

LA CUISINE " SOUIRIE " D'AUJOURD'HUI SELON AHMED HANDOUR
TODAY'S "SOUIRIE" CUISINE ACCORDING TO AHMED HANDOUR

Les entrées / starters

Foie gras de canard du domaine d'Aghbalou / Duck foie gras from domaine Aghbalou

En ballotine, pain d'épices maison, poire pochée aux épices, réduction de balsamique

Ballotine way, homemade gingerbread, poached pear with spices, balsamic reduction

230 MAD

L'œuf & les fèves / Egg & beans

Bissara de fèves, œuf poché et lardons de canard fumés, cumin et huile d'olive

Bissara beans, poached egg and smoked duck bacon, cumin and olive oil

190 MAD

Chinchard de nos côtes / Horse mackerel from our coasts

Façon carpaccio, marinade de mangue et gingembre, vinaigrette à l'huile d'argan

Carpaccio style, mango and ginger marinade, argan oil vinaigrette

190 MAD

Bulots & huitres / Whelks & Oysters

Façon tartare, voile d'huitres, lentilles vertes aux aromates

Tartar style, oyster veil, green lentils with herbs

220 MAD

L'agrainée de mer / Spider crab

Décortiquée nature, cœur de laitue, mayonnaise aux herbes, pickles de légumes

Shelled, heart of lettuce, herb mayonnaise, vegetables pickles

230 MAD

Les légumes de saison / Seasonal vegetables

En kémie & briouates

Kémie style & briouates

180 MAD

Mer / Sea

Le homard d'Essaouira / Lobster from Essaouira

Mousseline de cèleri rave à la vanille, légumes de saison étuvés au beurre d'orange

Celery root mousseline with vanilla, seasonal vegetables steamed in orange butter

390 MAD

Le poisson du jour / Fish of the day

A la plancha, zaalouk d'aubergine aux anchois salés, sauce à la charmoula

A la plancha, eggplant zaalouk with salted anchovies, chermoula sauce

300 MAD

Lotte & Moules / Monkfish & Mussels

Façon tanjia, radis et pommes de terre confites aux épices

Tanjia style, radishes and potatoes confit with spices

280 MAD

Terre / Earth

Magret de canard / Duck breast

Rôti, pêches et girolles, jus au romarin

Roasted, peaches and chanterelles, rosemary juice

290 MAD

Le boeuf 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 »

250 MAD

Le Ris de veau / Sweetbreads

Façon tagra, chakchouka de poivrons au khlii et citron confit

Tagra style, pepper shakshuka with khlii and candied lemon

270 MAD

Fromage / Cheese

Le fromage de chèvre / Goat cheese

Assiette de fromage de chèvre de la coopérative féminine de Meskala

Goat cheese plat from women's cooperative of Meskala

150 MAD

Gourmandises

Fruits

Carpaccio de fruits de saison à l'huile d'argan, coriandre et poivre

Seasonal fruits carpaccio with argan oil, coriander and pepper

120 MAD

Cannelle / Cinnamon

Crème brûlée parfumée à la cannelle, galette croustillante

Crème brûlée flavored with cinnamon, crispy pancake

100 MAD

Chocolat noir / Black chocolate

Moelleux chocolat 'sans gluten', glace à la vanille

Chocolate moelleux 'gluten-free', vanilla ice cream

120 MAD

Orange et Mangue / Orange and Mango

Basboussa à l'orange, mangue et fruits de la passion

Basboussa with orange, mango & passion fruits

130 MAD

Amlou

Le Paris-Mogador, praliné d'Amlou à l'huile d'argan

Paris-Mogador, Amlou praline with argan oil

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

320 MAD / personne

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

Fish & seafood pastilla served with green salad

300 MAD / personne

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

Tagra of fish cooked in oven, vegetables & spices charmoula

300 MAD / personne

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

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

300 MAD / personne

Tangia de veau de Marrakech au citron confit

Veal tangia "Marrakech way" with preserved lemon

270 MAD / personne

Poisson en croûte de sel

Fish in a salt crust

350 MAD / personne

Homard ou langouste en croûte de sel

Lobster or crayfish in a salt crust

500 MAD / personne

Pastilla au lait d'amandes

Milky almonds pastilla

110 MAD / personne