



## ASSYL

La cuisine marocaine a longtemps été considérée comme étant l'une des plus diversifiées au monde. Elle est le résultat d'un échange vieux de plusieurs siècles entre le Maroc et le reste du monde. La cuisine marocaine a été influencée par la cuisine berbère, la cuisine arabo-andalouse importée par les Maures lorsqu'ils quittèrent l'Espagne, la cuisine du Moyen-Orient introduite par les arabes, ainsi que la cuisine juive.

*Moroccan cuisine has long been considered one of the most diverse in the world. It is the result of a centuries-old exchange between Morocco and the rest of the world.*

*Moroccan cuisine was influenced by Berber cuisine, Arab-Andalusian cuisine imported by the Moors when they left Spain, Middle Eastern cuisine introduced by the Arabs, as well as Jewish cuisine.*

## EXPÉRIENCE MENARA

1150 mad par personne | per person

2 plats au choix  
2 courses of your choice

## EXPÉRIENCE ASSYL

1450 mad par personne | per person

3 plats au choix  
3 courses of your choice

## Entrées

### Starters

🍷 Assortiment de salades marocaines  
*Selection of Moroccan salads*

🍷 Pastilla aux champignons et épinards  
*Mushroom and spinach pastilla*

🍷 Pastilla de poulet aux amandes  
*Chicken and almonds pastilla*

🍷 Harira traditionnelle et ses condiments  
*Traditional harira and condiments*

M'hancha aux gambas et poireaux  
*Gambas and leek m'hancha*

Briouates de fruits de mer, bœuf et fromage  
*Sea food, beef and cheese briouates*

🍷 Tchicha au paprika fumé, croustillant d'amandes torréfiées  
*Smoked paprika tchicha, crispy roasted almonds*

🍷 Végétarien | Vegetarian 🍷 Lactose free 🍷 Gluten free

🍷 Poisson d'origine locale | Locally sourced fish 🍷 Produits locaux | Local products



## Plats *Main courses*

Tajine de langouste à l'huile d'Argan  
*Lobster tajine with Argan oil*

🌿 Tajine de daurade à la chermoula et aux légumes de saison  
*Sea bream tajine with chermoula and seasonal vegetables*

🌿 Tajine de volaille fermière au citron confit et olives  
*Farm poultry tajine, candied lemon and olives*

🍷 Méchoui d'agneau, menthe et cumin  
*Lamb mechoui, mint and cumin*

🍷 La tanjia marrakchia  
*Beef shank tanjia*

🌿 Tride, coquelet fermier et lentilles  
*Tride, farm cockerel and lenses*

🌿 Tajine de bœuf aux pruneaux  
*Beef tajine with prunes*

🌿🍷 Tajine berbère aux légumes  
*Berber tajine with vegetables*

🍷 Couscous aux sept légumes  
*Seven vegetables couscous*

Les plats sont accompagnés de légumes au safran ou couscous végétarien.  
*Main courses are served with vegetables and saffron or vegetarian couscous.*

🌿 Végétarien | Vegetarian 🍷 Lactose free 🍷 Gluten free  
🌿 Poisson d'origine locale | Locally sourced fish 🌿 Produits locaux | Local products



## Spécialités Selman *Selman Specialties*

🐟 Daurade entière à la chermoula  
*Whole sea bream with chermoula*

Pastilla à la langouste  
*Langouste pastilla*

🐟 Épaule d'agneau m'hamer accompagnée d'un couscous aux légumes  
*M'hamer lamb shoulder, vegetables couscous*

*À commander 24 heures à l'avance – Pour deux personnes*  
*To be ordered 24 hours in advance – For two people*

## Desserts

Traditionnelle pastilla au lait  
*Traditional milk pastilla*

🌿🍷 Orange à la cannelle et dattes  
*Cinnamon and dates orange salad*

Poire pochée, chocolat et rass el hanout  
*Poached pear, chocolate and rass el hanout*

🌿🍷 Assiette de fruits de saison  
*Seasonal fruits platter*

Sélection de glaces et sorbets  
*Selection of ice creams and sorbets*

Notre thé est d'origine locale | Notre café est certifié durable  
*Our tea is locally sourced | Our coffee is sustainably certified*

🌿 Végétarien | Vegetarian 🍷 Lactose free  
🐟 Poisson d'origine locale | Locally sourced fish 🌿 Produits locaux | Local products

