

PLATS

| | |
|---|-----|
| Filet de bar des côtes marocaines en croûte d'herbes fraîches  | 320 |
| Filet de bar (250g) accompagné d'un risotto au safran de Taliouine, beurre blanc | |
| Burger au comté affiné | 195 |
| Pain brioché, steak haché (180g), comté affiné 8 mois, oignons caramélisés, tomate cœur de bœuf, salade verte, sauce burger, accompagné de frites maison | |
| Tajine de poulet aux citrons confits (SG) | 230 |
| Cuisse de poulet, citrons confits, olives vertes, jus de cuisson | |
| Tajine Makfoul (SG) | 250 |
| Gigot d'agneau, raisins et oignons caramélisés, tomates confites, jus de cuisson | |
| Rigatonis truffés aux champignons de l'Atlas (VG) | 270 |
| Champignons sautés à l'ail et au persil, crème de champignons truffée, copeaux de parmesan | |
| Salade de chèvre chaud de Chefchaouen (VG) | 240 |
| Fromage de chèvre croustillant en feuilles de pastilla, salade mesclun, radis, noix de cajou caramélisées et noix, vinaigrette moutardée, miel d'oranger, huile d'argan | |
| Ravioles de tanjia  | 245 |
| Ravioles garnies d'un effiloché de bœuf cuit 5 heures dans une jarre traditionnelle, citrons confits, safran, cumin, ail, jus de cuisson | |

| | |
|---|-----|
| Vol-au-vent de la mer au safran de Taliouine | 290 |
| Saumon, gambas et Saint-Pierre sautés, pâte feuilletée, brunoise de carottes et de courgettes blanches, sauce au safran de Taliouine, accompagné de riz sauvage | |
| Burger Tanjia signature façon Rossini  | 320 |
| Pain brioché à l'encre de seiche, effiloché de bœuf cuit 5 heures dans une jarre traditionnelle, escalope de foie gras du Domaine d'Aghbalou, citrons confits, oignons caramélisés, tomate coeur de bœuf, pousses d'épinard, accompagné de pommes frites maison | |
| Couscous Marrakchi | 260 |
| Semoule, 7 légumes, viande de bœuf, bouillon de cuisson | |
| Couscous végétarien (VG) | 220 |
| Semoule, 7 légumes, bouillon de cuisson | |
| Magret de canard du Domaine d'Aghbalou laqué au miel d'oranger | 330 |
| Demi-magret de canard (200g) rôti et laqué au miel d'oranger de Marrakech, écrasé de pommes de terre truffé, sauce à l'orange | |
| Filet de bœuf (SG) | 320 |
| Filet de bœuf (180g) accompagné d'une garniture et d'une sauce au choix | |
| Tanjia Marrakchia (SG) | 310 |
| Jarret de boeuf, os à moelle, citrons confits, ail, safran, cumin, cuit 5 heures dans une jarre traditionnelle | |