



*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*

330 MAD / pers - 145 MAD / enfant -12 ans  
Buffet à volonté de 13h à 15h

330 MAD / pers - 145 MAD / child under 12  
Buffet «à volonté» from 1:00 to 3:00 PM