

Dîner à la carte (à commander à l'avance)

ENTRÉES

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

Tektouka	Pommes de terre aux oignons + œufs
Zaalouk	Pois chiches /oignons
Tomates confites	Carottes + courgettes à la chermoula
Houmos	Merguez épicées

Harira : soupe de tomates, pois chiches, lentilles, vermicelles, viande et œuf

Soupe de légumes

Velouté de petits pois ou de potiron

Pastilla aux légumes

PLATS + ACCOMPAGNEMENT

Tagine de poisson à la chermoula

Darne d'ombrine en ragout marinée aux 12 épices

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

Tagine de poulet au citron (poulet fermier en ragout avec assaisonnement local et olives de Marrakech)

Tagine de cailles farcies aux fruits secs et flambées à l'Armagnac

Tangia Marrakchia (ragout de bœuf citron/cumin, cuit 12 h dans une jarre à feu très doux) - 2 pers.

Couscous poulet, bœuf ou poisson

Magret de canard à l'orange, purée maison

Filet de bœuf sauce au poivre ou aux champignons

Paella

Homard grillé (prix selon le marché)

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de purée ou frites maison, riz assaisonné, légumes vapeur ou pâtes nature.

DESSERTS

3 boules de glaces et sorbets artisanaux *Les Glaces de Marie* au choix : vanille, chocolat noir, nougat, café, caramel, pistache, rhum-raisins, Amarena, litchi rose, fraise, citron, melon, framboise.

Tarte du jour aux fruits de saison

Salade de fruits frais

Déclinaison d'oranges à la cannelle

Pastilla au lait

Crêpes Suzette

Assortiment de pâtisseries marocaines

Nos spécialités à la carte (déjeuner et dîner, à commander à l'avance)

Entrées

Pastilla de poisson ou pigeon fermier
Tranche de foie de veau au cumin, sauce citron
Cocktail de crevettes des rochers à l'avocat, suprêmes à l'orange
Cigares et briouates (samosas marocains) au fromage ou aux légumes

Plats

Dorade royale farcie de fruits de mer et vermicelles, sauce chermoula
Tagine berbère légèrement relevé de boulettes de viande à la sauce tomate et aux œufs
Tagine de bœuf aux artichauts et petits pois
Tagine de légumes farcis à la viande et au riz
Tagine de lapin fermier et pruneaux farcis au foie gras sauce au vin
Épaule d'agneau rôtie aux légumes du jardin (2 personnes)
Coquelet ou perdrix rôti(e) sauce au vin et aux champignons
Lotte sauce curry et riz basmati
Tagine de lotte épicé, sauce chermoula
Tagine très relevé de crevettes des rochers, sauce chili
Paupiettes de lapin sauce au vin, farce pruneaux-amandes

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de purée ou frites maison,
riz assaisonné, légumes vapeur ou pâtes nature.

Desserts

Mousse au chocolat
Crème caramel
Tarte au citron ou à l'orange bio
Tarte Tatin avec sa boule de glace vanille artisanale
Poire au vin rouge épicé, avec sa boule de glace vanille artisanale

Menu végétarien

Entrées

Salade Marrakech (légumes au choix : laitue, tomate, courgette, noix, figue séchée, fromage bleu, etc.)

Salade César au poulet et Parmesan

Salade spéciale Dar Ayniwen tomate, poivron vert, concombre et huile d'olive

Harira (soupe locale)

Assortiment de salades marocaines cuites

Soupe de légumes

Velouté de potiron

Velouté de petits pois

Quiches et tartes au poireau ou à l'oignon ou au champignon

Plats

Tagine berbère végétarien (ragout de légumes)

Couscous bio aux 7 légumes

Gratin de chou-fleur ou de courgette

Légumes farcis au quinoa en sauce tomate

Chili au tofu

Pastilla végétarienne (pate feuilletée marocaine farcie avec une julienne de légumes légèrement épicés)

Cigares et briouates (samosas marocains) au fromage ou aux légumes

Pâtes de votre choix