

Mezzes Froides – Cold Mezzes 40 MAD

Houmous

Pois chiche et crème de sésame, jus de citron
Chick pea tartar with sesame cream, and Lemon Juice

Mutabel baba ghanouj

Aubergine, crème de sésame, jus de citron
Eggplant tartar with sesame cream, and lemon juice

Batata Harrah

Pomme de terre, coriandre, huile d'olive, piment
Potato cubes marinated in coriander, olive oil, and chili

Tabbouleh

Salade de persil, tomate, borghol, citron, huile d'olive
Parsley salad, mixed with tomatoes, borghol, lemon juice, and olive oil

Fatouche

Salade mixte avec soumak, huile d'olive, mélasse de grenadine, poivrons, concombre, oignons, tomates
Mixed Salad of Lettuce, peppers, cucumber, Onions, Tomatoes, marinated in Soumak, olive oil, and grenadine molasses

Waraq Ainab

Feuilles de vigne farcies d'un mélange de tomates, persil, riz, huile d'olive, oignons et jus de citron
Vine leaf rolls, stuffed with a mix of tomato, parsley, rice, olive oil, onion, and lemon juice

Mezzes Chaudes – Hot Mezzes 40 MAD

Chourbat Adass

Soupe de lentilles rouges, servi avec des croûtons, citron
Red Lentils soup, served with croutons, and lemon

Falafel

Boulettes de pois chiche mélangé à divers épices et frites dans l'huile
Chickpeas dumplings mixed with various spices and fried in oil

Rkakat jboneh

Rouleau de fromage blanc frits
Fried White Cheese Rolls

Kebbeh

Croquette de borghol frite, farcie avec un mélange de bœuf épicé, oignons et de pignons grillés
Fried borghol Croquette filled with spicy beef, onions, and grilled pine nuts

Sambousek

Petits friands farcis avec un mélange de bœuf épicé, oignon et de pignons grillés
Fried puffs filled with spicy beef, onions, and grilled pine nuts

Grillades - From the Grill

Aarayas koufta

100 MAD

Pain libanais, tomates, viande hachée, oignons, échalotes, huile d'olive
Spread of tomatoes, minced meat, onions, shallots, and olive oil, on Lebanese bread

Shish Taouk

100 MAD

Brochettes de poulet marinées grillées servies avec des tomates, de la crème d'ail et des frites
Grilled Marinated Chicken Skewers served with tomatoes, cream of garlic, and French fries

Kebbab

110 MAD

Brochettes de bœuf, servi avec Hommous, salade orientale, et frites
Grilled beef skewers, served with Hommous, oriental salad, and French fries

Mashawi Mchakkal

120 MAD

Brochettes de Shish Taouk, Koufta, Kebbab, avec crème d'ail, Hommous, et frites
Grilled Skewers of Shish Taouk, Koufta, and Kebbab, served with cream of garlic, Hommous, and French fries

Samak Meshwi

100 MAD

Poisson du Jour Grillé servi avec des frites, légumes grillés, salade orientale
Grilled Fish of the day served with French fries, grilled vegetables, and oriental salad

Desserts 50 MAD
Fruits de saison coupés
Variety of sliced seasonal fruits

Halawiyat
Assortiments de Gâteaux Libanais faits maison
Assortment of Homemade Lebanese Cakes

Osmaliyeh
Un gâteau ayant l'apparence de vermicelle, fourré de fromage crémeux et couvert de sirop
Vermicelli cake, filled with cream cheese and covered with syrup

Specialites Marocaines – Moroccan Specialties

Salades marocaines 120 MAD
Cervelle, foie et rognons blancs de veau a la Charmoula
Veal gible with Moroccan marinade

Briouates 110 MAD
Croustillants de pastilla farcis de viande hachée, fruits de mer, poulet et fromage
Crispy pastille stuffed with ground meat, seafood, chicken and cheese

Tajine Berbere 100 MAD
Assortiments de légumes confits.
Assortment of candied vegetables

Tajine d'Agneau 180 MAD
Souris d'agneau, fruits secs confits et amandes
Lamb shank, candied dried fruit and almonds

Tajine de poulet 160 MAD
Poulet façon marocaine, citron confit, olives rouges
Chicken tagine marinated with red olives and lemon

Couscous aux légumes et Tfaya 200 MAD
Couscous Fassi aux légumes, pois chiche, oignons confits et raisins secs
Fes Style Couscous with vegetables, chick peas and braised onions

Harira de Fès 90 MAD
Soupe traditionnelle marocaine au céleri, pois chiches, tomate fraîche, et bœuf
Traditional Moroccan soup with celery, chick peas, beef and fresh tomato.

Pastilla au poulet / Chicken 120 MAD
Feuilles de pastilla, poulet, amandes, sucre glace et cannelle
Pastilla stuffed with chicken, almonds, with icing sugar and cinnamon

Jawhara 50 MAD
Feuilles de pastilla croustillantes, crème légère, parfumée et amande concassée
Crispy Pastilla foil with cream and crushed almonds