

ENTREES

Sélection de salades marocaines mijotées	140
<i>Selected of cooked Moroccan salads</i>	
Assortiment de briouates	150
<i>Mixed rolls with minced meat and cheese</i>	
Pastilla au poulet et amandes	160
<i>Pastilla stuffed with chicken and almonds</i>	
Soupe maison aux amandes, petits oignons et poulet	140
<i>Home Soup with almonds, small onions and chicken</i>	
Suprême poulet pané au quinoa sur verdure	130
<i>Quinoa breaded chicken, on greenery</i>	
Carpaccio de bœuf, salade verte et croquant	150
<i>Carpaccio of beef, green salad and chipsy</i>	
Cassolette de fruits de mer et coquillage	170
<i>Cassuela of seafood and Shelfish</i>	

PLATS

Filet de bar au crumble de persil et Fenouil braisé	260
<i>Fillet of sea bass, parsley crumble, Braised Fennel</i>	
Poulet farçi au cheddar, fine purée de pomme de terre	210
<i>Chicken stuffed with Cheddar, finest mashed potatoes</i>	
Saumon poelé sur nid de risotto et artichauts	240
<i>Grilled Salmon on risotto and artichoke nest</i>	
Trilogie de raviolis aux épinards et ricotta	220
<i>Trilogy of Raviolis with Spinach and ricotta cheese</i>	
Filet de boeuf et pavé de pomme de terre croustillant	270
<i>Tender beef and Crispy potato steak</i>	
Poulet mkalli au citron confit et olives	220
<i>Chicken with candied lemon and olives</i>	
Tagine de bœuf petit pois et artichauts	260
<i>Tagine of beef with greens peas and artichoke</i>	
Tagine d'agneau aux pruneaux et grains de sésame	280
<i>Tagine of lamb with prunes and sesame</i>	
Notre fameux Couscous d'agneau ou poulet aux légumes	270
<i>Our famous couscous with lamb or chicken and vegetables</i>	
Tanjia de jarret de bœuf dans sa jarre	260
<i>Tanjia of beef jarret in her jar</i>	
Tagine de poisson Pageot royal à la tomate et chermoula	250
<i>Tagine of royal bream fish, chermoula and tomatoes</i>	

DESSERTS

<i>Fraicheur Salade de fruits de saison</i>	120
<i>Fresh fruits salad of the season</i>	
<i>Fondant au caramel et sa boule fraicheur</i>	140
<i>Fondant caramel and ice cream</i>	
<i>Knaffa, pastilla aux amandes et crème parfumée</i>	110
<i>Knaffa, pastilla with almonds and cream</i>	
<i>Flan maison à la fleur d'oranger</i>	110
<i>Home made flan with water of orange's flower</i>	
<i>Cheese cake citron</i>	120
<i>Lemon cheese cake</i>	
<i>Crème brûlée au chocolat</i>	110
<i>Chocolate creme brulee</i>	