



POUR COMMENCER

Tataki de saumon de la maison

avocat brûlé

170 Dhs

Foie gras poêlé

crêpe marocaine, fleur de sel de Oualidia

170 Dhs

Tempuras fusion

gambas, poulpe, calamar & petits légumes

170 Dhs

Poulpe grillé au saté

160 Dhs

Œufs mimosa au safran de Taliouine

céleri rémoulade moutarde à l'ancienne

140 Dhs

Quinoa aux agrumes de Taroudant 🌱

120 Dhs

Bessara du chef 🌱

fèves ou pois-chiches de la vallée du souss & cumin

110 Dhs



POUR SUIVRE

Carré d'agneau en croute d'herbes

légumes méchouia & ail rôti

320 Dhs

Filet de bar sauvage aux épices chermoula

légumes croquants du marché

310 Dhs

Gambas sauvages & Saint-Jaques de Saint Brieuc

bonbons de riz & légumes du marché

310 Dhs

Filet de bœuf Premium

galettes de pomme de terre Maakouda

310 Dhs

Lotte au safran de Taliouine

260 Dhs

Raviolis noirs de la maison aux gambas sauvages

émulsion de combavas du jardin

270 Dhs

Cordon bleu de la maison

volaille fermière & emmental du Maître fromager Eric Meignat

260 Dhs



PÂTES

Pates aux cèpes de l'Atlas 🍴
240 Dhs

Pâtes bolognaise
170 Dhs

Pâtes au basilic 🍴
Tomates cerises
crumble de cacahuètes & ail
160 Dhs

Pâtes napolitaine 🍴
150 Dhs

Frites de la maison 🍴
OU
Salade verte & tomates cerises 🍴
60 Dhs

MAIS AUSSI...

Salade de Dar al Hossoun 🍴
endives, fromages affinés français & noix
180 Dhs

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

Carpaccio de bœuf Le classique
frites de la maison & salade mesclun
180 Dhs

Salade Cesar 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, wakame, quinoa carottes, concombres et noix de cajou
160 Dhs

Nuggets de poulet fermier & frites de la maison
150 Dhs



LES DESSERTS

Trois fromages affinés français

Maître fromager Eric Meignat

120 Dhs

Fondant au chocolat

(10 minutes d'attente)

140 Dhs

Crème brûlée au safran de Taliouine

130 Dhs

Poire à l'amlou

130 Dhs

Pastilla au lait

éclats de pistache

120 Dhs

Nougat glacé de la maison

coulis de fruits rouges

110 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 confite

amandes & semoule

740 dhs (pour deux personnes)

Tajine d'agneau ou de chevreau

270 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