ROYAL

Royal couscous



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

ATELIER DE PÂTISSERIE MAROCAINE Moroccan pastry workshop

Minimum 4 pers*

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

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



350 Dhs

PAINS ET CRÊPES MAROCAINES Moroccan breads and pancakes

Minimum 2 pers*

Learn how to make berber bread and moroccan pancakes
Apprendre à préparer m'smen, barrir, batbouts ou pain berbère



250 Dhs

*Prix par personne / Price per person

SNACK

12h15 - 17h / 12 : 15 AM - 5 : 00 PM

Salade du jour

Salad of the day

Omelette salade

Omelet with Salad

Assiette de briouates

Moroccan briouates

Sandwich thon et crudités

Tuna fish sandwich with raw vegetables

Mini - burgers

Mini-burgers

Sandwich poulet et salade

Chicken and salad sandwich



80 Dhs

BOISSONS CHAUDES Hot drinks

Thé noir / Black tea

Lait / Latte

Chocolat chaud / Hot chocolat

Nespresso



25 Dhs

20 Dhs

25 Dhs

25 Dhs

BOISSONS FRAICHES Cold drinks

Jus d'orange frais

Freshly squeezed orange juice

Coca-cola ou coca light

Coca-Cola or diet coke

Eau minérale 1,5L

Mineral water 1,5L

Eau aromatisée citron menthe

Mineral Water flavored mint, lemon

Eau pétillante 1L

Sparkling Water 1L



30 Dhs

20 Dhs

25 Dhs

30 Dhs

25 Dhs