

# MENU

## ENTRÉES / STARTERS

### MOROCCAN

- Barre croustillante de Kefta et légumes en julienne **190**  
Crispy Kefta bar with julienned vegetables.
- Sélection de salades marocaines saveurs Médina. **180**  
Selection of Medina-flavored Moroccan salads
- La soupe marocaine "Harira" aux dés de bœuf, lentilles et pois chiches, accompagnée de dattes Majhoul et de Chebakia **190**  
Moroccan soup "Harira" with beef cubes, lentils, and chickpeas, served with Majhoul dates and Chebakia
- Mhancha fromage au thym et miel Vallée d'Ourika **180**  
Mhancha cheese with thyme and Ourika Valley honey.

## PLATS / MAIN COURSES

### MOROCCAN

- Tajine de poulet aux citrons confits, et olives. **220**  
Chicken tagine with preserved lemons and olives
- Couscous épaule d'agneau aux sept légumes, et confit d'oignon. **270**  
Lamb shoulder couscous with seven vegetables and onion confit
- Tanjia de jarret de veau aux citrons confits et au safran de Taliouine, pommes-noisettes au cumin **300**  
Tanjia of veal shank with preserved lemons and Taliouine sa-ron, cumin-flavored hazelnut potatoes
- L'épaule d'agneau est cuite mijotée, poires confites au sirop, et à la noix de pécan **220**  
Lamb shoulder simmered with pears in syrup and pecans