

Dîner à la carte

A commander le matin ou à midi

ENTRÉES - 130 dirhams

Assortiment de 4 salades cuites (au choix ci-dessous), assaisonnées et épicées dans la grande tradition marocaine :

* Tchkchtchouka (salade cuite de tomate et poivron)

* Houmos

* Zaalouk (caviar d aubergines au cumin)

* Pommes de terre aux oignons + œufs

* Tomates confites (sucrées)

* Carottes & courgettes à la chermoula Pois chiches & oignons

* Merguez épicées

* Traditionnelle soupe « Harira »(Soupe de tomates, pois chiches, lentilles, vermicelles, viande et œuf)

* Soupe de légumes

* Velouté de petits pois ou de potiron

* Pastilla aux légumes

* Pastilla de poisson ou pigeon fermier

* Cocktail de crevettes des rochers à l'avocat, suprêmes à l'orange

* Briouates & cigares (samoussas marocains) au fromage, à la viande ou aux légumes

Notre spécialité à la carte :

* Tranche de foie de veau au cumin & sauce citron

PLATS + ACCOMPAGNEMENT - 250 dirhams

Viande

* Tagine de bœuf ou d'agneau aux fruits secs (sucré-salé de ragoût de bœuf avec sauce aux pruneaux et oignons doux caramélisés)

* Tangia Marrakchia (ragoût de bœuf citron/cumin, cuit 12 h dans une jarre à feu doux) - 2 pers

* Tagine légèrement relevé de boulettes de viande à la sauce tomate et aux œufs

* Filet de bœuf sauce au poivre ou aux champignons

* Couscous royal (côtelettes, merguez, kefta (viande hachée), brochette de poulet grillé)

Volaille

- * Tagine de poulet au citron confit (poulet fermier en ragoût avec assaisonnement local et olives de Marrakech)
- * Magret de canard à l'orange, purée maison
- * Tagine de cailles farcies aux fruits secs et flambées à l'Armagnac *
- Coquelet ou caille rôti(e) sauce au vin et aux champignons

Poisson

- * Tagine de lotte épicé, sauce chermoula
- * Tagine très relevé de crevettes des rochers, sauce chili
- * Tagine d'ombrine à la chermoula mariné aux 12 épices (piment doux, coriandre, persil, jus de citron ...)
- * Homard grillé (selon arrivage et prix du marché)

Nos spécialités à la carte :

Viande

- * Tagine de bœuf aux artichauts et petits pois
- * Épaule d'agneau rôtie aux légumes du jardin - 2 pers
- * Tagine de légumes farcis à la viande et au riz

Volaille

- * Paupiettes de lapin sauce au vin, farce pruneaux-amandes
- * Tagine de lapin fermier et pruneaux farcis au foie gras sauce au vin

Poisson

- * Lotte sauce curry et riz basmati
- * Dorade royale farcie de fruits de mer et vermicelles, sauce chermoula

Accompagnement au choix :

Purée ou frites maison, riz assaisonné, légumes vapeur ou pâtes nature

Dar Ayniwen depuis son ouverture n'a cessé de travailler avec des producteurs produisant des produits BIO et de qualité

DESSERTS – 50 dirhams

- *Salade de fruits frais
- *Déclinaison d'oranges à la cannelle
- *Assortiment de pâtisseries marocaines

DESSERTS - 70 dirhams

- * 3 boules de glaces ou sorbets artisanaux "Les Glaces de Marie" au choix : vanille, chocolat noir, nougat, café, caramel, pistache, rhum-raisins, Amarena, litchi rose, fraise, citron, melon ou framboise.
- * Mousse au chocolat
- * Crème caramel
- * Crêpes Suzette
- * Tarte au citron meringuée ou à l'orange bio
- * Tarte Tatin avec sa boule de glace vanille artisanale "Les Glaces de Marie"
- *Tarte du jour aux fruits de saison
- *Pastilla au lait
- *Poire au vin rouge épicé, avec sa boule de glace vanille artisanale "Les Glaces de Marie"