



ENTRÉES / STARTERS

SOUPE « HARIRA » TRADITIONNELLE, DATTES MAJHOULE ET « CHEBAKIYA » AUX AMANDES*	120 MAD
TRADITIONAL MOROCCAN SOUP HARIRA WITH DATES «MAJHOULE » AND ALMONDS	
PASTILLA DE POULET ET AUX AMANDES	140 MAD
PHYLLO DOUGH "PASTILLA" OF CHICKEN WITH ALMONDS	
ASSORTIMENTS DE SALADES MAROCAINES*	120 MAD
ASSORTMENTS OF MOROCCAN SALADS	
ASSORTIMENTS DE BRIOUATES À LA VIANDE HACHÉE, AU FROMAGE ET AUX LÉGUMES	120 MAD
PHYLLO DOUGH « BRIOUATES » WITH MINCED MEAT, CHEESE AND VEGETABLES	

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

TAJINE DE COQUELET AU CITRON CONFIT, OLIVES ROUGES ET RIZ SAFRANÉ*	210 MAD
COCKEREL TAJINE WITH CANDIED LEMON, RED OLIVES AND RICE PERFUMED WITH SAFFRON	
TAJINE DE SOURIS D'AGNEAU CONFIT AUX FRUITS SECS ET SEMOULE ROYAL	250 MAD
CANDIED LAMB SHANK WITH DRIED FRUITS AND ROYAL SEMOLINA	
JARRET DE BOEUF FAÇON « TANJIA MARRAKCHIA »*	280 MAD
SHIN OF BEEF IN « TANJIA MARRAKCHIA » STYLE	
« TRIDE » DE POULET FERMIER AUX QUATRE ÉPICES, GALETTE MAROCAINE ET LENTILLES	250 MAD
CHICKEN "TRIDE" WITH FOUR SPICES, MOROCCAN GALETTE AND LENTILS	
COUSCOUS DE BŒUF AUX LÉGUMES, TFAYA AUX RAISINS ET OIGNONS CARAMÉLISÉS	220 MAD
BEEF COUSCOUS WITH VEGETABLES, "TFAYA" WITH RAISINS AND CARAMELIZED ONIONS	
COUSCOUS DE LÉGUMES*	180 MAD
COUSCOUS WITH VEGETABLES	
TAJINE DE BOEUF MAKFOUL, TOMATES ET OIGNONS CARAMÉLISÉS*	220 MAD
BEEF TAJINE IN « MAKFOUL » STYLE, TOMATOES AND CARAMELIZED ONIONS	
TAJINE BERBÈRE DE LÉGUMES*	180 MAD
"BERBER" TAJINE WITH VEGETABLES	
AGNEAU RÔTI "MECHOUJ JOUHARA" ET LÉGUMES SAUTÉS	300 MAD
ROASTED LAMB IN « MECHOUJ JOUHARA » STYLE, SAUTEED VEGETABLES	
TAJINE DU CHEF	250 MAD
CHEF'S TAJINE	

DESSERTS / SWEETS

PASTILLA DE LAIT AUX AMANDES TORRÉFIÉS FAÇON MILLE-FEUILLE* ALMOND'S MILK PHYLLO DOUGH PASTILLA IN "MILLE-FEUILLE" STYLE	90 MAD
SALADE DE SEGMENTS D'ORANGE, CANNELLE ET DATTES, SORBET AUX AGRUMES* ORANGE SLICES SALAD, CINNAMON AND DATES, CITRUS SORBET	90 MAD
M'HAMSSA FAÇON RIZ AU LAIT, CROUSTILLANT D'AMANDES ET GLACE AU « SELOU »* M'HAMSSA IN « RIZ AU LAIT » STYLE, CRUNCH OF ALMONDS AND « SELOU » ICE CREAM	90 MAD
FRUITS FRAIS DE SAISON DÉCOUPÉS PARFUMÉS À LA FLEUR D'ORANGER FRESH FRUITS SLICES PERFUMED WITH ORANGE BLOSSOM	90 MAD
"MHENCHA" AUX AMANDES ET AU MIEL PUR « MHANCHA » WITH ALMONDS AND PURE HONEY	110 MAD

JOMANA MENU 450 MAD

ENTRÉES / STARTERS

ASSORTIMENTS DE SALADES MAROCAINES ET BRIOUATES DU CHEF
ASSORTMENTS OF MOROCCAN SALADS AND PHYLLO DOUGH CHEF'S "BRIOUATES"
Ou/Or

SOUPE « HARIRA » TRADITIONNELLE, DATTES MAJHOULE ET « CHEBAKIYA » AUX AMANDES
TRADITIONAL MOROCCAN SOUP HARIRA WITH DATES «MAJHOULE » AND ALMONDS

PLATS / MAIN COURSES

TAJINE DE COQUELET AU CITRON CONFIT, OLIVES ROUGE ET RIZ SAFRANÉ
COCKEREL TAJINE WITH CANDIED LEMON, RED OLIVES AND RICE PERFUMED WITH SAFFRON
Ou / Or

TAJINE DE BOEUF MAKFOUL, TOMATES ET OIGNONS CARAMÉLISÉS
BEEF TAJINE IN « MAKFOUL » STYLE, TOMATOES AND CARAMELIZED ONIONS

DESSERTS / SWEETS

SALADE FRAICHE DE SEGMENTS D'ORANGE PARFUMÉ À LA FLEUR D'ORANGER, CANNELLE ET DATTES
FRESH ORANGE SLICES SALAD PERFUMED WITH ORANGE BLOSSOM, CINNAMON AND DATES

Ou / Or
« M'HAMSSA » FAÇON RIZ AU LAIT, CROUSTILLANT D'AMANDES ET GLACE AU « SELOU »
"M'HAMSSA" IN « RIZ AU LAIT » STYLE, CRUNCH OF ALMONDS AND « SELOU » ICE CREAM

JOUHARA MENU 650 MAD

ENTRÉES / STARTERS

SOUPE « HARIRA » TRADITIONNELLE, DATTES MAJHOULE ET « CHEBAKIYA » AUX AMANDES
TRADITIONAL MOROCCAN SOUP HARIRA WITH DATES «MAJHOULE » AND ALMONDS "CHEBAKIYA"

Ou / Or

ASSORTIMENTS DE SALADES MAROCAINES ET BRIOUATES DU CHEF
ASSORTMENTS OF MOROCCAN SALADS AND PHYLLO DOUGH CHEF'S "BRIOUATES"

PLATS / MAIN COURSES

TAJINE DE SOURIS D'AGNEAU CONFIT AUX FRUITS SECS
CANDIED LAMB SHANK WITH DRIED FRUITS

Ou / Or

« TRIDE » DE POULET FERMIER AUX QUATRE ÉPICES, GALETTE MAROCAINE ET LENTILLES
CHICKEN "TRIDE" WITH FOUR SPICES, MOROCCAN GALETTE AND LENTILS

DESSERTS – SWEETS

"MHENCHA" AUX AMANDES ET AU MIEL PUR
« MHENCHA » WITH ALMONDS AND PURE HONEY

Ou/Or

PASTILLA DE LAIT AUX AMANDES TORRÉFIÉS FAÇON MILLE-FEUILLE
ROASTED ALMONDS MILK PHYLLO DOUGH "PASTILLA" SERVED IN "MILLE FEUILLE" STYLE