



By
M E R Y E M
CHERKAOUI



DÉCOUVERTE DISCOVERY / 490

ENTRÉE / STARTER

- Chhiwates marocaines

(zaalouk, taktouka, pourpier, lentilles à la courge et khlih, chlada tomates et concombre)

Moroccan chhiwates

(zaalouk, taktouka, purslane, lentils with squash and khlih, chlada with tomatoes and cucumber)

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

- Tagine de poulet au citron, pommes de terre croustillantes

Lemon chicken tagine with crispy potatoes

- Tajine de légumes végétarien / Vegetarian vegetable tagine

DESSERT / DESSERT

- Suprême d'orange à la cannelle, crème glacée à la gomme d'arabic

Orange supreme with cinnamon, gum arabic ice cream

« Merci de nous prévenir au cas où vous auriez des allergies ou des restrictions alimentaires »

Please feel free to let us know if you have any allergies or dietary restrictions



"Prix exprimés en MAD / Prices in MAD"



GOURMET GOURMET / 590

ENTRÉE / STARTER

- Assortiment de briouates et salade de tomates aux aromates (fromage, kefta, poulet)

Assortment of Moroccan briouates and tomato salad with herbs (cheese, kefta, chicken)

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

- Tagine de jarret de boeuf aux légumes du moment / Beef shank tagine with seasonal vegetables
- Tagine de daurade à la charmoula et légumes confits / Charmoula sea bream tagine and candied vegetables

DESSERT / DESSERT

- Pastilla en mille feuille à la confiture de lait, amandes caramélisées

Pastilla mille feuille with dulce de leche and caramelized almonds

« Merci de nous prévenir au cas où vous auriez des allergies ou des restrictions alimentaires »

Please feel free to let us know if you have any allergies or dietary restrictions



"Prix exprimés en MAD / Prices in MAD"



DÉGUSTATION TASTING / 690

ENTRÉE / STARTER

- Assortiment de pastillas (fruits de mer, poulet et amandes)

Assortment of pastillas (seafood, chicken and almonds)

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

- Souris d'agneau confite au safran, mhamssa au citron confit et poires aux épices douces

Lamb shank confit with saffron, mhamssa with candied lemon and pears with sweet spices

- Couscous aux 7 légumes et tfaya aux raisins (Boeuf ou Poulet)

Couscous with 7 vegetables and tfaya with raisins (Beef or Chicken)

DESSERT / DESSERT

- Crèmeux à la fleur d'oranger, abricots et pistaches caramélisées

Creamy orange blossom, apricots and caramelized pistachios

« Merci de nous prévenir au cas où vous auriez des allergies ou des restrictions alimentaires »

Please feel free to let us know if you have any allergies or dietary restrictions



"Prix exprimés en MAD / Prices in MAD"

PLATS SIGNATURE SIGNATURE DISHES

ENTRÉE / STARTER

- **Chorba aux boulettes de poulet et petits pois à la coriandre** 180
Chorba with chicken meatballs and peas with coriander
- **Salade de poulpe et maakouda, vinaigrette à la charmoula verte** 180
Octopus and maakouda salad with green chermoula vinaigrette

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

- **Chaaria Madfouna au poulet et dattes** 230
Chaaria Madfouna with chicken and dates
- **Couscous aux gambas et légumes** 250
Couscous with prawns and vegetables
- **Épaule d'agneau confite au safran, mhamssa au citron confit et poires aux épices douces (2 personnes)** 690
Slow-braised lamb shoulder with saffron m'hamssa with preserved lemon and pears with mild spices (for 2 people)
- **Batbout Kefta (plat enfant)** 120
Batbout Kefta (children's dish)

DESSERT / DESSERT

- **Millefeuille aux poires et praliné noisettes** 95
Pear millefeuille with hazelnut praline
- **Assortiment de pâtisseries marocaines avec thé ou infusion aux herbes** 150
Assortment of Moroccan pastries with tea or herbal infusion

« Merci de nous prévenir au cas où vous auriez des allergies ou des restrictions alimentaires »

Please feel free to let us know if you have any allergies or dietary restrictions

DAHBI
BRINGING HOME TO TABLE