



RESTAURANT CURIOSITE

MERHBA

MMXXII

Le Grand Bazar

RESTAURANT DE CURIOSITES

BARTENDER

POUR

PRENDRE UN VERRE

PLANCHE DE FROMAGES	110.00 dh
Nous avons cherché dans tout le Maroc pour sélectionner le meilleur	
PLANCHE DE CHARCUTERIE PORCINE	110.00 dh
100% Italienne	
PLANCHE DE CHARCUTERIE HALAL	90.00 dh
GUACAMOLE	60.00 dh
MAKIS & SUSHIS (06 PC)	100.00 dh
LÉGUMES CROQUANTS SAUCE TZATZIKI	55.00 dh
TRILOGIE DE HOUMOUS	60,00 dh
6 HUITRES DE DAKHLA (selon arrivage)	100,00 dh

❧ POUR COMMENCER ❧

PASTILLA AU POULET	85,00 dh
Un classique du genre au poulet confit	
SAUMON GRAVELAX	70,00 dh
Trilogie de saumons et sa gelée d'agrumes	
TARTE TATIN A LA TOMATE	60,00 dh
La tatin revisitée en sucré-salé	
SOUPE HARIRA VEGETARIENNE	60,00 dh
L'authentique soupe marocaine ramadanesque	
ZAALOUK	
Caviar d'aubergines à la marocaine	60,00 dh
BRIOUATES	90,00 dh
Aux légumes accompagnées d'une glace au basilic	
6 HUITRES DE DAKHLA (selon arrivage) <i>Coup de Cœur</i>	100,00 dh

❧ NOS SALADES ❧

SALADE MAROCAINE (assortiment pour 2 personnes)	150,00 dh
SALADE CÉSAR	100,00 dh
SALADE NIÇOISE	100,00 dh
POKE BOWL légumes, graines, salade, riz	130,00 dh
Au choix :	➤ Saumon ➤ Quinoa ➤ Poulet

❧ LE COIN GRILLADE ❧

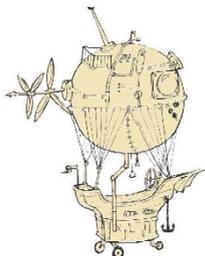
BROCHETTES DE POULET (*)	110,00 dh
BROCHETTES MIXTES (*)	130,00 dh
CÔTES D'AGNEAU (*)	150,00 dh
POISSON GRILLÉ DU JOUR (*)	190,00 dh
ENTRECÔTE GRILLÉE 250g (*)	260,00 dh

() Plat accompagné de sa garniture au choix : frites – riz – semoule – salade*

❧ LE FOUR À BOIS ❧

Pizza maison

MARGHERITA	60,00 dh
THON	90,00 dh
QUATRE FROMAGES	120,00 dh
TRUFFE	140,00 dh



🎨 PLATS INTERNATIONAUX 🎨

ÉPAULE D'AGNEAU cuisson à basse température (*) **160,00 dh**
Aussi tendre que classique

RAVIOLIS *faits Maison* **120,00 dh**
Que du frais pour vos papilles

DEMI-COQUELET (*) **130,00 dh**
Cuisson basse température puis doré dans son jus

LA BROCHETTE DE SAUMON (*) *Coup de Cœur* **140,00 dh**
Totement revisitée sur son lit de tagliatelle de mangue

WOK DE PAGEOT selon arrivage (*) *Plat Signature* **150,00 dh**
Subtil mélange culinaire entre l'Asie et le Maroc

PÂTES TAGLIATELLES *faits Maison* **90,00 dh**
Au choix : ➤ Bolognaise ➤ Arrabbiata ➤ Au beurre

BURGER MAISON **130,00 dh**

() Plat accompagné de sa garniture au choix : frites – riz – semoule – salade verte
Garniture supplémentaire: 30,00 dh*



PLATS

❧ TRADITIONNELS MAROCAINS ❧

Comme à la Kasbah

SEFFA au Poulet <i>A découvrir</i> Des cheveux d'ange, quelques amandes et des épices	150,00 dh
TANGIA accompagnée de sa fine semoule La spécialité de Marrakech : bœuf aromates et épices	160,00 dh
RFISSA ou TRID Le plat des mamans marocaines : délicieux	140,00 dh
COUSCOUS VEGETARIEN Beldi Pour les amateurs de légumes	140,00 dh
COUSCOUS ROYAL <i>Plat Signature</i> On y a tout mis, bonne dégustation	160,00 dh
MHAMSSA <i>Coup de Coeur</i> Le fameux risotto à la marocaine avec son parmesan	140,00 dh

Garniture supplémentaire: 30,00 dh : frites – riz – semoule – salade verte



❧ TAGINES TRADITIONNELS ❧

Comme seules les Mamans savent le faire

TAGINE DE POULET CITRON (*)	140,00 dh
TAGINE DE BŒUF PRUNEAUX (*)	150,00 dh
TAGINE MAKFOUL (*) Agneau, Tomates, fruits secs	160,00 dh
TAJINE DE BŒUF thym & courgettes (*) <i>Plat Signature</i>	150,00 dh
TAGINE DE KEFTA (*) <i>A découvrir</i> Viande hachée, œufs, coriandre	120,00 dh
TAGINE VEGETARIEN (*) <i>Beldi</i> Plein de bons légumes	130,00 dh
TAGINE DE POISSON (*) Poisson du jour : pageot ou ombrine selon arrivage	140,00 dh
TAGINE MROUZIA (*) <i>Coup de cœur</i> Agneau amandes et raisons secs	160,00 dh

() Plat accompagné de sa garniture : fine semoule de couscous
Garniture supplémentaire: 30,00 dh au choix : frites – riz – semoule – salade verte*

❧ TAGINES FUSIONS ❧

Tagines revisités selon la cuisine Française

TAGINE DE POULET CITRON	160,00 dh
TAGINE DE BŒUF PRUNEAUX	160,00 dh
TAGINE D'AGNEAU AUX POMMES <i>Plat Signature</i>	160,00 dh

❧ NOS DOUCEURS REVISITÉES ❧

Les desserts fusionnés : les classiques à la mode marocaine

90,00 dirhams

MOELLEUX AU CHOCOLAT *Signature*
Cœur d'Amlou et glace corne de gazelle

TARTE TATIN
A la fleur de sel de l'Atlas

SABLÉ BRETON AUX FRAMBOISES
Coulis et sorbet framboise à la rose

TIRAMISU REVISITÉ BY GRAND BAZAR
Aux épices marocaines

PASTILLA PRALINÉE EN 3 FEUILLES
Feuilles traditionnelles de pastilla caramélisées et Amlou

ASSIETTE GOURMANDE : CAFÉ  ou THÉ A LA MENTHE
Assortiment de pâtisseries marocaines

3 BOULES DE GLACE
Crème glacée
Corne gazelle, Vanille, Chocolat,
Caramel beurre salé, Pistache, Noix de coco

Sorbets
Framboise à la rose, Citron basilic,
Mangue-Passion-Cardamome