



## ENTRÉES

### L'mida Caesar 85 dhs

Laitue, poulet effiloché, tomate cerise, pomme, oeuf et pois chiches grillés à la harissa

### Salade de betterave à la fleur d'oranger 65 dhs

Segments d'orange, feta, laitue, noix confites

### Burrata & taktouka méchouia 90 dhs

Poivrons, tomates grillées, pignons de pin, huile d'olive persillée

### Boulettes de kefta à la Marocaine 80 dhs

Viande hachée aux épices, sauce piri piri, yaourt menthe

### Bresaola & fenouil rôti 90 dhs

Parmesan, roquette, balsamique, amlou

### Hummus kawarma vegan 75 dhs

Chou-fleur parfumé, huile d'olive persillée

### Zaalouk fumé 60 dhs

Aubergines, tomates, feta, pistaches et pain batbout

### Briouates au fromage 75 dhs

Jeben, citron confit, menthe séchée, miel, graines de sésame

### Croquettes de lentilles 65 dhs

Sauce tomate parfumée au citron confit, légumes, basilic et menthe

## DESSERTS

### Cake à la carotte 70 dhs

Noix, cannelle et ras el hanoute

### Gâteau au chocolat 65 dhs

Buttercream au amlou et sauce caramel

### Cookie Monster (15 minutes de cuisson) 75 dhs

Cookie fondant, coulis de chocolat infusé au thé marocain servis avec une boule de glace

### Yaourt à la marocaine 45 dhs

Amlou, noix caramélisées, amandes, raisins

### Assortiment de boules de glace (3 parfums au choix) 65 dhs

## PLATS

### Tajine brania au poulet 100 dhs

Graines de carvi, aubergine, oignons caramélisés servis avec de la semoule

### Pastilla végétarienne 90 dhs

Pois chiches, œufs brouillés, amandes torréfiées, confit d'oignons au ras el hanout

### Poke bowl de dorade à la charmoula aigre douce 140 dhs

Nouilles de courgettes, tomates, radis, avocat et furikake

### Brochettes de poulet 110 dhs

Poulet à l'abricot et au thym façon teriyaki, coleslaw à la menthe et aux agrumes, pommes de terre rissolées

### Méchoui effiloché 140 dhs

Épaule d'agneau, haricots verts, lentilles, dés de potiron, sauce yaourt à la menthe

### Tajine de poisson 130 dhs

Poisson du jour à la charmoula, pommes de terre, aubergine, courgette et tomates cerise

### Couscous vegan aux 7 légumes 100 dhs

Bouillon de légumes au safran, semoule verte aux herbes et pistaches

### L'mida burger 120 dhs

Viande de boeuf aux épices, oignons caramélisés à la cannelle & tomates confites, pommes de terre rissolées, mayonnaise à la harissa

### Gnocchi Berber 95 dhs

Sauce tomate façon tajine, œuf coulant, jben aux fines herbes, beurre noisette et ail confit

### Menu enfant 80 dhs

Steak haché servi avec des légumes et pommes de terre rissolées, une boule de glace au choix (vanille ou chocolat)

## ACCOMPAGNEMENTS

### Coleslaw à la menthe et aux agrumes 25 dhs

### Pommes de terre rissolées 25 dhs

### Semoule verte aux herbes et pistaches 35 dhs

### Légumes sautés 30 dhs

Wifi : Lmida

Password : ladiesfirst

'cause it is a WOMEN's world ;)



L'mida Marrakech



## THÉS ET INFUSIONS

<b>Thé à la menthe</b>	20 dhs
<b>Verveine</b>	25 dhs
<b>Thé aux épices</b>	30 dhs
<b>Thé au citron &amp; gingembre frais</b>	30 dhs
<b>Chai tea latte</b>	30 dhs
<b>Thé glacé</b>	25 dhs

## CAFÉS

<b>Café Moka d'Ethiopie (Sidamo) - Bio et équitable</b>	30 dhs
<i>Café d'une rare distinction, aux notes fruitées, abricotées, sauvages Puissance 3,5/5 Note acidulée 3,5/5 Note d'amertume 3,5/5</i>	
<b>Café du Brésil Sul de minas (Le meilleur cru du Brésil)</b>	30 dhs
<i>Café généreux et puissant avec une soyeuse amertume qui se révèle au palais par sa longueur en bouche Puissance 3/5 Note acidulée 2/5 Note d'amertume 3/5</i>	
<b>La Grande Réserve - 100% Arabica</b>	30 dhs
<i>Café voluptueux et élégant, mariage complexe de nombreux arabica au goût fin, aromatique et fruité Puissance 3/5 Note acidulée 3,5/5 Note d'amertume 2/5</i>	
<b>Café décaféiné Deca Aqua - Bio et équitable</b>	30 dhs
<i>Douce et naturelle, la décaféination à l'eau élimine lentement la caféine, sans soumettre le café au moindre solvant chloré ni gaz Puissance 2,5/5 Note acidulée 2/5 Note d'amertume 2,5/5</i>	
<b>Café glacé</b>	25 dhs
<b>Café aux épices</b>	30 dhs
<b>Nous Nous</b>	25 dhs
<b>Cappuccino</b>	30 dhs
<b>Chocolat chaud</b>	25 dhs

## MOCKTAILS SIGNATURE L'MIDA

<b>L'MIDA</b>	50 dhs
<i>Concombre, citron vert, coriandre</i>	
<b>MARHBA</b>	50 dhs
<i>Framboise, basilic, jus de citron</i>	
<b>BESEHA</b>	50 dhs
<i>Épinards, poivron vert, concombre et pomme</i>	
<b>CHREB OCHOUF</b>	50 dhs
<i>Fleur d'orange, gingembre, eau gazeuse</i>	
<b>MARRAKECH PACHO</b>	50 dhs
<i>Tomate, concombre, poivron, ail, huile d'olive, harissa</i>	

## JUS DE FRUIT

<b>Jus de fruit de saison</b>	35 dhs
<b>Jus d'orange</b>	30 dhs
<b>Jus de citron à la menthe</b>	35 dhs
<b>Jus de carotte, orange &amp; pomme</b>	35 dhs

## EAUX MINÉRALES

<b>Eau plate 0,5L</b>	15 dhs
<b>Eau plate 1,5L</b>	30 dhs
<b>Eau gazeuse 0,5</b>	15 dhs
<b>Eau gazeuse 1L</b>	30 dhs

## SODAS

<b>Coca Cola</b>	25 dhs
<b>Coca Cola Zéro</b>	25 dhs
<b>Sprite</b>	25 dhs
<b>Orangina</b>	30 dhs
<b>Schweppes Citron</b>	25 dhs

Wifi : Lmida  
Password : ladiesfirst  
'cause it is a WOMEN's world ;)



L'mida Marrakech