

## Dîner à la carte

A commander le matin ou à midi

### ENTRÉES - 130 dirhams

Assortiment de 4 salades cuites (au choix ci-dessous), assaisonnées et épicées dans la grande tradition marocaine :

\* Tchkchtchouka (salade cuite de tomate et poivron)

\* Houmos

\* Zaalouk (caviar d aubergines au cumin)

\* Pommes de terre aux oignons + œufs

\* Tomates confites (sucrées)

\* Carottes & courgettes à la chermoula Pois chiches & oignons

\* Merguez épicées

\* Traditionnelle soupe « Harira »(Soupe de tomates, pois chiches, lentilles, vermicelles, viande et œuf)

\* Soupe de légumes

\* Velouté de petits pois ou de potiron

\* Pastilla aux légumes

\* Pastilla de poisson ou pigeon fermier

\* Cocktail de crevettes des rochers à l'avocat, suprêmes à l'orange

\* Briouates & cigares (samoussas marocains) au fromage, à la viande ou aux légumes

### Notre spécialité à la carte :

\* Tranche de foie de veau au cumin & sauce citron

### PLATS + ACCOMPAGNEMENT - 250 dirhams

#### Viande

\* Tagine de bœuf ou d'agneau aux fruits secs (sucré-salé de ragoût de bœuf avec sauce aux pruneaux et oignons doux caramélisés)

\* Tangia Marrakchia (ragoût de bœuf citron/cumin, cuit 12 h dans une jarre à feu doux) - 2 pers

\* Tagine légèrement relevé de boulettes de viande à la sauce tomate et aux œufs

\* Filet de bœuf sauce au poivre ou aux champignons

\* Couscous royal (côtelettes, merguez, kefta (viande hachée), brochette de poulet grillé)

## Volaille

- \* Tagine de poulet au citron confit (poulet fermier en ragoût avec assaisonnement local et olives de Marrakech)
- \* Magret de canard à l'orange, purée maison
- \* Tagine de cailles farcies aux fruits secs et flambées à l'Armagnac \*  
Coquelet ou caille rôti(e) sauce au vin et aux champignons

## Poisson

- \* Tagine de lotte épicé, sauce chermoula
- \* Tagine très relevé de crevettes des rochers, sauce chili
- \* Tagine d'ombrine à la chermoula mariné aux 12 épices  
(piment doux, coriandre, persil, jus de citron ...)
- \* Homard grillé (selon arrivage et prix du marché)

### **Nos spécialités à la carte :**

## Viande

- \* Tagine de bœuf aux artichauts et petits pois
- \* Épaule d'agneau rôtie aux légumes du jardin - 2 pers
- \* Tagine de légumes farcis à la viande et au riz

## Volaille

- \* Paupiettes de lapin sauce au vin, farce pruneaux-amandes
- \* Tagine de lapin fermier et pruneaux farcis au foie gras sauce au vin

## Poisson

- \* Lotte sauce curry et riz basmati
- \* Dorade royale farcie de fruits de mer et vermicelles, sauce chermoula

### **Accompagnement au choix :**

Purée ou frites maison, riz assaisonné, légumes vapeur ou pâtes nature

Dar Ayniwen depuis son ouverture n'a cessé de travailler avec des producteurs produisant des produits BIO et de qualité

### **DESSERTS – 50 dirhams**

- \*Salade de fruits frais
- \*Déclinaison d'oranges à la cannelle
- \*Assortiment de pâtisseries marocaines

### **DESSERTS - 70 dirhams**

- \* 3 boules de glaces ou sorbets artisanaux "Les Glaces de Marie" au choix : vanille, chocolat noir, nougat, café, caramel, pistache, rhum-raisins, Amarena, litchi rose, fraise, citron, melon ou framboise.
- \* Mousse au chocolat
- \* Crème caramel
- \* Crêpes Suzette
- \* Tarte au citron meringuée ou à l'orange bio
- \* Tarte Tatin avec sa boule de glace vanille artisanale "Les Glaces de Marie"
- \*Tarte du jour aux fruits de saison
- \*Pastilla au lait
- \*Poire au vin rouge épicé, avec sa boule de glace vanille artisanale "Les Glaces de Marie"