

ATELIER DE CUISINE



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

500 Dhs

ATELIER DE PÂTISSERIE MAROCAINE

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



Minimum 2 pers*

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

250 Dhs

*Prix par personne / Price per person

Suivez-nous / Follow us

 villagarance



MENU

A commander avant 17h / Order before 5 : 00 PM
Sans gluten ou végétarien / Gluten free or Vegan 24h before

MENU

Choix unique pour l'ensemble des convives
Unique Choice for all the guests

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

2 Pers Min

Adult
230 Dhs

-10 years
130 dhs

ENTREES

- 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

- Poisson au four et ses légumes
Roasted fish with vegetables
- Tajine de la mer
Fish tajine
- Tajine de boulettes de sardines
Tajine with sardines balls
- Tajine de poulet au citron
Chicken tajine with olive and confit lemon
- Tajine de boeuf aux fruits secs
Beef tajine with dried fruits
- Tajine végétarien
Vegetarian Tajine
- Tajine de kefta aux oeufs
Kefta tajine with eggs



DESSERTS

- Crème brûlée
Crème brûlée
- Mousse de fruits
Fresh fruits mousse
- Fondant au chocolat
Chocolate fondant
- Pâtisseries marocaines
Moroccan pastries
- Tarte au citron meringuée
Lemon meringue pie
- Jawhara aux amandes
Jawhara cream with almonds
- Pêches aux dattes (en été)
Seasonal peaches stuffed with dates
- Orange à la cannelle
Orange with cinnamon



SPECIALITES

Formule Plat + Dessert

- COUSCOUS ROYAL
Royal couscous
- MROUZIA TAJINE
Mrouzia tajine
- PASTILLA POULET
Chicken pastilla
- PLANCHA DE LA MER
Plancha of the sea
- TAJINE D'AGNEAU AUX POIRES
Lamb tajine with pears
- TAJINE DE BŒUF AUX PETITS POIS & ARTICHAUTS *

*en saison / seasonal



250 Dhs

SNACK

13h - 18h / 1:00 AM - 6:00 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
- Sandwich poulet et salade
Chicken and salad sandwich



80 Dhs

BOISSONS SOFT

- Bière sans alcool
Non-Alcoholic Beer 50 Dhs
- Virgin mojito
Virgin Mojito 45 Dhs
- Jus d'orange frais
Freshly squeezed orange juice 30 Dhs
- Citronnade
Lemonade 30 Dhs
- Coca-cola ou soda
Coca-Cola or soda 20 Dhs
- Eau minérale 1,5L
Mineral water 1,5L 25 Dhs
- Eau pétillante 1L
Sparkling Water 1L 25 Dhs
- Eau minérale 50 ml
Mineral water 50 ml 15 Dhs



BOISSONS CHAUDES

- Thé noir / Black tea 25 Dhs
- Lait / Latte 20 Dhs
- Chocolat chaud / Hot chocolat 25 Dhs
- Nespresso 25 Dhs



*Les boissons provenant de l'extérieur ne sont pas autorisées à table d'hôtes
Outside beverages are not permitted at the dining table.