



Cuisine Marocaine

ENTREES / STARTERS

Harira façon Grand-Mère 65dh

Soupe Marocaine épicée à la sauce tomate, lentilles, pois chiches, coriandre et persil

Moroccan Soup, Delicately spiced lentil, chickpeas, coriander and tomato soup with rice

Assortiment de Salades Marocaines aux 1000 saveurs 80dh

Assortment of Moroccan Mezze Salads

Cocktail de Briouates 90dh

Pates feuilletées farcie aux légumes, fromage et poulet

Cocktail of Phyllo Dough Pies, Briouates in Moroccan, stuffed with cheese, chicken and vegetables

Mariage d'Aubergines et de Poivrons 80dh

Aubergines grilles, poivrons à la marocaine sur lit de fromage

Mezze Mixt of Eggplant and Peppers

Duo de Salade Marocaine avec assortiment de Briouates 100dh

Duo of Moroccan Salad accompanied with assorted Briouates

PLATS / MAINS

Pastilla au Poulet et sa crème de cannelle maison Feuilles de brick, poulet et amandes <i>Phyllo Dough Pie stuffed with chicken and finished with homemade cinnamon cream</i>	120dh
Pastilla végétarien <i>vegetarian Phyllo Dough Pie</i>	100dh
Riz façon Seffa aux fruits caramélisés <i>Seffa rice with Fruit caramelised</i>	100dh
Tajine Berbère Mix de légumes, carottes, courgettes, aubergines, haricots verts, oignons et tomates. <i>Mixed of organic vegetables cooked in a tajine - Vegetarian tajine</i>	130dh
Tajine Kefta <i>aux fines herbes de l'Atlas, avec ou sans oeuf</i> <i>Minced meat, herbs from the Atlas, with or without egg</i>	130dh
Tajine poulet au citron <i>Chicken cooked in a tajine with homemade preserved lemon</i>	140dh
Tajine de Poulet Sucré du Chef Poulet, ananas rôties au miel du sud et dattes farçies <i>Chef's Sweet Chicken with pineapple and dates</i>	140dh
Tajine de veau aux pruneaux et amandes <i>Veal cooked in a tagine with plums and almonds</i>	150dh
Tajine de Souris d'Agneau aux figues rôties Souris d'agneau, tefaia, figues rôties <i>Lamb shank cooked in a tagine</i>	170dh
Epaule d'agneau méchoui pour 2 pers avec 4 garnitures <i>Lamb with 4 vegetable garnish</i>	420dh
Tajine de poisson de Safi <i>Fish Tajine from Safi</i>	140dh
Tangia Marrakchia au jus de Safran <i>Moroccan Slow-cooked Lamb/veal in Tangia pot with Saffron juice (</i> <i>Tanjia is a Moroccan clay pot used for cooking the dish</i>	180dh

Tous nos tajines sont accompagnés de semoule
All our tajines are accompanied with couscous

Couscous Poulet aux 7 légumes <i>Couscous served with steamed 7 organic vegetables and chicken</i>	140dh
Couscous Agneau <i>Lamb Couscous</i>	150dh
Couscous Végétarien <i>Vegetarian couscous (Large plate of couscous topped with steamed vegetables, and onion-raising marmalade)</i>	140dh



Cuisines Du Monde

ENTREES / STARTERS

Salade Narwama Salade mixte, legumes grilles, figue rôties, abricot sec et fromage <i>Mixed salad, grilled vegetables, roasted fig, dry apricot and cheese</i>	90dh
Salade Niçoise Salade verte, thon, pommes de terres, haricots verts, tomates et poivrons <i>Green salad, tuna, potatoes, green beans, tomatoes and peppers</i>	80dh
Salade César maison Salade Romaine, poulet grillé, tomates confites, parmesan, segment de pamplemousse et orange <i>Romaine salad, grilled chicken, candied tomatoes, parmesan, grapefruit and orange segment</i>	90dh
Salade Almoravides Fromage feta, concombre, tomate, oignons, poivrons, pistache <i>Feta cheese, cucumber, tomato, onions, peppers, pistachio</i>	90dh
Salade d'Agadir <i>Crevettes, avocat, segments d'orange, noix de cajou, tomates confites</i> <i>Shrimps, avocado, orange, cashew nuts, candied tomatoes</i>	110dh
Ballotin de volaille <i>aux fruits et légumes de saison with seasonal fruits and vegetables</i>	120dh

PLATS / MAINS

Filet de Bœuf sur son lit d'oignons Sauce au poivre ou Roquefort <i>Fillet of Beef laid on onions bed with Pepper sauce or Roquefort sauce</i>		180dh
Côte de Boeuf à la grillade Rib steak et son gratin parmentier aux oignons caramélisés	300gr 600gr	190dh 290dh
Risotto végétarien au curry rouge <i>Vegetarian risotto with red curry</i>		120dh
Blanc de poulet au curry vert <i>Chicken breasts with green curry</i>		150dh
Côtes d'Agneau, Légumes Sautés au beurre de Thym <i>Lamb chops, sautéed vegetables with Thyme butterkät</i>		140dh
Penne Putanesca Sauce tomate, câpres, anchois, ails, piment d'espelette et huile d'olive <i>Tomato sauce, capers, anchovies, garlic, espelette pepper and olive oil</i>		120dh
Tagliatelle et sa crème de fromage <i>Tagliatelle and cheese cream</i>		120dh
Farfales vegies Carottes, courgettes, poivrons, huile d'olive, ail et crème fraiche <i>Carrots, courgettes, peppers, olive oil, garlic and fresh cream</i>		110dh

Deuxième garniture au choix : Gratin Dauphinois,
Parmigiana, Légumes au Beurre de Thym ou Riz aux amandes)
*Selection side dishes: Gratin dauphinoise, Parmigiana, Vegetables with
Thyme butter or Rice with Almonds*

La cave Narwama

Vins rouges

Layalina	60dh	200dh
Domaine réserve		250dh
Médailon		300dh
Bordeaux Blaissac		250dh
Côtes du Rhône		300dh
L'Orientale		300dh
La Comtesse		350dh
Côteaux de l'Atlas AOC		500dh
CB Initiales		400dh

Vins rosés

Layalina	60dh	200dh
Domaine réserve		250dh
Médailon		300dh
L'Orientale		300dh
S. de Siroua		300dh

Vins blancs

Layalina	60dh	200dh
Domaine réserve		250dh
Médailon		300dh
L'Orientale		300dh
Chardonnay		200dh
S. de Siroua		320dh
Côteaux de l'Atlas AOC		500dh

Vins gris

Domaine réserve		250dh
Médailon		300dh
L'Orientale		300dh

Champagne

Vranken Grand réserve à la coupe	150dh
Vranken Grand réserve	1000dh
Laurent Perrier brut	1600dh
Laurent Perrier rosé	2400dh
Moët & Chandon brut	1600dh

Soft 33cl	50dh
Coca, Orangina, Fanta, Pom's, etc...	
Sidi Ali - eau plate 50cl	25dh
Sidi Ali - eau plate 100cl	40dh
Oulmès - eau gazeuse Moyenne	25dh
Oulmès - eau gazeuse Grande	40dh
Red Bull	80dh
Café Nespresso	30dh
Thé	40dh