

LE FOUNDOUK

Restaurant Bar

Cuisine Marocaine

Pour se mettre en appétit...

Chlada aux saveurs marocaine (salade de tomates à la marocaine, salade de brocolis, carottes m'chermel, lentilles au khlii et courge, poivrons, zaalouk d'aubergines, mauve)	95 MAD
Salade de chèvre frais d'Essaouira à l'huile d'argan et aux tomates multicolores	100 MAD
Sardines en portefeuilles farcies à la chermoula, zaalouk de tomate (caviar de tomates) et croûtons de mahrach (pain à l'orge)	85 MAD
Briouattes au fromage de chèvre et zaatar (origan), olives noires, salade de tomates et concombre au citron confit et coriandre	95 MAD
Carpaccio de betteraves à l'ail et au cumin, jben (fromage blanc) au niora (piment doux)	75 MAD

Entrées deux pour partager...

Pastilla Marocaine au poulet et aux amandes (sucrée et salée)	145 MAD
Pastilla aux fruits de mer et poissons	170 MAD

Pour suivre...

Pageot farci à la chermoula, confit d'oignons aux tomates et champignons, pommes de terre au curcuma	210 MAD
Tagine de poulet aux citrons confits	130 MAD
Tagine de gigot d'agneau confit à l'ail et au safran - coings ou poires	180 MAD
Tagine de bœuf (jarret ou filet émincé au choix), artichauts et petits pois	155 MAD
Tangia Marrakchia (jarret d'agneau)	155 MAD
Couscous aux sept légumes (semoule de blé ou aux 7 céréales au choix) et au poulet	145 MAD
Couscous aux sept légumes (semoule de blé ou aux 7 céréales au choix) et à l'agneau	155 MAD
Couscous (semoule de blé ou aux 7 céréales au choix) végétarien	100 MAD
Tagine berbère végétarien	100 MAD

Desserts

Pastilla du chef	90 MAD
Salade d'oranges marinées au sirop de fleur d'oranger	55 MAD
Crèmeux à la fleur d'oranger, framboises e éclats de sablé breton	90 MAD
Glaces et sorbets Maison (orange, lait, amande)	70 MAD
Millefeuille façon Marocaine aux pruneaux	70 MAD
Poire pochée aux épices, servie froide	60 MAD