

ENTREES

Harira traditionnelle, dattes Majhoul, citron	160
Chorba aux crevettes, champignons, oignons nouveaux	150
Cervelle d'agneau aux piments forts, coriandre	170
Sélection de Briouates, poulet, kefta, gambas, fromage, légumes	210
Pastilla de poulet Beldi, fruits secs	240
Pastilla de fruits de mer, vermicelle, épinards	270
Salade César, romaine, anchois, parmesan, croutons – Classique	110
Poulet	160
Crevettes	160
Burratina, tomate, pesto de basilic, roquette	180

TAGINES

🌱 Tagine de légumes farci, piments forts, coriandre	150
Tajine de Saint Pierre à la Chermoule, aubergine, poivrons	250
Tagine de Poulet fermier, olives Meslallh, citron confit	245
Tagine de souris d'agneau M'hamer, abricots, figues	340
Tanjia de jarret de bœuf au feu de bois, citron confit, safran de Taliouine	290
Kebab Maghdour, amandes, œufs de caille	240

PARTAGER

Loup farci aux fruits de mer à la Tétouanaise	640
🌱 Sélection de salades marocaines et mezzés orientales	170
Sur le grill au charbon de bois, agneau, volaille, kefta, merguez, légumes	275

COUSCOUS

Couscous Belboula, pois chiche, Tfy	205
Couscous Royal aux 7 légumes, agneau, volaille	285
Seffa à l'Amlou, fruits secs	150

MECHOUI TRADITIONNEL ET GRILL

Epaule d'agneau marinée sous la cendre, riz vermicelles, légumes de saison	740
Brochette d'espadon, potiron, vierge à la marocain	320
Filet de bœuf sur le grill, sauce au poivre, mousseline de pomme de terre	320
Saumon sur le grill, condiment au citron, légumes de saison à l'huile d'olive vierge extra	310

DESSERTS

Basboussa, orange, sorbet carotte et cardamome	90
Pomme, kounafa, cannelle, anis étoilé, crème glacée à l'eucalyptus	90
Baklawas aux amandes et miel, glace aux épices	90
Fakkas, blanc manger aux amandes, glace aux raisins macérés	90
Makroute aux figues, sirop aux dattes, crème glacée au safran	90
Pastilla au lait et fleur d'oranger	90
Assiette de fruits de saison	90
Assortiment de pâtisseries Marocaines	90
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	90
Tiramisu minute	90