

Lunch & Dinner

12h-14h30 & 19h- 21h30

ENTREES

Soupe de Potiron à l'huile d'argan <i>Pumpkin soup with argan oil</i>	100 DH
Salade Marocaine (potiron confit, aubergine zaalouk, carotte charmoula, betterave & poivrons marinés, oeuf) <i>Moroccan Salad (pumpkin, Zucchini, marinated beetroot, marinated peppers, eggs)</i>	95 DH
Assortiment de briouates marocains <i>Selection of morrocan briouates</i>	95 DH
Brick de de thon d'essaouira et oeufs <i>Brick of tuna and eggs</i>	95 DH
Salade de Quinoa végétarienne au potiron et choux fleur rotis <i>Quinoa salad with roasted pumpkin and cauliflower</i>	110 DH
Raviolis Maison <i>Homemade raviolis</i>	110 DH

PLATS

St-Pierre en filet cuit en papillote <i>St-Pierre fish cooked in wrapped paper</i>	(+50DH Demi-pension)	230 DH
Pastilla de Poulet aux amandes <i>Slow cooked chicken Pastilla with almond</i>		170 DH
Souris d'agneau confite aux épices <i>Lamb shank slow cooked with morrocan spices</i>		200 DH
Traditionnelle tanjia de boeuf marrakchia aux épices <i>Traditional Tanjia with beef marrakchia and spices</i>	(+20DH Demi-pension)	220 DH
Tajine de coquelet aux olives et citrons confits <i>Slow cooked cockerel tajine with olives and candied lemon</i>		160 DH
Tajine de boeuf aux pruneaux, cannelle et amandes <i>Slow cooked beef tajine with plums, cinamon and almond</i>		180 DH
Tajine végétarien aux légumes <i>Slow cooked vegetables tajine</i>		140 DH
Couscous royal 2personnes minimum, sur commande uniquement 24h avant <i>Royal couscous 2 persons minimum, need to be ordered 24h ahead</i>	(+20DH Demi-pension)	200 DH
Pasta bolognaise, napolitaine, au pistou ou sauce piquante <i>Pasta bolognaise sauce, napolitan, pistou or spicy</i>		150 DH
Brochettes de poulet ou Brochettes de kefta <i>Chicken brochettes or Kefta Brochettes</i>		140 DH

DESSERTS

Coulant au chocolat <i>Melty chocolate cake</i>	90 DH
Pastilla de framboises au lait et à la fleur d'oranger <i>Milk and raspberry pastilla flavoured with orange perfume</i>	80 DH
Ballotins de crêpes banane & chocolat <i>Pancake ballotin stuffed with banana & chocolate</i>	90 DH
Vacherin glacé <i>Iced vacherin</i>	90 DH
Crumble à la vanille et au granité de café <i>Vanilla crumble with iced coffee</i>	80 DH
Assiette de fruits de saison * <i>Plate of fresh fruits</i>	50 DH

(*) can be served at night