



POUR COMMENCER

Foie gras poêlé

crêpe marocaine
fleur de sel de Oualidia
160 Dhs

Tempuras fusion

gambas, poulpe & petits légumes
160 Dhs

Œufs mimosa au safran de Taliouine 🍷

céleri rémoulade moutarde à l'ancienne
130 Dhs

Quinoa aux agrumes de Taroudant 🍷

120 Dhs

Gaspacho de tomates 🍷

et sa mouillette dorée
110 Dhs



POUR SUIVRE

Filet de bar sauvage aux épices chermoula

légumes croquants du marché

320 Dhs

Gambas sauvages grillées

bonbons de riz et légumes méchouia

310 Dhs

Filet de boeuf Premium

galettes de pomme de terre Maakouda

290 Dhs

Sèche sauvage à la plancha

légumes braisés du marché

260 Dhs

Wok de volaille fermière

à la Marocaine

240 Dhs



PÂTES

Pâtes aux fruits de mer
240 Dhs

Pâtes bolognaise
170 Dhs

**Pâtes au basilic &
Tomates cerises** 🌱
Crumble de cacahuètes et ail
160 Dhs

Pâtes napolitaine
150 Dh

Frites de la maison 🌱
ou
**Salade verte &
tomates cerises** 🌱
60 Dhs

MAIS AUSSI...

**Cheeseburger au cheddar
du Maître fromager
Eric Meignat**
frites de la maison et salade verte
180 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

Poke bowl végétarien 🌱
avocat, edamame, wakamé, quinoa
carottes, concombres et noix de cajou
160 Dhs

**Nuggets de poulet fermier &
frites de la maison**
150 Dhs



LES DESSERTS

Fondant au chocolat

15 minutes d'attente

130 Dhs

Crème brûlée au safran de Taliouine

130 Dhs

Poire à l'amlou

120 Dhs

Pastilla au lait

éclats de pistache

120 Dhs

Assiette de fruits frais de saison

100 Dhs



SUR
COMMANDE
UNIQUEMENT
24H ET POUR
TOUTE LA
TABLE

LES SPÉCIALITÉS MAROCAINES

Couscous royal

5 viandes & 7 légumes
280 Dhs

Couscous poissons et fruits de mer

300 Dhs

Pastilla poulet fermier Pastilla fruits de mer

260 Dhs

Tangia de bœuf

260 Dhs

R'fissa au poulet fermier

240 Dhs

Epaule d'agneau

basse température
(45 Dhs les 100 grammes)

Tajine d'agneau ou de chevreau

260 Dhs

Spha medfouna

240 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

LES PRODUITS DE NOTRE CARTE

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

NOS POISSONS

Bar Sauvage : Sauvage pêché à la ligne - (Maroc Océan) - ACE Marée Marrakech

Lotte : Sauvage pêchée - (Maroc Océan) - ACE Marée Marrakech

Saint-Jacques : Baie de Saint- Brieuc IGP, Label rouge, MSC Pêche durable

(France Bretagne) - ACE Marée Marrakech

Gambas : Sauvages pêchées - (Maroc Océan) - ACE Marée Marrakech

Poulpes et sèches : Sauvages pêchés - (Maroc Océan) - ACE Marée Marrakech

Huitres : Elevées dans la lagune de Dakhla - (Maroc Océan) - ACE Marée Marrakech

NOS VIANDES

Poulet : Fermier élevé en plein air sans Antibiotique - (Maroc Casablanca) - Abeldi

Canard : Foie gras fait maison - (Maroc Casablanca) - Agrial

Boeuf : (Maroc Taroudant) - Copag

Agneau : (Maroc Taroudant) - Copag

NOS FRUITS & LEGUMES

Agrumes : (Maroc Taroudant) - Akemrane Taroudant



Autres fruits & légumes : (Maroc Souss) - Eilaf fresh Inezgane

NOS CHAMPIGNONS : (Maroc Atlas Ifrane) - Afrique Champignons

NOS OEUFS : (Maroc Casablanca) - Abeldi

Fermiers plein air sans antibiotique

NOTRE FROMAGE : (France) - Maître Fromager Eric Meignat, Maxmarie Distribution

Tous nos fromages sont français, fermiers au lait entier

(chèvres, roquefort, cantal...) et pasteurisés (cheddar, emmental...)

NOTRE HUILE D'OLIVE : (Taroudant) - Nos jardins

NOS CONFITURES : (Taroudant) - de la maison

NOTRE PAIN : (Maroc) - Delis Mohammedia, Casablanca & Draa Taroudant