

ENTRÉES BIEN DE CHEZ NOUS

FINES CHIWATES SIGNATURES 195 DH

CONTENU : VÉGÉTARIEN

SÉLECTION DE BRIQUATES MAÏMOUNA 160DH

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 275DH

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 165DH

CONTENU : CRUSTACÉS

ENTRÉES MÉDITERRANÉENNES

CARPACCIO DE BŒUF, TERRINE DE FOIE GRAS, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE 240 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 280DH

POULET KADRA AUX AMANDES, OIGNONS CONFITS 190DH

SOURIS D'AGNEAU M'ROUZIA, AMANDES, RIZ BASMATI 350DH

AGNEAU BRANIA, AUBERGINE DE NOTRE POTAGER 230DH

BŒUF AUX FIGUES M'AASLA ET AUX NOIX 250DH

TANGJIA DE JARRET DE BŒUF À L'AIL CONFIT 250DH

DORADE, M' CHARMEL AUX OLIVES VERTES 260DH

TRID DE POULET EN R'ZIZA 295DH

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 270DH

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

(BIGARADES, CORNES DE GAZELLE, CÉDRAT, CITRON CAVIAR, FRUITS ROUGES, FIGUES, GRENADE, POMELO, MANGUE, GOYAVE)



STARTERS – FROM OUR ROOTS

SIGNATURE FINE CHIWATES – 195 DH

CONTENT: VEGETARIAN

MAÏMOUNA'S SELECTION OF BRIOUATES – 160 DH

CONTENT: SHELLFISH, GLUTEN, MEAT, LACTOSE

MARRAKCHI HARIRA WITH DATES AND CHEBAKIA – 160 DH

CONTENT: GLUTEN, MEAT

ROYAL SEAFOOD PASTILLA WITH LIME ZEST – 275 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 – 165 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 – 280 DH

CHICKEN KADRA WITH ALMONDS AND CARAMELIZED ONIONS – 190 DH

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

BRANIA LAMB WITH EGGPLANTS FROM OUR GARDEN – 230 DH

BEEF WITH FIGS (M'AASLA) AND WALNUTS – 250 DH

TANGIA OF BEEF SHANK WITH CONFIT GARLIC – 250 DH

SEA BREAM M'CHARMEL WITH GREEN OLIVES – 260 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 – 270 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

(BITTER ORANGES, GAZELLE HORN PASTRIES, CITRON, FINGER LIME, RED FRUITS, FIGS, POMEGRANATE, POMELO, MANGO, GUAVA)

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