



## La Cuisine Marocaine

Notre *Dada*, Chef de « La Carte Marocaine », a travaillé les plats selon la plus pure tradition marocaine. La volonté est aux saveurs et à la fraîcheur des produits du terroir.

*Our Dada, Chef of the Moroccan Cuisine, celebrates the true culinary heritage of Morocco with priority to the flavor, freshness & quality of local ingredients.*

### **Menu Signature Marocain** ***Moroccan signature Menu***

- 620 MAD -

#### **Entrée – Starters**

Pastilla de Pigeon aux Amandes  
*Pigeon and Almond Pie*

Festival de Salades Marocaines  
*Assortment of Moroccan Salads*

#### **Plats – Main Course**

Couscous d'Agneau aux Sept Légumes  
*Seven Vegetables Couscous with Lamb*

Tagine de Poulet Beldi aux Citrons Confits  
*Beldi Poultry in the Candied Lemons*

Tagine de Bœuf, Mandarines de L'Oriental confites  
*Beef Tagine, Candied Mandarins from The Oriental*

#### **Desserts – Desserts**

Pastilla au Lait, Concassées d'Alouz  
*Milk and almond Pastilla*

Rituel du Thé à la Menthe & Hallaouiates  
*Traditional mint tea and petits fours*

## Entrées

Festival de Salades Marocaines <i>Assortment of Moroccan Salads</i>	160 MAD
Véritable Harira Marrakchia <i>The real Harira soup</i>	140 MAD
Pastilla de Pigeon aux Amandes <i>Pigeon and Almond Pie</i>	180 MAD

## Plats

Couscous d'agneau aux Sept Légumes <i>Seven Vegetables Couscous with Lamb</i>	250 MAD
<i>Couscous Végétarien</i> <i>Vegetarian Couscous</i>	230 MAD
Couscous de l'Océan aux Poissons & Crustacés <i>Couscous from the sea prepared with mixed Fish &amp; Shellfish</i>	310 MAD
Tangia « Comme avant » de Notre Dada <i>Braised Beef shank slowly cooked in a clay pot</i>	250 MAD
Tagine de Poulet Beldi aux Citrons Confits & Olives <i>Beldi Poultry in the Candied Lemons and Olive</i>	290 MAD
Tagine de Poisson au Fenouil et fines herbes <i>Fish Tagine with Fennel and Fresh Herbs</i>	260 MAD
Epaule d'Agneau façon « Méchoui » et sa garniture (2 personnes) <i>Slow Roasted Lamb Shoulder « Mechoui » Style (2 pax)</i>	600 MAD
Souris d'Agneau confite aux Epices d'Ici, Abricots caramélisés et Noix <i>A knuckle of lamb candied in spices, caramelized apricots and walnuts</i>	310 MAD
Tagine de Bœuf, Mandarines de L'Oriental confites <i>Beef Tagine, Candied Mandarins from The Oriental</i>	270 MAD
Tagine de Poulet Fermier façon Makfoul et semoule fine <i>Farmer Poultry Tagine « Makfoul » served with couscous</i>	270 MAD
Tagine végétarien aux légumes du Souk <i>Vegetarian Tagine</i>	230 MAD

## Desserts

Pastilla au Lait, Concassées d'Alouz <i>Milk and almond Pastilla</i>	110 MAD
Thé à la Menthe et Pâtisseries Marocaines <i>Mint Tea with Moroccan Pastries</i>	110 MAD
Orange à la cannelle <i>Orange with Cinnamon</i>	110 MAD
M'hencha à l'Amande <i>M'hencha with Almond</i>	110 MAD

## Le Cuisine Française

Notre Chef Exécutif a imaginé pour vous quelques plats afin de revisiter des classiques de la gastronomie française élaborés avec les meilleurs produits locaux et aussi avec les senteurs du Maroc, alors prolongement du voyage culinaire.

*The Executive Chef created an additional selection to rediscover the great classics of French gastronomy with a Moroccan touch using the best looked-for products such as Foie Gras & Lobster sourced locally. The culinary journey continues...*

### **Menu Découverte**

#### ***Tasting Menu***

- 680 MAD -

***Uniquement pour l'ensemble des convives  
For all the guest***

#### **Entrée – Starters**

La Terrine de Foie Gras de Canard “Maison” & Chutney de fruits exotiques  
*Duck Foie Gras terrine served with a Chutney of exotic fruits*

Ris de Veau poêlés aux Epinards frais  
*Pan-fried Sweetbread served with fresh Spinach*

Chair d'Araignée de Mer au Guacamole d'Avocat  
*Spider Crab in the Guacamole of Avocado*

Rouleau de Légumes croquants marinés  
*Marinated crispy Vegetable Roll*

#### **Plats poissons – Ocean delight**

Noix de St Jacques & Tombée de Poireaux  
*A Fresh Scallop and Fall of Leeks*

Goujonnettes de St Pierre, Caviar de Courgette  
*Goujonnettes of John Dory, Caviar of Zucchini*

Rouget Barbet au Lard & Fenouil Braisé  
*Red Mullet in the Bacon and Braised Fennel*

#### **Plats viandes – Meat and poultry**

Cœur de Filet de Bœuf  
*Beef Filet, stewed of Onion and crystallized Tomatos*

Suprême de Volaille Fermière aux Légumes du Moment  
*Supreme of Farmer Poultry, sauteed Vegetables*

Carré d'Agneau, Vraie purée de Pomme de Terre Ratte  
*Rack of lamb, the Real purée of Ratte Potatoes*

#### **Desserts – Deserts**

Sélection de Desserts de Circonstance  
*Selection of Home made deserts*

## Entrées

Terrine de Foie Gras de Canard "Maison" & Chutney de fruits <i>Home Made Duck Foie Gras Terrine &amp; Fruit Chutney, Beetroot Coulis</i>	230 MAD
Poêlée de Ris de Veau Panés, Blettes & Asperges Vertes, Sauce à l'Orange <i>Pan-fried Coated Sweetbreads, Swiss chards &amp; Green Asparagus, Orange Sauce</i>	230 MAD
Velouté de Topinambour au Foie Gras Poêlé, Cigare de Cuisse de Canard Confité <i>Velouté of Jerusalem artichoke with pan-fried Foie-Gras, Cigar of Duck leg Candied</i>	310 MAD
Carpaccio de St Jacques au Basilic & Huile d'Olive Vierge <i>Scallops Carpaccio with basil &amp; Virgin Olive Oil</i>	230 MAD
Raviole de Langouste à la Salicorne, Emulsion à l'Aneth <i>Ravioli of Spiny Lobster &amp; Saltwort, Emulsion of Dill</i>	310 MAD
Pastilla de Foie Gras Poêlé aux Epinard Frais & Compote de Mangues <i>A Pastilla of pan-fried Foie Gras with Fresh Spinach and stewed of Mangoes</i>	330 MAD

## Plats

Filet de Poisson du Marché à la Vapeur, Endives braisées, Purée de Céleri <i>Fish filet of the Market, steamed Braised Endives, Celery purée</i>	350 MAD
Risotto Verde aux Noix de St Jacques, Emulsion au Champagne <i>Risotto Verde with Fresh Scallops, Champagne Emulsion</i>	350 MAD
Magret de Canard juste Rôti, Poire Caramélisée, Sauce à l'Anis Etoilée <i>Pan-fried Duck Breast served with Caramelized Pear, Sauce Flavoured with Star Anis</i>	350 MAD
Filet de Bœuf, Compote d'oignon, Purée de Pommes de Terre <i>Beef filet, stewed of onion and Purée of Potatoes, Rosemary sauce</i>	350 MAD

## Desserts

Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée Maison <i>Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour</i>	130 MAD
Crème brûlée à la Vanille <i>Vanilla Crème Brûlée</i>	120 MAD
Tartelette au Chocolat & Oranges Confites <i>Chocolat Tart with Candied Mandarins</i>	140 MAD
Sélection de Sorbet et Glace faite Maison <i>Homemade Sorbet &amp; Ice Cream Selection</i>	120 MAD
Café Gourmand de la Sultana <i>Coffee served with assortment of Sweets</i>	120 MAD