

Les Plats

Couscous

Couscous Végétarien aux sept légumes 120 MAD
Aux sept légumes de pays, pois chiches et t'faya (oignon caramélisé)

Couscous Poulet 180 MAD
Aux sept légumes de pays pois chiche et t'faya

Couscous Boeuf aux sept légumes 220 MAD
Aux sept légumes de pays, pois chiche et t'faya

Couscous Agneau aux sept légumes 240 MAD
Aux sept légumes de pays, pois chiche et t'faya

Les Saveurs Dar El Kaid

Rfissa 210 MAD
Poulet, braisé aux oignons, lentilles, aromatisé de l'ail servi et trid

Seffa 190 MAD
Cheveux d'ange, poulet, cannelle et sucre glace

Tajine légumes 120 MAD
Tajine de légumes berbère de saison aromatisé à l'huile d'olive

Tajine de poulet fermier bio 220 MAD
Poulet bio braisé aux oignons et ail citron confit servi aux olives mslala

Tajine de poulet mqali 170 MAD
Poulet braisé aux oignons et ail citron confit servi aux olives rouges

Kabab maghdour 240 MAD
Filet de bœuf en morceaux marinés et cuit en tajine

Pied de bœuf 230 MAD
Pied de bœuf cuis à feu doux, pois chiche, blé



Epaule d'agneau mechoui (Pour 2 pax) 650 MAD
Epaule rôtie au four

Poisson entier du jour (Pour 2 pax) 600 MAD
Au four, Poisson mariné aux herbes de l'atlas

Tanjia 220 MAD
Jarret de bœuf fondant cuisiné à feu doux aromatisé de bsibissa et cardamome

Tajine de bœuf aux légumes de saison 210 MAD
Jarret de bœuf braisé à l'oignon aromatisé de safran pur servi aux légumes de saison

Tajine de poisson de jour 210 MAD
Filet de poisson mariné à l'ail et persil, moules et crevettes

Tajine d'agneau pruneau et amande 240 MAD
Jarret d'agneau braisé aux oignons aromatisés de safran pur, pruneau abricot et amande

Supplément

Frite ou Semoule ou Riz ou Légumes sautés 40 MAD



+10% pour le service