

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...

Couscous de poissons aux brocolis et artichauts - semoule aux 7 céréales	165 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 (épaule ou filet émincé au choix), aubergines confites et tomates	165 MAD
Tangia Marrakchia (jarret d'agneau)	155 MAD
Couscous aux sept légumes - semoule de blé au poulet	145 MAD
Couscous aux sept légumes - semoule de blé à l'agneau	155 MAD
Couscous semoule de blé - végétarien	100 MAD
Tagine berbère végétarien	100 MAD

Desserts

Salade d'oranges - amandes et dattes - glace à la gomme Arabique	75 MAD
Pastilla au lait à la fleur d'oranger et aux éclats d'amandes	75 MAD
Assiette de pâtisseries Marocaines	80 MAD
Crèmeux à la fleur d'oranger, framboises e éclats de sablé breton	95 MAD
Glaces et sorbets Maison (orange, lait, amande)	75 MAD