

La Maison Arabe



"LE RESTAURANT"
Spécialités Marocaines

MENU A 400 DHS

(Appetizers, Main Course, Dessert)

LES ENTREES / APPETIZERS

Soupe à l'orange
Orange Soup

Soupe à l'oignon
Onion Soup

Assortiment de Salades Marocaines
Assortment of Fresh Moroccan Salads

Sélection de Briouates Marocaines (Feuilles de Brick)
Selection of Moroccan Briouates (Turnovers)

Pastillas (20 mn)

Au Poulet et aux Amandes
with Chicken and Almonds

Aux Fruits de Mer (Selon Arrivage)
with Seafood (Depending on the Season)

Aux Légumes de Saison
with Vegetables



LES SUITES / MAIN COURSE

Les Tajines de Poulet/Chicken Tagines

Au Citron et aux Olives
With Lemon and Olives

M'derbell (Compote de Tomate, Cannelle, Sésame)
M'derbel (Stewed Tomatoes with Cinnamon and Sesame Seeds)

Aux Amandes et Oeufs durs
With Almonds and Boiled Eggs

Tanjias à la "Marrakchia"

(Spécialités Cuites à l'Étouffée dans des Pots en Argile dans la Braise)
(Braised Several Hours in a Clay Pot)

Au Poulet ou au Mouton
Chicken or Lamb

Service non inclus 10%
Tips not included 10%

Les Tajines de Viande (Boeuf ou Agneau)

Meat Tajines (Beef or Lamb)

Tajine de Figues & Noix
Tajine with Figs and Walnuts

Tajine aux Dattes & Amandes
Tajine with Dates and Almonds

Tajine Makfoul (Tomates et Petits Oignons à l'Étuvée)
Makfoul Tajine (Steamed Tomatoes with Small Onions)



Les Tajines de Saison

Seasonal Tajines

Tajine Berbère aux Légumes de Saison
Vegeterian Berber Tagine

Tajine d'Agneau ou de Boeuf aux Doires
Pear Tajine with Lamb or Beef

Tagine (Boeuf ou Agneau) aux Petit-Dois et aux Fonds d'Artichaut
Peas and Artichokes Tajine with Lamb or Beef

Tajine de Coings (Boeuf ou Agneau)
Quince Tajine with Lamb or Beef

Tajine de Fenouil et Petit-Dois (Boeuf ou Agneau)
Fennel Tajine with Peas (Beef or Lamb)



LES COUSCOUS

Couscous au Poulet et Oignons Caramélisés
Chicken Couscous with Caramelized Onions

Couscous d'Agneau aux 7 Légumes
Lamb Couscous with 7 Vegetables

Couscous Végétarien
Vegetarian Couscous



Spécialités pour 2 Personnes (supplément 200 Dhs)

Specialities for 2 People (extra 200 Dhs)

Tajine Royal d'Agneau ou de Boeuf (Figues, Dattes, Abricots)
Royal Tajine with Beef or Lamb (Figs, Dates, Apricots)

Epaule d'Agneau Dorée aux Amandes
Lamb Shoulder Browned with Almonds

Couscous Royal
(Poulet, Viandes, Oignons Caramélisés et 7 Légumes)
Royal Couscous
(Chicken, Meat, Caramelized Onions and 7 Vegetables)



Desserts

Pastilla au Lait et Amandes
Pastilla with Milk and Almonds

Salade de fruits
Fruit Salad

Crème Caramel

Mousse au Chocolat
Chocolate Mousse

Tarte du Jour

Dessert Maison Arabe

VINS MAROCAINS MOROCCAN WINES

Verre 1/2 B 3/4 L

VINS ROUGES / RED WINES

Côteaux de l'Atlas (Meknès)			500
CB (Ben Slimane)			350
8 de Siroua (Ben Slimane)			250
Cabernet Médaille (Ben Slimane, Cépage Cabernet)			250
Beauvallon (Beni mtir, Cépage Carignan)			250
Cabernet Président (Ben Slimane)	40	80	150
Guerrouane (Meknès)	40	80	150
Ksar (Meknès)		80	150
Siroua (Ben Slimane)	40	80	150

VINS BLANCS / WHITE WINES

CB (Ben Slimane)			350
8 de Siroua (Ben Slimane)			250
Cabernet Médaille (Ben Slimane, Cépage Sauvignon)			250
Beauvallon (Meknès)			250
Guerrouane (Meknès)	40	80	150
Sémillant (Ben Slimane)	40	80	150
Ksar (Meknès)	40	80	150
Siroua (Ben Slimane)	40	80	150

VINS ROSÉS

Cabernet Médaille (Ben Slimane, Cépage Sauvignon)			250
8 de Siroua (Ben Slimane)			250
Cabernet Président (Ben Slimane)	40	80	150
Gerrouane (Meknès)	40	80	150
Ksar (Meknès)	40	80	150

VINS GRIS

Gris de Guerrouane (Meknès)	40	80	150
Siroua (Ben Slimane)	40	80	150

Service non inclus 10%
Tips not included 10%