



Le Jardin
DES DOUARS

CHAMBRES & SUITES • VILLAS PRIVATIVES • RESTAURANT & SPA

@JARDINDESDOUARS • WWW.JARDINDESDOUARS.COM • +212 700 083 233 • INFO@JARDINDESDOUARS.COM

Barbecue
MENU

Our barbecue time !

Les salades - Salads

- Zaalouk (caviar d'aubergine et de tomate) - *Zaalouk (eggplant & tomato caviar)*
 Salade de carottes au cumin - *Carrot & cumin salad*
 Salades de pâtes aux légumes grillés - *Grilled vegetables pasta salad*
 Taboulé à la menthe fraîche - *Fresh mint tabbouleh*
 Salade de tomates et poivrons à l'huile d'Argan - *Tomato, pepper & Argan oil salad*
 Aubergines à la Chermoula - *Chermoula eggplants*
 Salade de lentilles à la marocaine - *Moroccan lentil salad*
 Salade de pommes de terre aux crevettes - *Shrimp & potato salad*
 Taktouka (tomates et poivrons) - *Taktouka (tomatoes & peppers)*
 Salade de betteraves, orange, gingembre - *Beets salad with ginger & orange*
 Salade de pastèque, tomates, oignons, feta et menthe - *Watermelon, tomato, onion, feta and mint salad*
 Sélection suivant la saisonnalité - *Selection according to seasonality*

Les grillades de viande - Grilled meat

- Kefta au boeuf haché - *Beef kefta*
 Brochette d'agneau à la libanaise - *Lebanese lamb skewer*
 Pilons de poulet rôti - *Roasted chicken drumsticks*
 Brochette de poulet à la marocaine - *Chicken skewer*
 Merguez grillées - *Grilled merguez sausages*

#jardindesdouars @jardindesdouars

Les grillades de la mer - Grilled sea food

- La pêche du jour, cuisinée à la marocaine - *The catch of the day*
 Sardines grillées - *Grilled Sardines*
 Brochette de lotte au citron - *Lemony Monkfish skewer*
 Calamars snackés - *Grilled Squid*

Les accompagnements - Side-dishes

- Riz au safran - *Saffron rice*
 Batata mchermla (pomme de terre) - *Batata mchermla (potatoes)*
 Briouates aux courgettes et fromage - *Goat cheese & courgette briouates*
 Tomates farcies au couscous - *Couscous-stuffed tomatoes*
 Tarte au fromage de chèvre et courgettes - *Goat cheese and courgette pie*

Fromages et desserts - Cheese & desserts

- Plateau de fromages de chèvre de Meskala - *Meskala goat cheese plate*
 Les desserts du jour - *Today's special desserts*

Boissons - Drinks

- Eau plate et pétillante - *Still & sparkling water*
 Thé à la menthe - *Mint tea*
 Café Nespresso - *Nespresso coffee*

300 MAD / pers - 130 MAD / enfant -12 ans
 Buffet à volonté de 13h à 15h

300 MAD / pers - 130MAD / child under 12
 Buffet «à volonté» from 1:00 to 3:00 PM