

Dar Beïda

ENTREES

Harira traditionnelle Dattes Majhoul et citron	160 Dhs
Soupe Bissara à la tangéroise, mouillette de pain Batbout	120 Dhs
Chorba de légumes aux pistils de safran	120 Dhs
Sélection de Briouates (fruits de mer khlii Jben Kefta)	185 Dhs
Sélection de salades marocain et orientale (Zaalouk Machouia Potiron Maasala Hounouss Babaghanouch)	165 Dhs
Pastilla traditionnelle au pigeon et amandes	190 Dhs
Pastilla aux fruit de mer	205 Dhs
Cervelle d'agneau à la Chermoula	170 Dhs

TAGINES

©Tagine de légumes bio façon berbère	190 Dhs
Tajine de Saint-Pierre de nos côtes façon Souiri	225 Dhs
Tagine de Gambas à la charmoula et olives rouges	260 Dhs
Tagine de Poulet fermier au safran de Talouine	235 Dhs
Tagine de Gigot d'agneau aux coings et échalotes	255 Dhs
Tagine de Foie de veau au concassé de tomates et aux herbes	265 Dhs
Tajine de Veau façon M'rouzia	265 Dhs

Dar Beïda

COUSCOUS

Ⓢ Couscous aux sept légumes	205 Dhs
Couscous Royal à l'agneau et poulet aux sept légumes	285 Dhs
Seffa Medfouna au poulet fermier, fruits secs caramélisés	250 Dhs

MECHOUÏ ET GRILL

Assortiment de brochettes grillées d'agneau, poulet et kefta, merguez	275 Dhs
Epaule d'agneau méchoui, riz safrané et légumes de saison (2 personnes)	540 Dhs

DESSERTS

Tube croustillant à l'orange, Crème légère à la fleur d'orange	95 Dhs
Baklawa aux amandes et miel, Glace aux épices	90 Dhs
M'Hencha aux amandes, Crème glacé à l'Amlou	95 Dhs
Mille-feuilles croustillant crème à la cannelle, Brunoise de pomme-dattes	90 Dhs
Crème à l'eau de rose, Gelée de Grenade et glace à la pistache	90 Dhs
Pastilla au lait et fleur d'oragé	80 Dhs
Assiette de fruits de saison découpés	85 Dhs
Assortiment de pâtisseries marocaines	85 Dhs