



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

### HARIRA AL FASSIA

DATTES MEDJOOL DE TAFILALET,  
CHEBBAKIA ET OEUF DE CAILLE

300 MAD



### CHORBA DE POISSONS DE PETITES PÊCHES DE ABDA

420 MAD

### SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES

TOMATES ET OIGNONS ROUGES, SUC DE TOMATE GRILLÉ À LA CORIANDRE  
CAROTTES MARINÉES À LA CORIANDRE

« MAASSLA » DE POTIRON M'DRABLLA

« ZAALOUK » D'AUBERGINES

TEKTOUKA DE POIVRONS

SALADE DE COURGETTES D'AGAFAY, CUMIN ET PIMENT DOUX

M'QUILA DE CALAMAR

450 MAD

### TAJINE BÉRBÈRE DE LÉGUMES VERTS

PISTILS DE SAFRAN ET CITRON DE NOS JARDINS

250 MAD



### BRIOUATES

ÉPINARDS ET FROMAGE FRAIS

GAMBAS M'CHARMEL

POULET AU MIEL ET AMANDES TORRÉFIÉES

AGNEAU ET MENTHE

RAFRAÎCHIE D'UN COEUR DE SUCRINE À L'ORANGE 350 MAD

350 MAD

### LANGOUSTE PUCE DE LA BAIE DE DAKHLA POCHÉE

BETTERAVE ET VINAIGRETTE D'AGRUMES

750 DHS



### TAGINE DE SARDINES ET TOMATES À LA CHARMOULA

250 DHS



### PASTILLA ROYAL MANSOUR AU PIGEON

600 DHS



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



VÉGÉTARIEN



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## CRUSTACÉS ET POISSONS

### CHOWAYA DE FRUITS DE MER ROYAL MANSOUR

HOMARD, LANGOUSTE, CREVETTES ROYALES,  
SEICHE DE LA BAIE DE DAKHLA

TAJINE DE COQUILLAGES À LA TOMATE  

« POUR DEUX PERSONNES »

3900 MAD

### PASTILLA AUX FRUITS DE MER

SALADE DE PERSIL ET CITRON

1500 MAD

### COUSCOUS AUX CREVETTES ROYALES

SEMOULE PARFUMÉE À LA VERVEINE

1200 DHS

### HOMARD BLEU DES CÔTES DE DOUKKALA EN CHERMOULA

BARKOUKCHE ET ÉPINARDS EN TAJINE

1250 MAD

### TANGIA DE DAURADE ROYALE AUX OLIVES MAUVES

EXTRACTION DE CÉLERI ET POMMES DE TERRE SAFRANÉE

500 DHS



### M'BAKHAR DE TURBOT ET D'ARAIGNÉE DE MER

MITONNÉE DE LÉGUMES SAFRANÉS

750 DHS



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



VÉGÉTARIEN



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## VOLAILLES ET VIANDES

### COUSCOUS DE BLÉ COMPLET AUX LÉGUMES

400 MAD



### TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET OLIVES DU SOUSS

500 DHS



### PIGEON SERVI COMME UN TRID

LA CUISSE EFFILOCHÉE ET LE BLANC JUSTE POÊLÉ

850 DHS

### ÉPAULE D'AGNEAU EN «MECHOUÏ»

COUSCOUS DE BLÉ DUR AUX SEPT LÉGUMES

« POUR DEUX PERSONNES »

1200 MAD

### TAJINE D'AGNEAU

«SLAOUÏ» ET POIVRONS CONFITS À LA FLEUR DE THYM

500 MAD

### TAJINE DE JARRET DE BOEUF

CÉLERI RAVE ET CONCASSÉE D'OLIVES ROUGES EN PERSILLADE

500 MAD



### COUSCOUS COMPLET AU BOEUF ET SEPT LÉGUMES

500 MAD



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



VÉGÉTARIEN



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## DOUCEURS

### PERLES D'ORANGE ROYAL MANSOUR

SORBET DE ROSE ET PÉTALES CRISTALISÉES

250 DHS



### PASTILLA À LA CRÈME DE LAIT

FRUITS SECS CARAMELISÉS

250 DHS

### FUSEAU À L'HUILE D'ARGAN,

CHEBBAKIA ET SORBET DE CLÉMENTINE SAFRANÉ

250 DHS

### TAGINE DE FRAISES

SORBET DE ROSE ET PÉTALES CRISTALISÉES



250 DHS

### SORBET CHOCOLATÉ AU MIEL DE CÈDRE

ÉMULSION DE SÉSAME GRILLÉ

250 MAD



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## MENU MAZAGAN

LE MOUVEMENT LOCAVOR VOUS INVITE À DÉGUSTER  
DES PRODUITS DE SAISON DE LA RÉGION DE ABDA, DOUKALA,  
CHAOUIA AUTOUR D'UN MENU DE PARTAGE

### CHOURBA DE POISSON AUX PETITES PÊCHES DE ABDA



### SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES

TOMATES ET OIGNONS ROUGES, SUC DE TOMATE GRILLÉE À LA CORIANDRE  
SALADE DE COURGETTES D'AGAFAY, CUMIN ET PIMENT DOUX  
« MAASSLA » DE POTIRON M'DRABLLA  
« ZAALOUK » D'AUBERGINES  
TEKTOUKA DE POIVRONS  
BEIGNETS DE CREVETTES À LA CHARMOULA  
M'QUILA DE CALAMAR

### HOMARD BLEU DES CÔTES DE DOUKKALA EN CHARMOULA

BARKOUKCHE ET ÉPINARDS EN TAJINE

### PIGEON SERVI COMME UN TRID

LA CUISSE EFFILOCHÉE ET BLANC JUSTE POÊLÉ

### TAGINE DE FRAISES

SORBET DE ROSE ET PÉTALES CRISTALISÉES



### PASTILLA À LA CRÈME

CRÈME À LA FLEURE D'ORANGER, POMMES CARAMÉLISÉES AUX ÉPICES

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ AU PRIX DE 1600 MAD PAR PERSONNE