**On dit que les femmes sont les meilleures gardiennes de la tradition.  
C’est dans le secret des cuisines que la culture passe de mère en fille.  
On répète les gestes immuables, on commente les dosages avec amour**

***It is said that women are the best guardians of tradition.***

***It is in the kitchens’ secrets that the culture passes from mother to daughter.***

***Unchanging gestures and traditional skills, we comment the dosages with love***

**Nos Soupes – *Our Soups***

La « Bissara » de petits pois cassés **110.-**

*Green peas soup*

C:\Users\H5242-DM\Desktop\images.jpg

La « Chorba » Fassia de poulet au vermicelle (334 cal)  **110.-**

*Chicken broth with vermicelli*

La traditionnelle « Harira du Souss » **130.-**

*Traditional tomato and chick pea soup*

**Les entrées – *Our Starters***

C:\Users\H5242-DM\Desktop\images.jpg

La palette de salades Marocaines de saison (175 cal)  **150.-**

*Selection of seasonal Moroccan salads*

Dégustation de « Briouates » , au fromage, poulet, riz et légumes **180.-**

*Filo pastry pies stuffed with chicken, cheese, rice and vegetables*

La pastilla au pigeon et amandes **200.-**

*Filo pastry pie with pigeon and almonds*

La pastilla de homard en tricorne (plat signature) **370.-**

*Filo pastry pie with lobster (signature dish)*

**Couscous**



Le couscous « Berbère » aux légumes de saison (475 cal) **190.-**

*Semolina couscous with market vegetables*

C:\Users\H5242-DM\Desktop\images.jpg

Le couscous de quinoa aux légumes verts de saison (495 cal) **230.-**

*Quinoa couscous with seasonal green vegetables*

C:\Users\H5242-DM\Desktop\images.jpg

Le couscous de poissons et légumes **250.-**

*Semolina couscous with fish and vegetables*

Le couscous Royal aux deux viandes, légumes primeurs, confit d’oignons et raisins **300.-**

*Semolina couscous with meat and vegetables, confit onions and dry grapes*

Le couscous d’orge au foie gras chaud (plat signature) **370.-**

*Barley grain couscous with pan seared duck liver (signature dish)*

**Tajines**

C:\Users\H5242-DM\Desktop\images.jpg

Tajine « Berbère » aux légumes de saison (225 cal) **190.-**

*Tajine with seasonal vegetables*

Le « Trid » au poulet « Beldi » (plat signature) **250.-**

*Farm chicken with Moroccan pancakes and sprinkled with a chicken stock (signature dish)*

Coquelet en tajine aux citrons confits, suprêmes au foie gras et pain d’épices **240.-**

*Farm spring chicken with preserved lemon, chicken breast with duck liver*

La « Tanjia » de bœuf, légumes croquants **250.-**

*Beef shanks cooked in a clay pot at low temperature, crunchy vegetables*

Le Tajine de poisson aux olives « meslalla » **250.-**

*Fish tajine with « meslalla » olives*

La « Chaaria Medfouna » au poulet de notre terroir **250.-**

*Roasted chicken with vermicelli*

Tajine de lotte et gambas **290.-**

*Tajine with monkfish and prawns*

La pêche du jour au four et sa garniture primeur **290.-**

*Roasted catch of the day and vegetables*

Souris d’agneau « Mrouzia » cuite à basse température et légumes du moment **270.-**

*Lamb shank tajine “Mrouzia” served with vegetables*

**Méchouis sur commande – *Roasted lambs on request***

Dalâa Mhamra

Baron d’agneau rôti pour 2 personnes **1000.-**

*Roasted lamb saddle for 2 persons*

L’épaule d’agneau à la vapeur et dorée au four **700.-**

*Steamed and roasted lamb shoulder*

**Nos Méchouis sont accompagnés de salades marocaines, légumes et semoule**

***Our roasted lambs are served with Moroccan salads, vegetables and semolina***

**Une touche sucrée... *A sweet touch…***



La tomate « Maâsla » et fruit de saison, sorbet citron légèrement poivré **110.-**

C:\Users\H5242-DM\Desktop\images.jpg*Candied tomato and seasonal fruits, lemon sherbet slightly peppered*

Salade d’agrumes et dattes, granité à la fleur d’oranger (195 cal) **110.-**

*Citrus fruit salad and dates, orange flower enhanced granite*

Pastilla au lait, amandes et figues **110.**

*Filo pastry pie with milk, almonds and figs*

Petites bouchées façon « Briouates », aux fruits de saison et lait caillé **110.-**

*Sweet filo pastry pie with seasonal fruits and curdled milk*

Mon plaisir au chocolat et épices du souk (plat signature) **110.-**

*Chocolate cake with spices from the souk (signature dish)*

Sélection de pâtisseries Marocaines et rituel du thé **110.-**

*Moroccan pastries and traditional fresh mint tea*

Assiette de fromage « Beldi » de la région **110.-**

*Moroccan pastries and traditional fresh mint tea*