



Evening MENU

Le menu du soir

Le menu du soir, selon l'inspiration de notre équipe de cuisine	250
Le menu enfant du soir	130

À la carte...

Pour les bébés

La purée de légumes maison, avec ou sans viande ou poisson	40
La compote de fruit de saison et maison	40

Les plats pour les kids

Penne au beurre	70
Penne, sauce tomate maison	70
Petites Kefta de viande hachée, accompagnement au choix*	85
Filet de poulet, accompagnement au choix*	85
Poisson du jour, accompagnement au choix*	85

**Accompagnements : frites, purée de pomme de terre, légumes ou purée de légumes*






Desserts pour les kids

Glace ou sorbet «Ice Mamma» choix - À choisir à l'ardoise - 1 boule	45
Glace ou sorbet «Ice Mamma» choix - À choisir à l'ardoise - 2 boules	65
Fondant au chocolat (12 minutes... et yallah!)	75
Salade de suprêmes d'orange aux mille épices	65
Churros croustillant sucre-cannelle	65







Ou pour les plus gourmands, un dessert d'adulte ;-)

À la carte...

Entrées

Huîtres de Dakhla de chez Pascale Lorcy et granité de citron vert - les 6		120
Japan 3-way, trio de Yakitori entre terre & océan		125
Cœur de sucrine rôtie, sauce gribiche	 	95
Tartare de bœuf, saveurs asiatiques		125
La tarte tatin d'échalotes, stracciatella et balsamique		115
L'entrée du menu du soir		80

Plats

Curry dans toute sa couleur, aubergine katsu et riz sauvage		170
Panier de légumes bio, fromage de chèvre parfumé aux agrumes	 	195
Thon mi-cuit, aubergine au miso, salade fenouil-mangue-gingembre, sauce vierge		200
Calamars juste snackés, sauce chimichurri, riz noir et citron grillé		195
Risotto «koulchi homard», poudre de shiitake (disponible selon arrivage)		380
Souris d'agneau confite, mousseline de petit pois		190
Filet de bœuf en croûte d'herbe, béarnaise déstructurée		220
Plat du menu du soir		170



Végétarien








Vegan



Sans gluten (non certifié)

Pensez à préciser vos allergies - Taxes et service compris - Les prix sont exprimés en dirhams
#jardindesdouars @jardindesdouars






Le coin du Maroc

Tajine de poulet aux olives, réduction d'oranges et safran		165
Tajine d'agneau, poires et amandes effilées		180
Tajine de lotte à la Chermoula		190
Tajine de légumes du bled	 	145

Nos tajines s'accompagnent du pain «beldi» traditionnel

Accompagnement supplémentaire de semoule-légumes		45
Le vendredi c'est le «couscous de la maison»		180

Desserts

Sélection de fromages de chèvre de Meskala		80
Glace ou sorbet «Ice Mamma» - À choisir à l'ardoise - 1 boule		45
Glace ou sorbet «Ice Mamma» - À choisir à l'ardoise - 2 boules		65
Salade de suprêmes d'orange aux mille épices	 	65
Salade mangue & ananas, churros croustillants à la cannelle		85
Sundae pistache & caramel sésame-beurre salé		110
Fondant au chocolat, crème légère à la fleur d'oranger (12 minutes... et yallah!)		95
Mousse légère au chocolat et noisette		90
Comme une île flottante		90
Pastilla fine au lait, crème anglaise et éclats d'amandes torréfiées		90
Pavlova croustifondant aux fruits frais		95
Dessert du menu du soir		80

Supplément boule de glace sur votre dessert, par gourmandise... 45