

# 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 lentils 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 Atlas 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 platter

### Suggestions

Tagine de lotte aux petits oignons et raisins secs

Monkfish balls tagine with baby onions and dry raisins

#### *Ou / Or*

Sardines au four, tomates cerises et citron à la coriandre fraîche  
Sardines' tagine, cherry tomatoes and lemon with fresh coriander

Brochettes de bœuf marinées au cumin et menthe du potager  
Beef skewers marinated with cumin and garden mint

#### *Ou / Or*

Kabab maghdour aux œufs

Maghdour Kabab with eggs

Raïb beldi à la fleur d'oranger  
Orange blossom flavored beldi Raïb

Assiette de fruits découpés

Sliced fruit platter

Thé à la menthe

Mint tea

Café

Coffee

# LE MAROCAIN

## MENU F'FOUR 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 Atlas 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 platter

### Suggestions

Œufs beldi au khlie

Beldi eggs with khlie

### *Ou / Or*

Brochettes de kefta au cumin et menthe du potager

Kefta skewers with cumin and garden mint

Pavé de daurade à la chermoula

Sea bream with chermoula

### *Ou / Or*

Cervelle d'agneau au cumin beldi, confit d'oignons et coriandre fraîche

Lamb brain with cumin, onion confit and fresh coriander

Raïb beldi à la fleur d'oranger

Orange blossom flavored beldi Raïb

Assiette de fruits découpés

Sliced fruit platter

Thé à la menthe

Mint tea

# 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 Atlas 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 platter

### Suggestions

Goujonnettes de poisson au piment

Fish goujonnettes with chili

### *Ou / Or*

Brochettes de poulet marinées, coriandre en grain et menthe fraîche

Chicken skewers, marinated with coriander seeds and fresh mint

Tagine de cervelle d'agneau, tomate et coriandre fraîche

Lamb brain tagine, tomato and fresh coriander

### *Ou / Or*

Tagine de kefta à l'œuf moelleux

Kefta tagine with soft egg

Raïb beldi à la fleur d'oranger

Orange blossom flavored beldi Raïb

Assiette de fruits découpés

Sliced fruit platter

Thé à la menthe

Mint tea

# 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 Atlas 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 platter

### Suggestions

Crevettes roses à la chermoula et piment

Shrimp with chermoula and chili

#### *Ou / Or*

Brochettes de bœuf marinées au cumin et menthe du potager

Beef skewers, marinated with cumin and garden mint

Tagine de foie d'agneau mariné

Marinated lamb liver tagine

#### *Ou / Or*

Tagine de coquelet, Meslalla

Spring chicken tagine meslalla

Raïb beldi à la fleur d'oranger

Orange blossom flavored beldi Raïb

Assiette de fruits découpés

Sliced fruit platter

Thé à la menthe

Mint tea

Café

Coffee