



RESTAURANT
**LES JARDINS
DE TAROUDANT**
DAR AL HOSSOUN

LA CARTE

*Tous nos plats, sauces et desserts sont faits maison
à base de produits frais, poissons et crustacés
selon arrivage du marché*



POUR COMMENCER

Foie gras mi-cuit poêlé

crêpe marocaine
fleur de sel de Oualidia

160 Dhs

Tempuras fusion

gambas, poulpe & petits légumes

160 Dhs

Poulpe grillé au saté

140 Dhs

Œufs mimosa au safran de Taliouine

céleri rémoulade moutarde à l'ancienne

130 Dhs

Quinoa aux agrumes

110 Dhs

Bessara

velouté de pois chiches

100 Dhs



POUR SUIVRE

Filet de bœuf premium aux cèpes

galettes de pomme de terre maakouda

290 Dhs

Carré d'agneau en croute d'herbes

légumes méchouia et ail roti

310 Dhs

Gambas & Saint-Jacques de Saint-Brieuc

émulsion de combava

310 Dhs

Filet de bar aux épices chermoula

légumes du marché

320 Dhs

Lotte au safran de Taliouine

270 Dhs

Tajine de poulpe de Sidi Ifni

Semoule complète belboula

30 minutes d'attente

260 Dhs

Bollito misto de volaille fermière

240 Dhs



PÂTES

Pâtes aux fruits de mer

240 Dhs

Pâtes aux cèpes

220 Dhs

Pâtes bolognaise

170 Dhs

Pâtes au basilic & tomates cerises

crumble de cacahuètes et ail

160 Dhs

Pâtes napolitaine

150 Dhs



LES DESSERTS

Assortiment de fromages affinés français
sélection du Maitre fromager Eric Meignat

140 Dhs

Fondant au chocolat

15 minutes d'attente

130 Dhs

Poire à l'amlou

120 Dhs

Pastilla au lait

éclats de pistache

120 Dhs

Cheesecake framboises

120 Dhs

Crème brûlée au safran de Taliouine

120 Dhs

Assiette de fruits frais de saison

100 Dhs



SNACKING

Salade Dar al hossoun

fromages affinés français
endives ou salade verte & noix

170 Dhs

Salade César aux deux poulets

cuisson de deux façons, salade romaine, anchois,
parmesan, œuf mollet, tomates,
crumble d'olives noires, sauce césar

160 Dhs

Cheeseburger de la maison

frites maison & salades verte

160 Dhs

Poke bowl végétarien

avocat, edamame, wakamé, quinoa
carottes, concombres et noix de cajou

160 Dhs

Nuggets de poulet fermier & frites de la maison

140 Dhs

Frites de la maison ou salade verte & tomates cerises

50 Dhs



LES SPECIALITES

Sur commande et pour toute la table

Sur commande uniquement 24H

MAROCAINES

Couscous royal

5 viandes & 7 légumes
280 Dhs

Epaule d'agneau

basse température au poids
45 Dhs les 100 grammes

Couscous poissons et fruits de mer

300 Dhs

Tajine d'agneau ou de chevreau

260 Dhs

Pastilla poulet fermier

Pastila fruits de mer
260 Dhs

Spha medfouna

240 Dhs

Tangia de bœuf

260 Dhs

Tajines au choix

Tajine poulet fermier citron et olives vertes
Tajine de kefta
Tajine de poisson
Tajine de légumes
Poulet fermier à l'orange
Bœuf aux poires
240 Dhs

R'fissa au poulet fermier

240 Dhs

RESTAURANT
LES JARDINS
DE TAROUDANT
DAR AL HOSSOUN



RESTAURANT
LES JARDINS
DE TAROUDANT
DAR AL HOSSOUN

THE MENU

All our dishes, sauces, and desserts are homemade with fresh ingredients, fish and shellfish according to market arrivals.



TO START

Seared Foie Gras mi-cuit

with moroccan pancake
flower of salt from Oualidia.

160 Dhs

Fusion Tempuras

prawns, octopus & small vegetables

160 Dhs

Grilled octopus with satay

140 Dhs

Deviled eggs with Taliouine saffron

celery rémoulade with whole-grain mustard

130 Dhs

Citrus Quinoa

110 Dhs

Bessara

Creamy chickpea soup

100 Dhs



TO CONTINUE

Premium beef fillet with porcini mushrooms

potato *maakouda* galettes

290 Dhs

Herb-crusted rack of lamb

roasted garlic & *méchouia* vegetables

310 Dhs

Prawns & Saint-Jacques from Saint-Brieuc Bretagne

combava emulsion

310 Dhs

Sea bass fillet with chermoula spices

Vegetables of the day

290 Dhs

Monkfish, Taliouine saffron

garden kaffir lime emulsion

270 Dhs

Octopus tagine of Sidi Ifni

Belboula 30 minute wait

260 Dhs

Bollito misto of farm poultry

240 Dhs



PASTA

Seafood pasta

240 Dhs

Porcini mushroom pasta

220 Dhs

Bolognese Pasta

170 Dhs

Basil pasta & cherry tomato

crumbled peanuts with garlic

160 Dhs

Napolitan Pasta

150 Dh



DESSERTS

**Assortment of mature french cheeses
by Maitre Fromager Eric Meignat**

140 Dhs

Chocolate fondant

15 minutes wait

130 Dhs

Poached pear with amlou

almond crumble

120 Dhs

Milk pastilla

pistachio shards

120 Dhs

Raspberry Cheesecake

120 Dhs.

Crème brûlée with Taliouine saffron

120 Dhs

Plate of fresh seasonal fruits

100 Dhs



SNACKING

Dar al Hossoun Salad

French aged cheeses,
endives or mixed greens & walnuts

170 Dhs

Caesar salad with two chicken

cooking in two ways, romaine lettuce, anchovies
parmesan, soft-boiled egg, tomatoes,
black olive crumble, caesar sauce

160 Dhs

Homemade cheeseburger

homemade fries & mixed green salad

160 Dhs

Poke bowl

avocado, edamame, wakame, quinoa,
carrots, cucumbers, and cashew nuts

160 Dhs

Farmhouse Chicken Nuggets with Homemade Fries

140 Dhs

Homemade fries with cherry tomatoes

50 Dhs



THE SPECIALITIES

On order and for the whole table

On demand only 24H

MOROCCAN

Royal couscous

5 meats & 7 vegetables

280 Dhs

Lamb shoulder

low room temperature

45 Dhs per 100 grams

Couscous fish and seafood

300 Dhs

Tajine of lamb or goat

260 Dhs

Fish and seafood pastille

Free-range chicken pastilla

260 Dhs

Spha medfouna

240 Dhs

Beef tangia

260 Dhs

Tajine of your choice

Free-Range Chicken Tagine lemon & green
olives

Tajine of kefta

Tajine of fish

Tajine of free-range chicken

Beef tajine with pears

240 Dhs

Rífissa with free-range chicken

240 Dhs

RESTAURANT
LES JARDINS
DE TAROUDANT
DAR AL HOSSOUN