

## 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 :
    - Tchktchouka (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 : 150 Dirhams**
    - 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)
- Tagine de bœuf aux artichauts et petits pois
- 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)
- Tajine de pigeons farcis aux pruneaux et amandes grillées
- 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 de Oualidia, 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 : 320 Dirhams / personne**

### Viande

- **Épaule d 'agneau rôtie aux légumes du jardin - 2 pers**
- Tagine de légumes farcis à la viande et au riz.
- Côte de bœuf de la petite Boucherie 400 Dh ( 2 pers),
- Maturée 470 Dh ( 2pers)

### Volaille

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

### Poisson ( selon arrivage )

- Lotte sauce curry et riz basmati
- Dorade royale farcie de fruits de mer et vermicelles, sauce chermoula
- Sole au capres et citro du Jardin

### **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 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
- Tarte du jour aux fruits de saison
- Pastilla au lait
- Poire au vin rouge épicé, avec sa boule de glace vanille artisanale