



# Entrées

## Harira

9.00 €

Soupe traditionnelle marocaine servie avec dattes et citron

## Trilogie de Briwates

11.50 €

poisson, crevettes, kéfta, fromage et épinards

## Assortiment de trois salades

14.50 €

(alliance du cru et du cuit, sucrée et salée)

- Caviar d'aubergine
- Bissara : purée de fèves à l'huile d'olive et épices
- Carottes parfumées à l'eau de fleur d'oranger

## Bakola

8.50 €

Epinard, citron confit, olives

## La Méchouia

9.00€

poivrons grillés tomates et huile d'olive



# Pastillas

Pastilla au pigeonneau

19.00€

Pastilla au poulet

16.50 €

Pastilla au poisson et fruits de mer

18.00 €





# Tajines

Le mot Tajine désigne à la fois un plat en terre cuite avec un couvercle en forme de chapeau et un mode de cuisson à l'étouffée

**Tajine** de poulet fermier aux olives et citron confit sauce acidulée 21.00 €

**Tajine** de poulet fermier safrané aux poires caramélisées 23.50 €

**Tajine** d'agneau aux pruneaux et amandes sauce à la cannelle 23.90 €

**Tajine** d'agneau aux légumes 23.50 €

**Tajine** poulet fermier aux légumes 23.00 €

**Tajine** de kéfta à l'oeuf 21.00 €

**Tajine** de dorade royale façon «makhsen» 29.00 €





# Couscous

Le traditionnel repas familial

## Le Riad

29.00 €

agneau, poulet, brochette, merguez, kéfta

## Le Royal

27.00 €

agneau, poulet, merguez, kéfta

## Le Mèknassi

23.50 €

agneau ou poulet avec kéfta ou merguez

## Le Fassi

23.50 €

poulet, raisin sec, oignons et amandes

## Le Tchicha

21.50 €

semoule d'orge à l'agneau

## Le Traditionnel

21.00

à l'agneau

€

## Le Boustane

18.00 €

aux légumes, sans viande





# Menu Dari

36 €



## Entrées

Harira

ou

La «Méchouia» poivrons grillés tomates et huile d'olive

ou

Briwates au fromage et épinards

## Plats

Couscous le Boustane aux légumes

ou

Tajine de poulet aux olives et citrons confits

## Dessert

Crème à la fleur d'oranger



# Menu Walima 48 €

## Entrée

Assortiment de trois salades  
caviar d'aubergines, Bissara, carottes parfumées  
à l'eau de fleur d'oranger

## Plats

Couscous d'agneau aux légumes

ou

Couscous le Fassi

Agneau, raisins secs, oignons et mandes

## Dessert

Assortiment de pâtisseries Marocaines

ou

Pastilla à la crème de lait



Prix nets, taxes et services compris





# Grillades

Servis avec légumes de soleil et semoule cuits au four

Filet de veau grillé	23.90 €
Côtelettes d'agneau (3)	21.50 €
Brochettes de gigot d'agneau (2) marinées à la coriandre	23.00 €
Brochettes de la mer Gambas, Saint-Jacques et lotte	26.00 €





# Desserts

<b>Champagne des gazelles «gourmand»</b> servi avec la trilogie de cornes de gazelles	14.50 €
<b>Thé du Riad «gourmand»</b> servi avec deux cornes de gazelles	9 €
<b>Café du Riad «gourmand»</b> servi avec deux cornes de gazelles	8 €
<b>Assortiment de pâtisseries Marocaines (4)</b>	9 €
<b>Pastillas</b> à la crème de lait	8 €
<b>Salade d'orange</b> à la cannelle et à la fleur d'oranger avec glace à la clémentine	11 €
<b>Le Rais</b> sorbet de citron à la boukha	9.50 €
<b>Le Mogador</b> glace vanille sur Baghrir (crêpe aux milles trous) avec coulis d'amelou à base d'amandes, de miel et huile d'argan	12.80 €
<b>Coupe deux parfums au choix</b> glace italienne artisanale (café, pistache, fraise, citron, mangue...)	8.50 €