NOIR D'IVOIRE
RIAD ET CRÉATION
MARRAKECH

INTERNATIONAL CUISNE

STARTERS

Quinoa salad with citrus fruits and Feta cheese 125
Salade de Quinoa aux agrumes et fromage Feta

The chicken hen egg with its Parmesan cream and French pea 140
L'œuf de poule avec sa crème de Parmesan et petit pois à la française

Beef Carpaccio fillet with spices and anchovies cream 170
Carpaccio de bœuf aux condiments et crème d'anchois

Prawns with vegetables and saffron soup
Soupe de crevettes et légumes au safran 180

MAIN DISHES

Grilled beef tenderloin, melting potato and Paris mushrooms 260
Filet de bœuf grillé, fondant pomme de terre et champignons de Paris

Seafood Risotto 200
Risotto aux fruits de mer

The range chicken cooked in low temperature, potato puree 170
Le Poulet fermier cuit en basse température, purée de pomme de terre

Grilled wild sea bass fillet with seasonal vegetables in persillade 310
Filet de loup sauvage grillé au barbecue et ses légumes de saison en persillade

SIDE DISHES

Steamed vegetables 45
Légumes à la vapeur

Mashed potatos, French fries or roast potatoes 45
Purée de pomme de terre, ppommes frites ou pomme de terre sauté

Steamed rice 45
Riz à la vapeur

NOIR D'IVOIRE
RIAD ET CRÉATION
MARRAKECH

NOIR D'IVOIRE
RIAD ET CREATION
MARRAKECH

MOROCCAN SPECIALTIES

STARTERS

Selection of Briouates (savoury filo pastry parcels)	**135**
Assortiments de Briouates	
Selection of Moroccan salads	**140**
Selection de salads Marocaines	
Harira Marrakchia (soup seved with almond stuffed dates and chabakia)	**150**
Soupe Harira Marrakchia servie avec dates aux amandes et chebakia	
Seafood pastilla with meshroom and vermicelli	**195**
Pastilla aux fruits de mer, champignon et vermicelle	

MAIN DISHES

Chicken Couscous with seasonal vegetables and Tfaya	**190**
Couscous au poulet, légumes de saison et Tfaya	
Coquerel with lemon confit and green olives with Safran pistil from Taliouine	**195**
Coquelet au citron confit et olive vert avec Safran pistil de Taliouine	
Lamb Couscous with seven vegetables and olive oil from Tamelalte	**200**
Couscous d'agneau au sept légumes et huile d'olive de Tamelalte	
The classic Lamb Shrank with apricot and walnut	**210**
La Souris d'agneau aux abricots et noix	
Monkfish Tajine with tomato peas and green bean flavored with Argan oil	**260**
Tajine de Lotte au petit pois et haricot vert parfumé à l'huile d'Argan	