

Pour commencer / For starters

Assortiments de briouates (végétarien, poulet, fromage)	
Briouates selection (vegetarian, chicken, cheese)	75 Dhs.
Assortiment salade berbère (potiron, carotte, zaalouk, tektouka)	
Berber salad selection . (pumpkin, carrot, zaalouk, tektouka)	75 Dhs.
Trio végétarien à la marocaine (betteravem carotte, courgette)	
Moroccan vegetarian trio (beetroot, carrot, zucchini)	65 Dhs.
Pastilla au poulet	
Chicken pastilla	120 Dhs.

La suite /The followings

Tajine de boeuf avec pruneaux et amandes	
Beef tajine with prunes and almonds	160 Dhs.
Tajine de poulet au citron, olives Meslala façon de Fès	
Chicken Tajine lemon, olives Meslala Fes style	140 Dhs.
Tajine végétarien (pomme de terre, carotte, navet, courgette, potiron, aubergine)	
Vegetarian tajine (potato, carrot, turnip, zucchini , pumpkin, eggplant)	90 Dhs.
Tanjia (agneau) Spécialité de Marrakchi	
Tanjia (lamb) Marrakchi speciality	180 Dhs.
Couscous Royal (poulet, bœuf, légumes, oignons caramélisés) avec purée	
Royal couscous (chicken, beef, vegetables, caramelized onions) mashed potatoes	220 Dhs.
Couscous végétarien (carotte, aubergine, potiron, pois chiche, navet, courgette)	
Vegetarian couscous (carrot, eggplant, pumpkin, chickpea,, turnip, zucchini)	120 Dhs.

### Nos entrées / Our starters

Salade de chèvre chaud (mesclun, toast grillé, noix, miel, raisin, sauce balsamique) Warm goat cheese salad (Mesclun salad, grilled toast, walnuts, honey, grapes, balsamic sauce)	85 Dhs.
Guacamole (avocat, oignons, citron, sauce piquante) Guacamole (Avocado, onions, lemon, picante sauce)	75 Dhs.
Potage de légumes de saison Seasonal vegetable soup	65 Dhs.
Salade César Royal (tomates cerises, parmesan, salade romaine, sauce César, croutons, câpres, anchois, crevettes, poulet) Royal Caesar salad (Cherry tomatoes, parmesan, romaine salad, Caesar sauce, croutons, capers, anchovies, prawns, chicken)	95 Dhs.
Carpaccio de boeuf (câpres, parmesan, roquette, sauce pistou) Beef carpaccio (capers, parmesan, rocket, pistou sauce)	140 Dhs.

### Suivi par / Followed by...

Filet de bœuf à la plancha, purée de pomme de terre et légumes de saison Grilled beef tenderloin, mashed potatoes and seasonal vegetables	250 Dhs.
Côtelettes d'agneau aux herbes de provence avec légumes sautés Lamb chops with provence herbs with sautéed vegetables	210 Dhs.
Saint-Pierre avec risotto et légumes de saison Saint-Pierre fish with risotto and seasonal vegetables	240 Dhs.
Emincé de poulet, déclinaison de légumes, riz basmati à l'amande, sauce au choix Sliced chicken, variation of vegetables, almond basmati rice, sauce of your choice	120 Dhs.
Onctueux risotto végétarien Creamy vegetarian risotto	140 Dhs.
Souris d'agneau avec oignons et raisins caramélisés Lamb shank with onions and caramelized grapes	210 Dhs.

## Les douceurs gourmands / Gourmet sweets

Crème brûlée	
Creame brulee	70 Dhs.
Fondant chocolat avec sa boule de glace vanille	
Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream.	80 Dhs.
Panacotta aux fruits rouges	
Red fruits panacotta	65 Dhs.
Assiette de fruits de saison	
Seasonal fruits platter	75 Dhs.
Tiramisu	
Tiramisu	80 Dhs.

## **Menu 1 (250 Dhs.)**

### **Entrée / Starter**

Assortiment de différentes salades marocaines

🌀 Moroccan salads selection 🌀

### **Plat principal / Main course**

Tajine de poulet au citron, olives et herbes fraîches

🌀 Chicken tajine with lemon, olives and fresh herbs 🌀

### **Dessert / Dessert**

Tranches d'orange à la cannelle

🌀 Orange slices with cinnamon 🌀

## **Menu 2 (300 Dhs.)**

### **Entrée / Starter**

Mix d'entrées traditionnelles marocaines

🌀 Mix of traditional Moroccan starters 🌀

### **Plat principal / Main course**

Tajine de bœuf avec pruneaux et abricots caramélisés, graines de sésame

🌀 Beef tajine with caramelized prunes and apricots and sesame seeds 🌀

### **Dessert / Dessert**

Jawhara traditionnel

Traditional Jawhara 🌀