



# BEEF & REEF

## MENU MAROCAIN MOROCCAN KITCHEN

### ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES | SELECTION OF MOROCCAN SALADS

90/120

(Choix de 3/Choix de 6) | (Selection of 3/Selection of 6)

“Tomate Maasla” | “Candied Tomato” (N) (V)  
Aubergine “Zalouk” | Eggplant “Zalouk” (V)  
Salade de potiron aux amandes | Almond-Pumpkin salad (V) (N)  
“Taktouka” tomates et poivrons grillés | “Taktouka” tomatoes and roasted peppers (V)  
Carotte “Meslalla” | “Meslalla Carrots” (V)  
Salade “Marocaine” | “Moroccan” Salad (V)

### ASSORTIMENT DE BRIOUATES SALÉS | SELECTION OF BRIOUATES (SH)(N)

180

Poulet, viande hachée épicée, fruits de mer, fromage léger et épinards. Servi avec sauce aigre-douce  
*Chicken, spiced minced meat, seafood, cheese and spinach. Served with sweet and sour dip*

### TAGINE DE MÉDAILLON D’AGNEAU CUIT À FEU DOUX | SLOW- COOKED MEDAILLON LAMB TAGINE (N)

290

Compote de figes et noix accompagné de légumes à la Chermoula  
*Fig and walnut compote served with Chermoula-infused vegetables*

### TANGIA MARRAKCHIA | TANGIA

280

Jarret de boeuf lentement braisé sur la cendre, pain marocain traditionnel  
*Spiced beef shank, braised on ash, traditional moroccan bread*

### TAGINE DE COQUELET FARCIE | STUFFED SPRING CHICKEN TAGINE

250

Légumes de saison à l’ail, sauce aux champignons issue de son jus de cuisson  
*Stuffed spring chicken, seasonal vegetables with garlic, mushroom and chicken stock*



Tous les ingrédients sont d’origine locale | All the products are locally sourced

V – Végétarien | V – Vegetarian SH – Contient des crustacés | SH – Contains Shellfish N – Contient des Noix | N – Contains Nuts

