

LAYALI

Entrées / Starters

Sélection de salades fines marocaines

Assortment of fine Moroccan salads

Sélection de lebanaise salades

Assortment of lebanese salads

Panaché de Briouates

Tartare d'aubergine et menthe fraîche à l'huile d'argan

Selection of briouates, eggplant tartar, fresh mint and argon oil

Soupes / Soups

Harira aux dates

Traditional Moroccan Harira soup with dates

Soupe aux pigeons, amandes fraîches

Pigeon and almond soup

Chorba aux petits légumes

Chorba with small vegetables

Pastilla / Pastilla

Pastilla aux pigeons

Pigeon's pastilla

Mhancha aux fruits de mers / dit aussi "Serpentin"

Seafood pastilla, (Mhancha)

Pastilla aux poulets et aux amandes

Chicken's Pastilla with almonds

POISSONS / Fish and shell fish

Daurade farcie au four

(A la semoule, crevettes, champignons, olives et citron confit)

Stuffed Oven sea bream

(with semolina, shrimps, olives and comfit lemon)

Pageot royale Fassie

Fes style baked red sea bream

Tagine de boulettes de poissons à la charmoula et roulade d'aubergines

Tagine of fish dumplings with charmoula and eggplant

Tagine de crevettes royales et la lotte, aux trois poivrons

Tagine of King prawn and monkfish, sweet peppers

COUSCOUS / Couscous

Couscous au poulet Tfaya

Chicken couscous with seven vegetables

Couscous d'agneau aux sept légumes

Lamb couscous with seven vegetables

Couscous kefta merguez épicés aux légumes

Couscous with spiced Meguez and vegetables

TAGINES / Tagines

Poulet beldi aux olives et au citron confit

Beldi Chicken with dried olives and preserved lemon

Tagine de lapin aux fruits secs

Rabbit tagine with dried fruits

Tagine de caille au potiron

Qual Tagine and pumkin

LAYALI

Jarret de bœuf, garni aux légumes du jour

Beef tagine with seasonal vegetables

Méchoui d'agneau, aux petits oignons et sauce aux noix

Oven baked lamb with baby onions and walnut sauce

Tagine d'agneau berbère

Beber style Tagnie

Tagine de légumes du potager, « Jabli » à l'huile d'arguant

Garden vegetables tagine, "Jabli" and argon oil

GRILLADES / from the grill

Brochettes Movenpick

Cotlettes d'agneau, Kefta, merguez, poulet et bœuf

Movenpick skewers

Lamb chops, kefta, merguez, chicken and beef

SPECIAL Hajja / Hajja specialty

Pastillas aux épinards, fromage, œufs et brochettes de viande

Spinach's pastille with cheese, eggs and lamb skewer

Chaariya medfouna aux pigeons

Pigeon vermicelli couscous

Hergma de pieds de veau au blé et au pois chiches

Claf's feet with chickpeas and wheat

Tangia Marrakchia (1 personne) viandes ou poulet ou poisson aux herbes

Tangia Marrakchia (1 personne), lamb or chicken or fish with herbs

DESSERTS / Desserts

Pastilla au lait d'amande

Almond milk pastille

Salade d'orange à la cannelle, fleur d'orange et son granité

Cinnamon scented orange salad with orange flower blossom and orange sherbet

Poire pochée et fruits secs aux épices d'ici, gingembre confit

Poached pear and dried fruit with Moroccan spices, preserved ginger

M'hancha à la figue, glace vanille aux noisettes, coulis à la cannelle

Figs M'hancha, vanilla and hazelnut ice cream, cinnamon coulis

CONTEMPORAIN / Contemporary

Riz au lait à la cardamome, fruit de la passion

Cardamom infused milky rice, passion fruit

Flan aux bananes de la région, noix de coco et copeaux de chocolat

Region banana crusted, coconut and chocolate splitters