

Plats

<i>Mhamsa aux gambas</i>	185 Dh
Billes de blé façon risotto, jus d'épinards, gambas à la plancha, parmesan	
<i>Saumon confit à l'huile d'olive de l'Atlas</i>	230 Dh
Saumon cuit à basse température, riz basmati, tartare de chou-fleur	
<i>Roz à la langouste sauce tanjia</i>	320 Dh
Riz basmati façon pilaf, langouste poêlée, sauce de tanjia	
<i>Tajine de poulet aux citrons confits</i>	160 Dh
Cuisse de poulet, citrons confits, olives vertes, jus de cuisson	
<i>Tajine Makfoul</i>	185 Dh
Gigot d'agneau, raisins et oignons caramélisés, tomates confites, jus de cuisson	
<i>Burger</i>	165 Dh
Pain brioché, steak haché de bœuf (150g), cheddar, oignons caramélisés, tomate, salade verte	
<i>Salade César</i>	160 Dh
Salade romaine, blancs de poulet panés, parmesan, croûtons, œuf poché, tomates cerise, sauce césar	
<i>Filet de bœuf</i>	245 Dh
Filet de bœuf de (180g) servi avec une purée truffée	
<i>Tartare au couteau</i>	230 Dh
Tartare de filet de boeuf de (180g) coupé au couteau, servi avec des frites maisons et une salade verte	
<i>Couscous Marrakchi</i>	180 Dh
Semoule, 7 légumes, viande de bœuf, jus de cuisson	
<i>Couscous végétarien</i>	155 Dh
Semoule, 7 légumes, bouillon de cuisson	
<i>Ravioles de tanjia "louza"</i>	225 Dh
Pâte à ravioles, pistils de safran, grains de cumin, citrons confits, effiloché de jarret de bœuf cuit 5 heures dans une jarre traditionnelle, jus de cuisson	
<i>Spaghetti alle vongole</i>	210 Dh
Spaghettis, palourdes à la marinière (ail, persil, jus de citron, échalotes, bouillon de légumes)	
<i>Tanjia Marrakchia</i>	245 Dh
Jarret de bœuf, os à moelle, citron confit, ail, safran, cumin, cuit 5 heures dans une jarre traditionnelle	