

Let's drink

EAU

Petite

Grande

SODA

Coca, Fanta, Tonic

JUS FRAIS

Carottes - orange - citron - fruits de saison

CAFÉ & THÉ

Nespresso, espresso - lungo - déca

Nespresso, cappuccino - latté macchiato

Thé marocain

Thé Tchaba, infusions

Let's drink

BIERE

Bière marocaine, Casablanca

VINS

Val d'argan, blanc - rosé - gris - rouge

Médaille, blanc - rosé - gris - rouge

Cava

La Perle du Sud

Champagne

COCTAILS

Gin tonic

Negroni

Espresso Martini

Old fashioned

Lemon drop

Cocktail sans alcool

Let's lunch

Entre 12h30 et 14h30

Spaghetti bolognaise
Linguine végétarienne
Club Sandwich
Croque monsieur
Sandwich végétarien
Salade César

Let's diner

A partir de 19h00

2 plats

3 plats

Lundi et vendredi,

uniquement le menu du chef, 3 plats

ENTRÉES

Salade Marocaine, carotte – aubergine – potiron (2 p)

Salade Marocaine, poivrons – pourpier – choufleur (2 p)

Sélections des briouattes, 4 sortes (2 p)

'Seffa' de poulet (2 p)

'Harira' de Fez (2 p)

Let's diner

PLATS PRINCIPAUX

Tajine de poulet au citron confit

Tajine de bœuf pruneaux

Tajine de bar de ligne aux raisins et safran

Tajine d'agneau 'maqfoul' aux oignons et tomates cerises

Tajine de boulettes kefta à la marocaine

Tanjia 'Marrakchia' (2 p)

DESSERTS

'M'hancha' aux amandes, glace à l'eau de fleur d'oranger

Pastilla à la crème, fruits secs caramélisés

Mi cuit au chocolat, glace à la pistache

Riz au lait, sorbet mandarine

Tajine de fruits d'Asni, glace à la cannelle

Dessert surprise à l'avocat