



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'aubergines et de tomates) - *Zaalouk (eggplant & tomato caviar)*

Salade de courgettes, concombres, figues séchées, condiments vinaigrés
Zucchini, cucumber, dried fig salad & pickled dressing

Salades de pâtes aux légumes grillés - *Grilled vegetables pasta salad*

Salade d'orge & feta aux herbes fraîches - *Barley & feta salad with fresh herbs*

Salade de choux colorés, menthe fraîche & sauce coco-tahini
Colorful cabbage salad, fresh mint & coconut-tahini sauce

Salade de haricots verts, façon niçoise - *Green Bean Salad, Niçoise Style*

Salade de lentilles, légumes croquants, menthe & citron confit
Lentils salad, crunchy vegetables, mint & preserved lemon

Pommes de terre shawarma, tahini et jardin d'herbes
Shawarma-spiced potatoes, tahini & fresh herbs

Taktouka (tomates et poivrons) - *Taktouka (tomatoes & peppers)*

Betteraves rôties aux agrumes et amandes - *Roasted beetroot with citrus & almonds*

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*

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 séché, tomates confites & herbes du jardin - *Rice, Confit Tomatoes & Herbs*

Loubia de haricots blancs, façon toscane - *White Bean Loubia, Tuscan Style*

Briouates aux courgettes et fromage - *Goat cheese & courgette briouates*

Falafels maison, sauce tzatziki - *Falafel with Tzatziki Sauce*

Tatin de légumes de saison &, feta - *Seasonal Vegetable Tatin with Feta*

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