

LA CUISINE "SOUIRIE" D'AUJOURD'HUI SELON AHMED HANDOUR
TODAY'S "SOUIRIE" CUISINE ACCORDING TO AHMED HANDOUR

Entrées / Starters

Foie gras de canard du domaine d'Aghbalou / Duck foie gras from domaine Aghbalou

Crème brûlée de foie gras aux girolles de l'Atlas / Foie gras crème brûlée with Atlas chanterelles

Croquembouche au foie gras / Foie gras croquembouche

Terrine de foie gras et pain d'épices maison / Foie gras terrine and gingerbread

250 MAD

Bar de l'atlantique / Atlantic sea bass

Riz noir, condiment nectarine-gingembre, wasabi

Black rice, nectarine-ginger condiment, wasabi

180 MAD

Araignée de mer décortiquée / Shelled spider crab

Céleri-rave, ajoblanco et pickles de légumes

Celeriac, ajo blanco and vegetable pickles

220 MAD

Poulpe / Octopus

Cuit à la vapeur, zaalouk de pourpier, carottes à la chermoula, jaune d'oeuf confit

Steamed purslane zaalouk, carrots with chermoula, candied egg yolk

200 MAD

Légumes de saison / Seasonal vegetables

Taboulé de quinoa, aubergine fumée, graines de courge, pesto d'herbes et tahina

Quinoa tabbouleh, smoked eggplant, pumpkin seeds, herb pesto and tahini

190 MAD

Mer / Sea

Homard d'Essaouira / Lobster from Essaouira

Mi-cuit, risotto safrané, émulsion de corail au parmesan

Half-cooked, risotto with saffron, parmesan coral emulsion

400 MAD

Turbot / Turbot

Légumes de saison, jus aux langues d'oursin

Seasonal vegetables, sea urchin juice

330 MAD

Lotte & Gambas / Monkfish & King prawns

Façon tanjia, pommes de terre fondantes, carottes, olives et chermoula

Tanjia style, melting potatoes, carrots, olives and chermoula

340 MAD

Terre / Earth

Autruche / Ostrich

Hamburger façon Rossini, foie gras poêlé, ketchup maison, patate douce rôtie, jus au ras el hanout

Rossini-style hamburger, pan-seared foie gras, homemade ketchup, roasted sweet potato, ras el hanout jus

310 MAD

Agneau d'Ida Ougourd / Lamb from Ida Ougourd

Couscous de blé et caroubier, légumes et t'faya « oignons et raisins secs confits à la cannelle »

Wheat and carob couscous, vegetables & t'faya « candied onions & dried raisins with cinnamon »

260 MAD

Poulet fermier de Rhamna / Free-range chicken from Rhamna

Tagine de cuisse de poulet, abricots et raisins secs, seffa à la cannelle et aux amandes

Chicken thigh tagine, apricots and dried raisins, seffa with cinnamon and almonds

220 MAD

Fromage / Cheese

Le fromage de chèvre / Goat cheese
Assiette de fromage de chèvre de la coopérative féminine de Meskala
Goat cheese plat from women's cooperative of Meskala
170 MAD

Gourmandises

Fraîcheur de saison / Seasonal freshness
Fruits de saison, glace Tkhalet, espuma au yaourt et crumble aux amandes
Seasonal fruits khalet ice cream, yogurt espuma and almond crumble
130 MAD

Cannelle / Cinnamon
Crème brûlée parfumée à la cannelle, galette croustillante
Crème brûlée flavored with cinnamon, crispy pancake
120 MAD

Mangue et sésame noir / Mango and black sesame
Moelleux à la mangue, glace au sésame
Mongo moelleux, sesame ice cream
130 MAD

Chebakia
Poire, amlou et glace chebakia
Pear, amlou and chebakia ice cream
120 MAD

Tout chocolat / All chocolate
Sablé chocolat, crémeux chocolat gavotte, sacue chocolat et citron caramélisé
Chocolate shortbread, creamy chocolate gavotte, chocolate sauce and caramelized lemon
110 MAD

LES PLATS À COMMANDER 24H AVANT / TO BE ORDERED 24H BEFORE

Minimum 2 personnes / Minimum 2 person

Epaule d'agneau confite au cumin et son assortiment de salades marocaines

Candied shoulder of lamb with cumin & assortment of Moroccan salads

340 MAD / personne

Pastilla de poisson et fruits de mer et son mesclun de salade verte

Fish & seafood pastilla served with green salad

320 MAD / personne

Tagra de poisson au four, légumes et charmoula d'épices

Tagra of fish cooked in oven, vegetables & spices charmoula

340 MAD / personne

Couscous royal : agneau, poulet, merguez et t'faya

Couscous royal : lamb, chicken, merguez & t'faya

330 MAD / personne

Tangia de veau de Marrakech au citron confit

Veal tangia "Marrakech way" with preserved lemon

280 MAD / personne

Poisson en croûte de sel

Fish in a salt crust

370 MAD / personne

Couscous de homard façon risotto, billes de légumes, jus aux épices et granité de harissa

Lobster couscous risotto style, vegetable balls, spiced juice and harissa granita

420 MAD / personne

Pastilla au lait d'amandes

Milky almonds pastilla

130 MAD / personne