

DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Ancienne synagogue transformée en résidence au début du 18 siècle ayant appartenu au CAÏD de l'Ancienne Médina de Casablanca.

Le Restaurant "DAR EL KAÏD" vous propose une gastronomie autour des spécialités Marocaines, dans un décor en phase avec l'esprit traditionnel, au cœur même de l'Ancienne Médina.

Au plaisir de vous recevoir à notre table



+212 522 202 384 / +212 662 376 930



reservation@darelkaid.ma



www.darelkaid.ma



darelkaidcasablanca



Rue Mohamed El Alaoui
Ex Rue des Synagogues
Ancienne Medina - Casablanca



DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 1

Entrée

Variétés de Salades Marocaines Fraiches

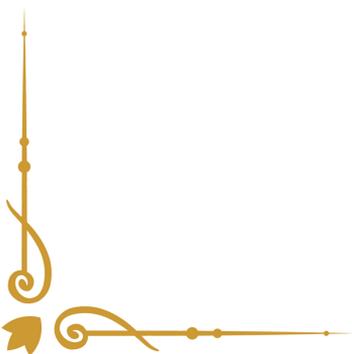
Plat

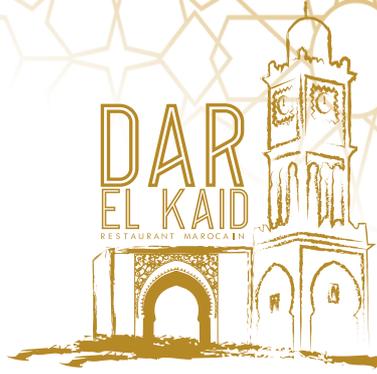
Filet de Merlan Colin pané aux Herbes et Citron

Dessert

Orange à la cannelle
et
Eau + Thé

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 2

Entrée

Trio de Salades Marocaines

Plat

Tagine de poulet aux citron et olives rouges

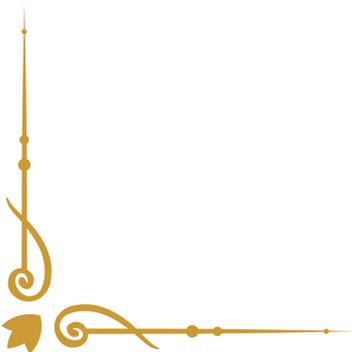
Dessert

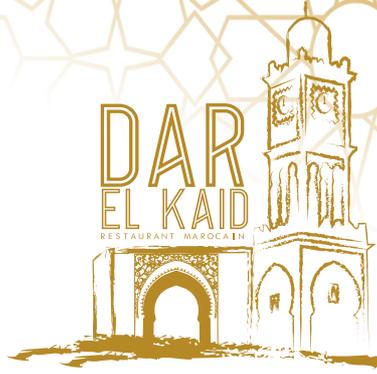
Orange à la cannelle

et

Eau + Thé

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 3

Entrée

5 Variétés de Salades Fines Marocaines

Et

Sélection de briouates viande hachée, légumes et fromage aux herbes de l'atlas

Plat

Tagine de poulet aux citron et olives rouges

Dessert

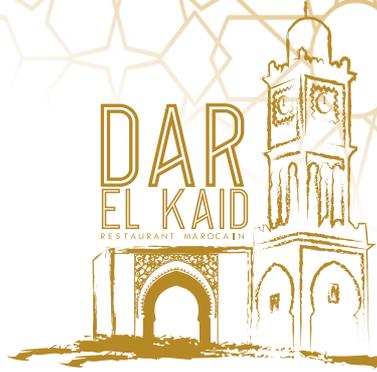
Jawhara et sa glace miel au fleur d'oranger

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 4

Entrée

Trio de salade marocaine: (Taktouka, zaalook et carotte a la charmoula)

Et

Pastilla poulet aux amandes

Plat

Tagine de bœuf, pruneaux, abricot et noix

Dessert

Jawhara et sa glace miel fleur d'oranger

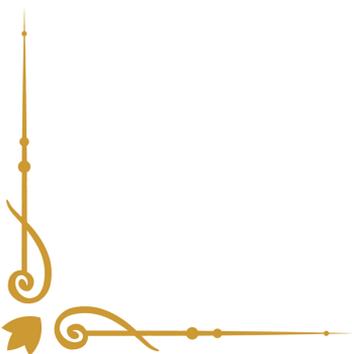
Ou

Salade fruit, glace vanille

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 5

Entrée

5 Variétés de Salades Fines Marocaines
Et
Pastilla poulet aux amandes

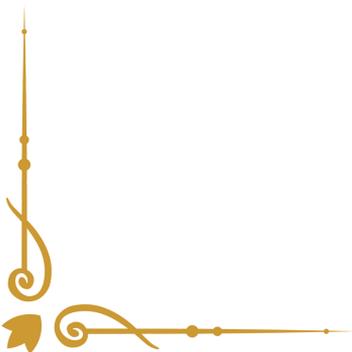
Plat

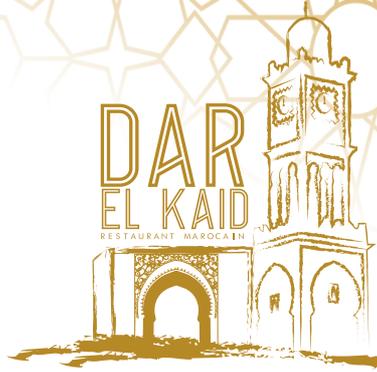
Tajine poisson du jour

Dessert

Jawhara et sa glace miel au fleur d'oranger
Ou
Salade fruit, glace vanille
Et
Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 6

Entrée

Salade gourmande:

Poulet, blé, avocat, œuf de caille, salade verte, tomate cerise, et copeaux de parmesan

Ou

Croustillant de gambas avec trois salades marocaines différentes saveurs

Plat

Tagine d'agneau, pruneaux, abricot et amande

Dessert

Salade fruit et glace maison

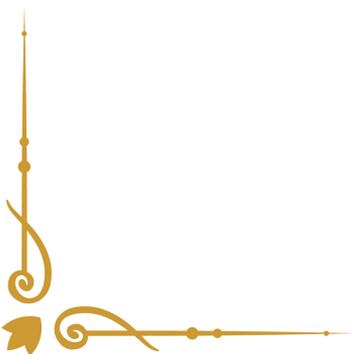
Ou

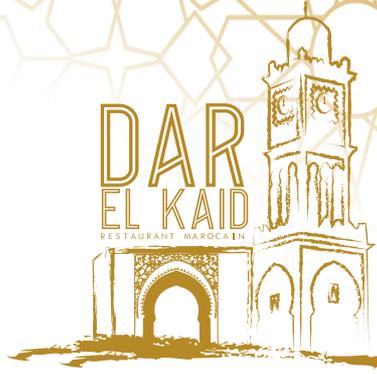
Pâtisserie marocaine revisite façon Dar El Kaid

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 7

Entrée

Salade gourmande:

Poulet, blé, avocat, œuf de caille, salade verte, tomate cerise, et copeaux de parmesan

Ou

Croustillant de gambas avec trois salades marocaines différents saveurs

Plat

Coquelet farcie vermicelle

Dessert

Salade fruit et glace maison

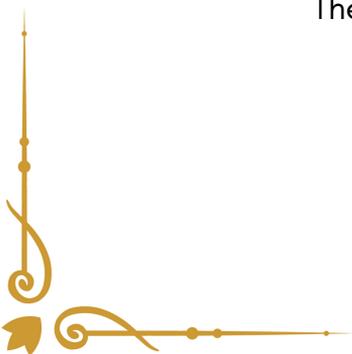
Ou

Pâtisserie marocaine revisitée façon Dar El Kaid

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines revisitées Dar El Kaid

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 8

Entrée

Salades marocaines: (Taktouta, zaalook, carotte a la charmoula et légumes de saison)

Et

Pastilla fruit de mer

Plat

Couscous Royal aux sept légumes (agneau, poulet et merguez)

Et

Tajine poisson du jour

Dessert

M'hancha et glace miel fleur d'oranger

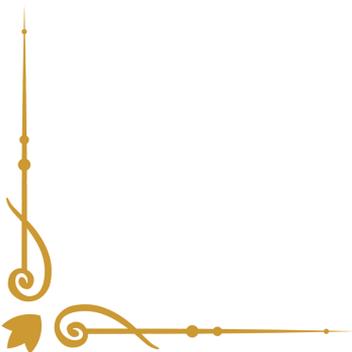
Ou

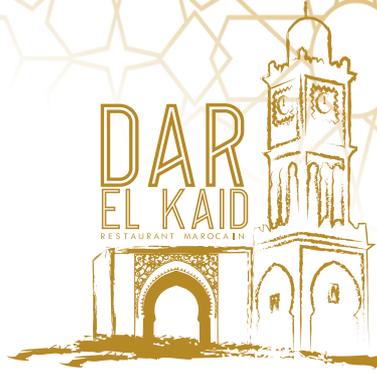
Jawhara et sa glace au miel & fleur d'oranger

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 9

Entrée

Sélection de salade marocaine fine
Et
Pastilla fruit de mer

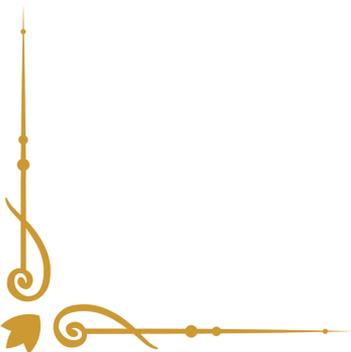
Plat

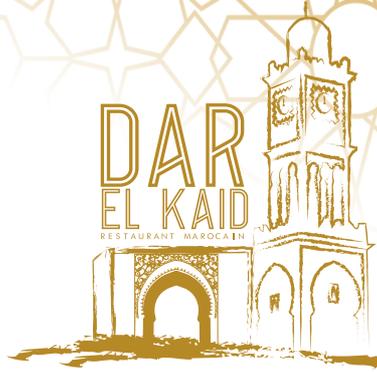
Demi agneau façon méchoui et légumes de saison
Et
Poulet mqalli, olives et citron confit

Dessert

Corbeille de fruit
Et
Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 10

Entrée

Salade marocaine: (Légumes de saison aromatisée à l'ail et persil)
Et
Pastilla poulet aux amandes

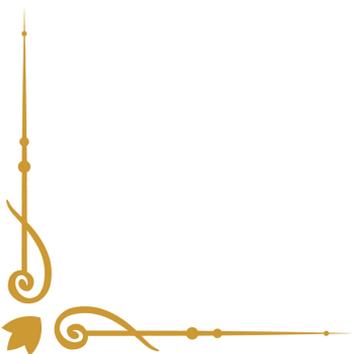
Plat

Grand poisson selon l'arrivée de jour grillé au four à la charmoula Gambas et moules
Et
Jarret de bœuf braisé aux oignons servi aux amandes et pruneaux

Dessert

Corbeille de fruit
Et
Jawhara aux laits
Et
Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule International

Entrée

Salade burata et sa tomate, sauce pistou

Ou

Salade gourmande Dar El Kaid (poulet, avocat, œuf de caille, tomate cerise
salade verte, copeaux de parmesan)

Plat

Pave de loup marine aux herbes de l'atlas

Ou

Cœur de filet de bœuf sauce Rossini et pomme de terre coin de rue

Dessert

Cheese cake

Ou

Tarte chocolat ou citron

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma

