

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 cheddar affiné	195
Pain brioché, steak haché de bœuf (180g), cheddar affiné, 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	
Tartare de bœuf du Chef 	320
Tartare de bœuf (180g) coupé au couteau, condiments et sauce cocktail façon Terrasse, accompagné de frites maison	
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	

Filet de bœuf (SG)	320
Filet de bœuf (180g) accompagné d'une garniture et d'une sauce au choix	
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 cœur de bœuf, pousses d'épinards, accompagné de frites maison	
Couscous Marrakchi	260
Semoule, 7 légumes, viande de boeuf, bouillon de cuisson	
Couscous végétarien (VG)	230
Semoule, 7 légumes, bouillon de cuisson	
Spaghetti alle vongole	245
Spaghetti aux palourdes fraîches, sauce marinière au vin blanc, ail, échalotes, persil, jus de citron et bouillon de légumes	
Salade César au poulet croustillant	240
Salade romaine croquante, blancs de poulet panés et frits, tomates cerises, œuf dur, croûtons et parmesan, assaisonnée d'une sauce César onctueuse à l'huile d'olive de l'Atlas	
Tanjia Marrakchia (SG)	310
Jarret de boeuf, os à moelle, citrons confits, ail, safran, cumin, cuit 5 heures dans une jarre traditionnelle	