

# MENU CAID

Assortiments de Fines Salades Marocaines

Assortments of Moroccan Salads

Ou

Soupe Marocaine Harira et ses dattes de Tafilalt

" Harira" Moroccan Soup with Tafilalt Dates

\*\*\*\*\*

Couscous aux sept légumes aux boeuf et Tfaya

Vegetable Couscous with Beef and Tfaya(Caramelized onion)

Ou

Brochettes de poulet aux herbes et légumes frais du souk

Chicken skeweers with herbs and fresh vegetables

\*\*\*\*\*

Corne de Gazelle aux amandes douces

Thé Marocain à la menthe fraîche de Tiznit

Moroccan Corne de Gazelle & Moroccan Mint Tea

# MENU BACHA

Assortiments de Briouates aux 3 farces

( légumes , Fromages et Viande hachée)

Assortments of Moroccan Springrolls

Stuffed with (Vegetables, Cheese and Minced Meat)

Ou

Assortiments de Fines Salades Marocaines

Assortments of Moroccan Salads

\*\*\*\*\*

Tagine de Poulet au citron caramélisé de Yemma

Chicken Tagine with caramelized Lime of Yemma( Grand Mother)

Ou

Tangia Marrakchia au Boeuf et safran de Taliouine

Beef Tanjia with Saffron Of Taliouine

\*\*\*\*\*

Proposition du chef / Chef suggestion

# MENU SULTAN

Assortiments de Fines Salades Marocaines

Assortment of Moroccan Salads

Ou

Pastilla aux Poulet et amandes

Moroccan Pastilla stuffed with almonds and chicken

Ou

Pastilla aux fruits de mer

Moroccan Pastilla Stuffed with sea food

\*\*\*\*\*

Couscous Royal ( Boeuf, Poulet et Merguez)aux légumes et tfaya

Royal couscous with ( Beef, Chicken and Saucage), Fresh vegetables and  
caramelized onions

Ou

Tagine de Veau aux fruits sec

Moroccan Corne de Gazelle & Moroccan Mint Tea

Ou

Tagine de poisson aux légumes du jour et la chermoula\*

Fish Tagine with vegetables ( 20 min ) \*

Ou

Mechoui d'agneau avec son jardin de légumes sautés \*\*

( sur commande supp 50 DH )

Rosted Lamb Marrakech way with vegetables \*

\*\*\*\*\*

Pastilla aux lait et amandes à la fleur d'oranger

Cream and almonds Pastilla flavoured orange blossom