

*Une cuisine néo-marocaine, célébrant les accords  
culinaires du royaume et les trésors du terroir marocain  
en construisant un pont gustatif entre différentes  
gastronomies.*





## LES ENTRÉES

### **Harrira Marrakchia**

*Datte majhoul et Chabakia d'amande,  
bid mhayer*

120 MAD

### **Sélection de Salades Marocaines**

*Foie d'agneau à la charmoula, taktouka,  
zaalouk, potiron caramélisé, carotte au persil  
et citron et gâteaux chabbakia*

160 MAD

### **Croustillant de Feuilletés**

*M'henchâ au saumon fumé, briouates viande  
hachée, cigare au fromage de chèvre et sauce  
D'amlou, mini pastilla poulet et fruits de mer.*

180 MAD

### **Pastilla au poulet et foie gras**

*Feuille de pastilla farcie au poulet aromatisé à  
ras el hanout et aux amandes*

240 MAD

### **Pastilla d'homard bleu**

*Marinée au pistil de Taliouine et herbes de  
Houara*

290 MAD

### **Noix de Saint Jacques façon Tanjia**

*Tride de carotte, poivron et copeaux d'artichaut*

290 MAD







## LES CLASSIQUES

Seffa medfouna, plat sucré-salé composé de cheveux d'ange et poulet, décoré avec des amandes et parfumé à la cannelle	200 MAD
Couscous végétarien	180 MAD
Couscous Tfaya au poulet et aux raisins secs	220 MAD
Couscous d'agneau aux sept légumes	250 MAD
Rfissa au poulet fermier	280 MAD
Poisson entier farci aux fruits de mer (selon l'arrivage)	240 MAD

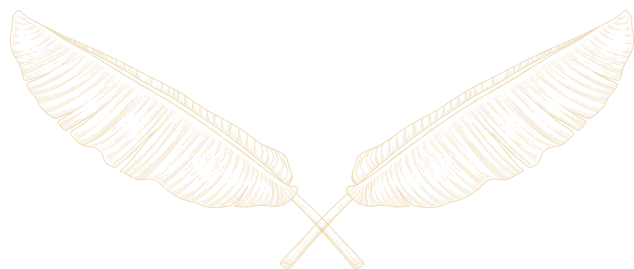
## LES TAJINES

Tajine de coquelet mqalli  
au citron confit et olives rouges *220 MAD*

Tajine de bœuf charolais façon berbère  
aux légumes *290 MAD*

Tanjia marrakchia, Jarret de bœuf mariné,  
citron confit *290 MAD*

Souris d'agneau façon Mrouziya  
aux fruits secs *320 MAD*



## SIGNATURES « CUISINE FUSION »

### Les Entrées

Chrekate de Gambas, pomme makrouta, gel d'harissa et chlorophylle de Coriandre **280 MAD**

Karan de langouste confit à l'huile de figue de barbarie et mesclun au vinaigre de figue (Karan est un plat Populaire d'origine de l'extrême nord-est du Maroc et précisément la ville Oujda à base de pois chiche) **280 MAD**



### Plats

Médaillon de filet de bœuf façon Boulfafe, risotto de Issane tere (Langue d'oiseaux) au daghmira de viande et Tuile au cumin beldi **320 MAD**

Loup bar en croûte de charmoula verte, ghyiatia a l'huile d'olive fumée et craquelins d'olive rouge **320 MAD**



### Délices

Fuseau de chocolat à l'huile d'argan, Chabakia **120 MAD**  
et sorbet maison de clémentine et de safran

## LES DOUCEURS

Salade d'orange à la cannelle et datte majhoul	<i>90 MAD</i>
Pastilla à la crème d'amlou, fruits secs caramélisé	<i>110 MAD</i>
M'hancha aux amandes, glace de lait d'amande	<i>120 MAD</i>
Macaron à la crème de safran, croustillant de datte et gingembre	<i>120 MAD</i>
Assortiment de pâtisseries marocaines	<i>110 MAD</i>
Farandole de glace et sorbet de parfums traditionnels	<i>90 MAD</i>

