

La cuisine “ Souirie ” d’aujourd’hui selon Ahmed Handour *Today’s “Souirie” cuisine according to Ahmed Handour*

Les entrées / *starters*

L’esprit dafina / *The Dafina spirit*

Effiloché de pied et de jarret de bœuf confit, pâté sucré façon souiri

Pommes de terre, dattes, œuf et vinaigrette d’épices

Shredded beef leg and shank confit, sweet pâté souiri style

Date potatoes, egg and spice vinaigrette

180 MAD

L’œuf & l’orge / *Egg & barley*

tchicha d’orge au thym et huile d’argan, œuf beldi poché et caviar de chia

tchicha of barley with thyme & argan oil, poached beldi egg & caviar of chia

150 MAD

L’araignée de mer / *Spider crab*

Décortiquée nature, tartare de wakame & avocat

shelled, wakame & avocado tartare

180 MAD

Le thon rouge / *Red tuna fish*

En tataki, mousseline de chakchouka, gingembre et sésame

tataki way, sweet peppers mousseline, ginger & sesame

160 MAD

Les légumes de saison / *Seasonal vegetables*

En kémia & briouates

Kémia style & briouates

130 MAD



Mer / Sea

La langouste / *Crayfish*

Berkoukes façon rizotto à l'encre de seiche, jus de bouillabaisse aux feuilles de dulse

Berkoukes risotto style with squid ink, bouillabaisse juice with dulse leaves

330 MAD

Le poisson du jour / *Fish of the day*

à la plancha, croûte d'amandes, barigoule de légumes, orange & romarin

à la plancha, almond crust, vegetables, orange & rosemary

240 MAD

Le tagine du pêcheur / *The fisherman's tagine*

Tagine de poisson ou de fruits de mer selon l'humeur de l'océan

Tagine with fish or saefood depending on the mood of the ocean

200 MAD

Terre / Earth

Magret de canard / *Duck magret*

rôti, galette de pomme de terre, mousseline de potiron & jus au balsamique

roast, potato pancake, pumpkin mousseline & balsamic juice

240 MAD

L'agneau d'Ida Ougourd / *Lamb from Ida Ougourd*

couscous, légumes et t'faya « oignons et raisins secs confits à la cannelle »

couscous style, vegetables & t'faya « candied onions & dried raisins with cinnamon »

220 MAD

Le bœuf de Had Dra / *Beef from Had Dra*

Tagine, pruneaux & amandes

In a tagine, prunes & almonds

180 MAD





Fromage / Cheese

Assiette de fromage de chèvre de la coopérative féminine de Meskala

Goat cheese plat from women's cooperative of Meskala

150 MAD

Gourmandises

Pastilla aux fruits de saison, crème chiboust à la vanille

Seasonal fruits pastilla, vanilla chiboust cream

100 MAD

Tarte aux figues fraîches & crémeux au mascarpone

Fresh fig tart & creamy mascarpone

100 MAD

Tutti frutti et glaces du jour

Tutti frutti and ice cream of the day

110 MAD

Soufflé glacé aux fruits exotiques

Frozen soufflé with exotic fruits

120 MAD

Coulant au carmel et beurre salé

Caramel cake & salted butter

130 MAD





Les plats à commander 24h avant / to be ordered 24h before

Minimum 2 personnes / *Minimum 2 person*

Epaule d'agneau confite au cumin et son assortiment de salades marocaines

Candied shoulder of lamb with cumin & assortment of Moroccan salads

300 MAD

Pastilla de poisson et fruits de mer et son mesclun de salade verte

Fish & seafood pastilla served with green salad

250 MAD

Tagra de poisson au four, légumes et charmoula d'épices

Tagra of fish cooked in oven, vegetables & spices charmoula

300 MAD

Couscous royal : agneau, poulet, merguez et t'faya

Couscous royal : lamb, chicken, merguez & t'faya

300 MAD

Tangia de veau de Marrakech au citron confit

Veal tangia "Marrakchech way" with preserved lemon

240 MAD

Seffa de poulet aux fruits secs

Chicken & dried fruits seffa

240 MAD

Pastilla au lait d'amandes

Milky almonds pastilla

110 MAD

