



ENTRÉES BIEN DE CHEZ NOUS

FINES CHIWATES SIGNATURES 195 DH
CONTENU : VÉGÉTARIEN

SÉLECTION DE BRIQUATES MAÏMOUNA 180DH
CONTENU : CRUSTACÉS, GLUTEN, VIANDE, LACTOSE

HARIRA MARRAKCHIA , DATTES, CHEBAKIA 160DH
CONTENU : GLUTEN, VIANDE,

PASTILLA ROYALE DE LA COTE AUX FRUITS DE MER , ZESTES DE CITRON VERT 300DH
CONTENU : CRUSTACÉS, GLUTEN

PASTILLA DE COQUELET À L'ORANGE FAÇON MAÏMOUNA 245DH
CONTENU : VOLAILLE, GLUTEN, AMANDES

POULPE À LA PLANCHA SUR UN LIT DE TOMATES BIO, CROMESQUIS DE POMME DE TERRE 190DH
CONTENU : CRUSTACÉS

ENTRÉES MÉDITERRANÉENNES

CARPACCIO DE BŒUF, TERRINE DE FOIE GRAS, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE 260 DH
BURRATA, TOMATES CONFITES, CAROTTES GLACÉES, PISTOU ET AMLOU 210DH
AVOCAT QUINOA, GAMBAS RÔTIES, AGRUMES 210 DH
THON ROSSINI AUX PICKLES, SAUCE TERRIYAKI 380 DH

NOS SPECIALTES

POULET BELDI M'DAGHMER, M'SLALA, PETITS OIGNONS FARCIS AUX OLIVES 320DH
POULET KADRA AUX AMANDES, OIGNONS CONFITS 250DH
SOURIS D'AGNEAU M'ROUZIA, AMANDES, RIZ BASMATI 350DH
AGNEAU BRANIA, AUBERGINE DE NOTRE POTAGER 260DH
BŒUF AUX FIGUES M'AASLA ET AUX NOIX 280DH
TANGJIA DE JARRET DE BŒUF À L'AIL CONFIT 300DH
DORADE, M' CHARMEL AUX OLIVES VERTES 300DH
TRID DE POULET EN R'ZIZA 350DH
COUSCOUS ROYAL DE BŒUF, BROCHETTE DE POULET, MERGUEZ, CÔTELETTES ET SEPT LÉGUMES 375DH
COUSCOUS POULET AUX SEPT LÉGUMES ET SA TFAYA 270DH
COUSCOUS AU JARRET DE BŒUF ET AUX SEPT LÉGUMES ET SA TFAYA 300DH

PLATS D'AILLEURS

FILET DE BŒUF, TEXTURE DE JUS, POMMES FONDANTES 360DH
TORTELLINI AUX CÈPES, ÉMULSION DE TRUFFE DE CÈPE, CHIPS DE PARMESAN 240DH
SAUMON AUX ASPERGES, BEURRE BLANC, ŒUFS DE SAUMON 290DH
BAR DE LA CÔTE DE OUALIDIA AUX CHOUX FLEUR, POIVRE FERMENTÉ 320 DH
TIGRE QUI PLEURE, TRILOGIE DE LÉGUMES ET FRUITS, GRATIN DAUPHINOIS 370 DH
LINGUINE HOMARD, CRÈME DE CRUSTACÉS À LA TOMATE SÉCHÉE 385 DH

DESSERTS

PASTILLA AU LAIT, ÉCAILLES D'AMANDES, GLACE CORNES DE GAZELLE 150DH
GAVOTTE AU CHOCOLAT, GLACE À LA MENTHE BIO DE NOTRE JARDIN 150DH
COCO GIVRÉE, ESPUMA DE COCO, CRUMBLE, GELÉE DE YUZU 150DH
TARTE AU CITRON MERINGUÉE 150DH
TIRAMISU CHOCOLAT, GRANITÉ WHISKY 150DH
GLACES ET SORBETS AUX SAVEURS DE CHEZ NOUS 130DH
(ORANGE, CORNES DE GAZELLE, VANILLE, CITRON CAVIAR, FRUITS ROUGES, FIGUES, PECHE, COCO, MANGUE, ABRICOT, MINT)



STARTERS – FROM OUR ROOTS

SIGNATURE FINE CHIWATES – 195 DH

CONTENT: VEGETARIAN

MAÏMOUNA'S SELECTION OF BRIOUATES – 180 DH

CONTENT: SHELLFISH, GLUTEN, MEAT, LACTOSE

MARRAKCHI HARIRA WITH DATES AND CHEBAKIA – 160 DH

CONTENT: GLUTEN, MEAT

ROYAL SEAFOOD PASTILLA WITH LIME ZEST – 300 DH

CONTENU : CRUSTACÉS, GLUTEN

SPRING CHICKEN PASTILLA WITH ORANGE, MAÏMOUNA STYLE – 245 DH

CONTENT: POULTRY, GLUTEN, ALMONDS

GRILLED OCTOPUS ON A BED OF ORGANIC TOMATOES, POTATO CROMESQUIS – 190 DH

CONTENT: SHELLFISH

MEDITERRANEAN STARTERS

BEEF CARPACCIO WITH FOIE GRAS TERRINE, PARMESAN SHAVINGS, ARUGULA – 240 DH

BURRATA WITH CONFIT TOMATOES, GLAZED CARROTS, PISTOU & AMLOU – 210 DH

AVOCADO & QUINOA WITH ROASTED PRAWNS AND CITRUS – 210 DH

ROSSINI-STYLE TUNA WITH PICKLES, TERIYAKI SAUCE – 380 DH

OUR SPECIALTIES

FREE-RANGE BELDI CHICKEN M'DAGHMER WITH M'SLALA AND BABY ONIONS STUFFED WITH OLIVES – 320 DH

CHICKEN KADRA WITH ALMONDS AND CARAMELIZED ONIONS – 250 DH

LAMB SHANK M'ROUZIA WITH ALMONDS AND BASMATI RICE – 350 DH

BRANIA LAMB WITH EGGPLANTS FROM OUR GARDEN – 260 DH

BEEF WITH FIGS (M'AASLA) AND WALNUTS – 280 DH

TANGIA OF BEEF SHANK WITH CONFIT GARLIC – 300 DH

SEA BREAM M'CHARMEL WITH GREEN OLIVES – 300 DH

TRID OF CHICKEN WITH R'ZIZA PASTRY – 295 DH

ROYAL COUSCOUS WITH BEEF, CHICKEN SKEWERS, MERGUEZ, LAMB CHOPS & SEVEN VEGETABLES – 375 DH

CHICKEN COUSCOUS WITH SEVEN VEGETABLES & TFAYA (CARAMELIZED ONIONS & RAISINS) – 270 DH

BEEF SHANK COUSCOUS WITH SEVEN VEGETABLES & TFAYA – 300 DH

DISHES FROM ELSEWHERE

BEEF FILLET WITH JUS TEXTURES AND MELTING POTATOES – 360 DH

PORCINI MUSHROOM TORTELLINI WITH PORCINI TRUFFLE EMULSION & PARMESAN CHIPS – 240 DH

SALMON WITH ASPARAGUS – BEURRE BLANC, SALMON ROE – 290 DH

SEA BASS FROM OUALIDIA COAST WITH CAULIFLOWER & FERMENTED PEPPER – 320 DH

CRYING TIGER – TRILOGY OF VEGETABLES & FRUITS, DAUPHINOIS GRATIN – 370 DH

LINGUINE WITH LOBSTER – SHELLFISH CREAM & SUNDRIED TOMATO – 385 DH

DESSERTS

MILK PASTILLA WITH ALMOND FLAKES, GAZELLE HORN ICE CREAM – 150 DH

CHOCOLATE GAVOTTE WITH ORGANIC MINT ICE CREAM FROM OUR GARDEN – 150 DH

FROZEN COCONUT WITH COCONUT ESPUMA, CRUMBLE & YUZU JELLY – 150 DH

LEMON MERINGUE TART – 150 DH

CHOCOLATE TIRAMISU WITH WHISKY GRANITA – 150 DH

HOMEMADE ICE CREAM & SORBETS – 130 DH

(ORANGES, GAZELLE HORN PASTRIES, VANILLA, FINGER LIME, RED FRUITS, FIGS, PECHES, COCO, MANGO, APRICOT, MINT)

10 % Service en sus / 10% Service charge Not Included