

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

INTERNATIONAL

Salade Gourmet au parmesan, gambas, avocat, asperge, noix et vinaigrette balsamique 160
Gourmet Salad with Parmesan, Prawns, Avocado, Asparagus, Walnuts, and Balsamic Vinaigrette

Soupe de homard légère, accompagnée de son cigare à la menthe fraîche et citron 250
confit
Light lobster soup with fresh mint and preserved lemon cigar.

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

INTERNATIONAL

La dorade en écaille de poivron rouge cuite à basse température, accompagnée de 230
Chakchouka et d'une réduction de jus de pois chiches.
Red bell pepper flaked sea bream cooked at low temperature, served with
Chakchouka and a chickpea juice reduction.

Cœur de filet de bœuf sauté au beurre salé, accompagné d'un gratin de macaronis, 360
et de blettes braisées.
Heart of beef tenderloin sautéed in salted butter served with macaroni gratin braised
Swiss chard