

**DOUCEURS**  
DESSERTS

**PASTILLA À LA CRÈME DE LAIT**  
MILK CREAM PASTILLA

**COMPOTÉE DE POMMES ET FRUITS  
SECS CARAMELISÉS**  
APPLE STEWED AND CARAMELIZED  
DRIED FRUITS

25€

—

**CHOCOLAT PRALINÉ AUX FÈVES  
GRILLÉES À L'HUILE D'ARGAN**  
CHOCOLATE PRALINE WITH GRILLED FAVA  
AND ARGAN OIL

**ÉMULSION CITRONÉE**  
LEMON EMULSION

25€

—

**DATTES MEDJOOOL**  
MEDJOOOL DATES

**MOUSSE DE LAIT GLACÉE À LA FLEUR D'ORANGER**  
ICED MILK MOUSSE WITH ORANGE BLOSSOM

25€



**ROYAL MANSOUR**  
MARRAKECH



**LE BRISTOL**  
PARIS

#royalmansour

#MasterpieceHotels | #LeBristolParis

## ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

### HOT AND COLD STARTERS

#### HARIRA MARRAKCHIA

DATTES MEDJOL, CHEBBAKIA  
ET OEUFS DE CAILLE

MEDJOL DATES, CHEBBAKIA  
AND QUAIL EGGS

34€

#### SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES

TRADITIONAL MOROCCAN SALADS

SALADE DE LENTILLES ET COURGE AU CUMIN  
LENTIL AND SQUASH SALAD WITH CUMIN

«MAASLA» DE POTIRON ET DATTES MEDJOL  
PUMPKIN «MAASLA» AND MEDJOL DATES

«M'CHARMEL» DE COURGETTES ET TOMATES  
ZUCCHINI AND TOMATO «M'CHARMEL»

«M'CHARMEL» D'ARTICHAUTS VIOLETS  
PURPLE ARTICHOKE «M'CHARMEL»

«MECHOUIA» DE POIVRONS  
BELL PEPPER «MECHOUIA»

«ZAALOUK» D'AUBERGINES  
EGGPLANT «ZAALOUK»

49€

#### BRIOUATES

ÉPINARDS ET FROMAGE FRAIS  
SPINACH AND CHEESE

GAMBAS M'CHARMEL  
MARINATED PRAWNS

POULET AU MIEL ET AMANDES TORRÉFIÉES  
CHICKEN WITH HONEY AND ALMONDS

AGNEAU ET MENTHE  
LAMB FLAVORED WITH MINT

RAFRAÎCHIE D'UN COEUR DE SUCRINE À L'ORANGE  
SUCRINE HEART AND ORANGE SALAD

39€

SEFFA MEDFOUNA  
VERMICELLI SEFFA MEDFOUNA

CAILLE ET RAISINS SECS  
QUAIL WITH RAISINS

42€

—

## CRUSTACÉS ET POISSONS

SHELLFISH AND FISH

TAJINE DE CREVETTES ROYALES  
ET HARICOTS BLANCS

KING PRAWN TAJINE WITH WHITE BEANS

95€

—

HOMARD BLEU EN CHERMOULA,  
BARKOUKCHE ET ÉPINARDS EN TAJINE

BLUE LOBSTER WITH CHERMOULA  
BARKOUKCHE AND SPINACH TAJINE

135€

—

TANGIA DE DAURADE ROYALE AUX OLIVES  
MAUVES, EXTRACTION DE CÉLERI ET POMMES  
DE TERRE SAFRANÉES

SEA BREAM TANGIA WITH PURPLE OLIVES,  
CELERY EXTRACTION AND SAFFRON POTATOES

65€

—

BAR À LA TANGÉROISE,  
FENOUIL AU SAFRAN ET OLIVES

«TANGIER STYLE» SEABASS,  
FENNEL WITH SAFFRON

80€

## VOLAILLE ET VIANDES

POULTRY AND MEATS

TAJINE DE POULET FERMIER  
AU CITRON CONFIT ET OLIVES

FREE RANGE CHICKEN TAJINE  
WITH PRESERVED LEMON AND OLIVES

65€

—

COUSCOUS DE BLÉ DUR AU POULET  
ET LÉGUMES FONDANTS  
DURUM WHEAT COUSCOUS WITH CHICKEN  
AND SOFT VEGETABLES

65€

—

PASTILLA ROYAL MANSOUR AU PIGEON  
ROYAL MANSOUR PIGEON PASTILLA

65€

—

COUSCOUS COMPLET AUX JOUES  
DE BOEUF ET SEPT LÉGUMES  
BEEF CHEEK COUSCOUS WITH SEVEN  
VEGETABLES

65€

—

ÉPAULE D'AGNEAU EN «MECHOUI»  
LAMB SHOULDER «MÉCHOUI»

COUSCOUS AUX SEPT LÉGUMES  
SEVEN VEGETABLE COUSCOUS

« POUR DEUX PERSONNES »  
« FOR TWO PERSONS »

150€