

LE MAROCAIN

MENU FTOUR SOURI

à 850 MAD par personne
De la rupture du jeûne jusqu'à 20h00

Jus frais au choix - *Fresh Juices*

Orange, Carotte, Citronnade, Pamplemousse
Orange, Carrot, Lemonade, Grapefruit

Thé à la menthe glacé
Iced mint tea
Lait d'amande
Almond milk

Soupes - *Soups*

Harira au poisson, lentilles et céleri
Fish harira soup with lentil and celery

Ou / Or

Chorba de poulet au safran, vermicelle et petits légumes croquants
Chicken chorba with saffron, vermicelli and crunchy baby vegetables

Ou / Or

Soupe de blé au lait et thym de l'Atlas
Wheat soup with milk and thyme

Œuf à la coque
Boiled egg

Dattes, Chebbakia, Sellou
Dates, Chebbakia, Sellou

Accompagnements - *Accompaniments*

M'semen nature, M'semen au poivrons et oignons
Plain m'semen, M'semen with bell pepper and onions
Batbout, Baghrir et Harcha de blé dur aux olives noires
Batbout, hard wheat baghrir and harcha with black olives

Mini briouates et pastillas
Mini briouates and pastillas

Mini quiche au khlie et champignons
Khlie and mushrooms mini quiche

Feuilleté, fondue de tomate et oignons
Tomato fondue and onions puff pastry

Amlou, Beurre, Miel, Huile d'Argan
Amlou, Butter, Honey, Argan oil

Assiette de fromage
Cheese plate

Suggestions

Tagine boulettes de poisson aux olives rouges
Fish balls tagine with red olives
Brochettes de bœuf marinées au cumin et menthe du potager
Beef skewers, marinated with cumin and garden mint

Plat au choix - *Choice of main course*

Tagine de sardines, tomates cerises et olives
Sardines' tagine, cherry tomatoes and olives

Ou / Or

Kabab maghdour
Kabab maghdour

Raïb beldi à la fleur d'oranger
orange blossom flavored beldi raïb

Assiette de fruits découpés
Sliced fruit plate

Thé à la menthe
Mint tea

Café
Coffee

LE MAROCAIN

MENU F'TOUR FASSI

à 850 MAD par personne
De la rupture du jeûne jusqu'à 20h00

Jus frais au choix - *Fresh Juices*

Orange, Carotte, Citronnade, Pamplemousse
Orange, Carrot, Lemonade, Grapefruit

Thé à la menthe glacé
Iced mint tea
Lait d'amande
Almond milk

Soupes - *Soups*

Harira Fassia
Fez style harira soup

Ou / Or

Chorba de poulet au safran, vermicelle et petits légumes croquants
Chicken chorba with saffron, vermicelli and crunchy baby vegetables

Ou / Or

Soupe de blé au lait et thym de l'Atlas
Wheat soup with milk and thyme

Œuf à la coque
Boiled egg

Dattes, Chebbakia, Sellou
Dates, Chebbakia, Sellou

Accompagnements - *Accompaniments*

M'semen nature, R'ghaif aux oignons et piment
Plain m'semen, M'semen with onions and chili

Batbout, Baghrir et Harcha de blé dur aux olives noires
Batbout, hard wheat baghrir and harcha with black olives

Mini briouates et pastillas
Mini briouates and pastillas

Mini quiche chakchouka, tomate et poivrons
Chakchouka mini quiche with tomato and bell pepper

Feuilleté, fondue de tomate et oignons
Tomato fondue and onions puff pastry

Amlou, Beurre, Miel, Huile d'Argan
Amlou, Butter, Honey, Argan oil

Assiette de fromage
Cheese plate

Suggestions

Œufs beldi au khlie
Beldi eggs with khlie

Brochettes de kefta au cumin et menthe du potager
Kefta skewers with cumin and garden mint

Plat au choix - *Choice of main course*

Tagine de calamar et crevettes à la Chermoula
Calamari and prawn tagine with Chermoula

Ou / Or

Kabab maghdour
Kabab maghdour

Raïb beldi à la fleur d'oranger
orange blossom flavored beldi raïb

Assiette de fruits découpés
Sliced fruit plate

Thé à la menthe
Mint tea

Café
Coffee

LE MAROCAIN

MENU FTOUR MARRAKCHI

*à 850 MAD par personne
De la rupture du jeûne jusqu'à 20h00*

Jus frais au choix - *Fresh Juices*

Orange, Carotte, Citronnade, Pamplemousse
Orange, Carrot, Lemonade, Grapefruit

Thé à la menthe glacé
Iced mint tea
Lait d'amande
Almond milk

Soupes - *Soups*

Harira traditionnelle marrakchia
Traditional harira marrakchia

Ou / Or

Chorba de poulet au safran, vermicelle et petits légumes croquants
Chicken chorba with saffron, vermicelli and crunchy baby vegetables

Ou / Or

Soupe de blé au lait et thym de l'Atlas
Wheat soup with milk and thyme

Œuf à la coque
Boiled egg

Dattes, Chebbakia, Sellou
Dates, Chebbakia, Sellou

Accompagnements - *Accompaniments*

M'semen nature, M'semen au kefta et oignons
Plain m'semen, M'semen with kefta and onions

Batbout, Baghrir et Harcha de blé dur aux olives noires
Batbout, hard wheat baghrir and harcha with black olives

Mini briouates et pastillas
Mini briouates and pastillas

Mini quiche au fromage et épinards
Cheese and spinach mini quiche

Feuilleté, fondue de tomate et oignons
Tomato fondue and onions puff pastry

Amlou, Beurre, Miel, Huile d'Argan
Amlou, Butter, Honey, Argan oil

Assiette de fromage
Cheese plate

Suggestions

Aiguillettes de poisson marinées
Marinated fish aiguillettes

Brochettes de poulet marinées au coriandre et safran
Chicken skewers, marinated with coriander and saffron

Plat au choix - *Choice of main course*

Tagine de calamar et crevettes à la Chermoula
Calamari and prawn tagine with Chermoula

Ou / Or

Tagine de kefta aux oeufs
Kefta tagine with eggs

Raïb beldi à la fleur d'oranger
orange blossom flavored beldi raïb

Assiette de fruits découpés
Sliced fruit plate

Thé à la menthe
Mint tea

Café
Coffee

LE MAROCAIN

MENU FTOUR RBATI

à 850 MAD par personne
De la rupture du jeûne jusqu'à 20h00

Jus frais au choix - *Fresh Juices*

Orange, Carotte, Citronnade, Pamplemousse
Orange, Carrot, Lemonade, Grapefruit

Thé à la menthe glacé
Iced mint tea
Lait d'amande
Almond milk

Soupes - *Soups*

Chorba Rbatia
Rabat style chorba

Ou / Or

Chorba de poulet au safran, vermicelle et petits légumes croquants
Chicken chorba with saffron, vermicelli and crunchy baby vegetables

Ou / Or

Soupe de blé au lait et thym de l'Atlas
Wheat soup with milk and thyme

Œuf à la coque
Boiled egg

Dattes, Chebbakia, Sellou
Dates, Chebbakia, Sellou

Accompagnements - *Accompaniments*

M'semen nature, M'semen au kefta et oignons
Plain m'semen, M'semen with kefta and onions

Batbout, Baghrir et Harcha de blé dur aux olives noires
Batbout, hard wheat baghrir and harcha with black olives

Briouates au fromage, briouates aux légumes
Cheese Briouates, vegetables briouates

Pastilla au poulet
Chicken pastilla

Feuilleté, fondue de tomate et oignons
Tomato fondue and onions puff pastry

Amlou, Beurre, Miel, Huile d'Argan
Amlou, Butter, Honey, Argan oil

Assiette de fromage
Cheese plate

Suggestions

Aiguillettes de poisson marinées
Marinated fish aiguillettes

Brochettes de poulet marinées au coriandre et safran
Chicken skewers, marinated with coriander and saffron

Plat au choix - *Choice of main course*

Tagine de foie d'agneau mariné
Marinated lamb liver tagine

Ou / Or

Tagine de coquelet aux raisins secs
Spring chicken tagine with raisins

Raïb beldi à la fleur d'oranger
orange blossom flavored beldi raïb

Assiette de fruits découpés
Sliced fruit plate

Thé à la menthe
Mint tea

Café
Coffee