



## Entrées

### *Chorba d'orge à l'agneau et légumes - 60 dhs*

Dégustez un délicieux plat traditionnel avec notre chorba à l'agneau et aux légumes, agrémentée d'orge pour une touche de texture et de saveur authentique.

### *Trilogie de nems et Brivates - 85 dhs*

Assortiments de pâte feuilletée farcis aux amandes et à la viande épicée, légumes et fromages blanc, accompagné d'une salade et mayonnaise japonaise.

### *Salade Mechouia - 95 dhs*

9 Assortiments de salades marocaines grillées aux légumes fumées, tels que poivrons, tomates, oignons et olives et Caviar d'aubergine épicé à la tomate, à l'ail et à l'huile d'olive.

### *Grande salade Mêlée Quinoa - 95 dhs*

Explosion de fraîcheur mêlée alliant le quinoa, des crudités croquantes et des légumes frais, le tout sublimé par une vinaigrette à l'huile d'argan et au vinaigre de figue de barbarie.

## Plats principaux

### *Tagine aux légumes - 125 dhs*

Des légumes de saison. Savoureusement mijotés dans un mélange d'épices traditionnelles.

### *Poulet au citron - 150 dhs*

Émerveillez vos papilles avec notre succulent Poulet au citron, savoureusement mariné dans une délicate infusion d'épices et de zestes de citron, une fusion parfaite entre la tendresse du poulet et la fraîcheur enivrante du citron

### *Pastilla au poulet - 150 dhs*

Une délicieuse tourte au poulet épicé, aux amandes, à la cannelle et au sucre glace.

### *Tagine aux pruneaux et aux amandes - 160 dhs*

Un tagine de viande tendre (agneau) mijoté avec des pruneaux, des amandes et des épices aromatiques.





### *Poulet fermier à l'orange - 160 dhs*

Découvrez une fusion de saveurs exquises avec notre poulet fermier à l'orange, accompagné d'une purée de pommes de terre douces relevée d'une touche subtile de cannelle et de gingembre. Un mariage parfait entre la tendresse du poulet, la fraîcheur de l'orange et la douceur épicée de la purée.

### *Couscous royal - 175 dhs*

Couscous fin accompagné d'un assortiment de viandes telles que l'agneau ou le bœuf, accompagné de légumes cuits à la vapeur et de bouillon parfumé.

### *Assortiment de grillades - 190 dhs*

Savourez notre assortiment de grillades Kefta, côtelettes d'agneau, brochette de volaille, le tout accompagné d e légumes frais, une explosion de saveurs qui ravira vos papilles et éveillera vos sens à chaque bouchée.

### *Accompagnements*

Pain marocain : Pain rond cuit au four, idéal pour accompagner les plats.

## Desserts

### *Thé à la menthe / café gourmand - 60 dhs*

Café ou thé vert traditionnellement servi avec des feuilles de menthe fraîche et du sucre, parfait pour terminer le repas.  
Accompagnés de corne de gazelle, fourrés de pâte d'amandes parfumée à l'eau de fleur d'oranger.  
Et macaron marocain aux amandes.

### *Gâteau au fromage blanc coulis de fraise - 80 dhs*

Délectez-vous avec notre irrésistible gâteau au fromage blanc, nappé d'un délicieux coulis de fraises frais.  
Une symphonie de saveurs sucrées et onctueuses qui comblera vos envies de douceur à chaque délicieuse bouchée.

### *Fruit de saison Roti au miel et granite de verveine - 70 dhs*

Une harmonie parfaite entre la douceur naturelle du fruit de saison, la subtilité sucrée du miel et la fraîcheur herbacée de la verveine, pour une expérience gustative exquise et rafraîchissante.

### *Jawhara - 60 dhs*

Une délicieuse pâtisserie imprégnée de la douceur de la crème anglaise, sublimée par des amandes croquantes et une touche subtile de fleur d'oranger. Une symphonie de saveurs exquises qui éveillera vos sens à chaque bouchée.

