

Les spécialités marocaines
Moroccan specialties



Entrée
Starter

La trilogie de briouates marocains et ses feuilles de menthe The trilogy of Moroccan briouates and their mint leaves	105
La harira traditionnelle servie avec ses dattes The traditional harira served with dates	95
L'assortiment de salades marocaines aux herbes fraîchement coupées The assortment of Moroccan salads with freshly cut herbs	95
La salade de citrouille à la cannelle délicatement parfumée à la fleur d'oranger The pumpkin salad with cinnamon delicately flavored with orange blossom water	100



Plat
Main course

Le traditionnel tajine de poulet aux citrons confits et ses olives The traditional chicken tagine with preserved lemons and olives	155
La fondante Tangia Marrakchia The tender Tangia Marrakchia	180
La pastilla de poulet croustillante aux aromates The crispy chicken pastilla with aromatic herbs	150
Le tajine de boeuf aux pruneaux et ses amandes grillées The beef tagine with prunes and roasted almonds	175
Les sardines aux épices et aux herbes aromatiques servies avec son zaalouk, sa taktouka et sa salade de tomates aux petits oignons The spiced sardines with aromatic herbs served with zaalouk, taktouka, and a tomato salad with shallots	180



Dessert
Dessert

L'assortiment de pâtisseries marocaines et son thé à la menthe The assortment of Moroccan pastries with mint tea	70
Les crêpes marocaines au miel de l'Atlas et au beurre fermier The Moroccan pancakes with Atlas honey and farmhouse butter	80
Le traditionnel slilou de sésame aux amandes et au miel The traditional slilou with sesame, almonds, and honey	75
La salade de fruits frais de saison The fresh seasonal fruit salad	70



Saveurs françaises et méditerranéennes
French and Mediterranean flavors



Entrée

Starter

La salade de chèvre chaud gratiné au miel de l'Atlas The warm goat cheese salad gratinéed with Atlas honey	100
La salade César au poulet croustillant et ses copeaux de parmesan The Caesar salad with crispy chicken and parmesan shavings	120
La tomate mozzarella au basilic à l'huile d'olive de pays The tomato and mozzarella with basil and local olive oil	115
Le guacamole d'avocat légèrement épicé et ses petits légumes croquants The slightly spicy avocado guacamole with crunchy vegetables	95



Plat

Main course

L'escalope de poulet à la milanaise citronnée et ses spaghettis à la tomate fraîche Lemon-scented breaded chicken escalope with fresh tomato spaghetti	170
Le poulet crémeux à l'ail et au citron et ses petits légumes de saison sautés minute Creamy garlic and lemon chicken with sautéed seasonal vegetables	185
La sole meunière et son riz subtilement safrané Sole meunière with subtly saffron-infused rice	210
Les linguine aux palourdes à l'ail doux et aux herbes aromatiques Linguine with clams, mild garlic, and aromatic herbs	190
La belle assiette de spaghettis à la bolognaise A beautiful plate of spaghetti Bolognese	110



Dessert

Dessert

La panacotta et son coulis de fruits de saison Panna cotta with seasonal fruit coulis	90
La mousse au chocolat noir The dark chocolate mousse	85
Le traditionnel tiramisu au cacao amer Traditional tiramisu with bitter cocoa	90
Le gâteau fondant au chocolat noir Dark chocolate molten cake	85



LA TABLE
DES JARDINS D'ISSIL