



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE
TABLE MAROCAINE

ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

HARIRA MARRAKCHIA

DATTES MEDJOOL, CHEBBAKIA ET OEUFS DE CAILLE

300 MAD



CHORBA DE LÉGUMES D'AUTOMNE

250 MAD



SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES

« M'CHARMEL » DE COURGETTES ET TOMATES

SALADE DE MAUVE AUX OLIVES ET CITRON

« MAASSLA » DE COING ET BETTRAVE

« MAASSLA » DE TOMATES

« ZAALOUK » D'AUBERGINES

TAJINE DE GAMBAS PIL PIL

« MECHOUIA » DE POIVRONS ET TOMATES

450 MAD

TAJINE DE LÉGUMES DE SAISON

250 MAD



HOMARD BLEU DE OUALIDIA CUIT EN CARAPACE

COURGETTES DU JARDIN D'AGAFAY AUX CONDIMENTS,

SABAYON CITRONNÉ À LA FLEUR DE CUMIN

750 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

450 MAD

SEFFA MEDFOUNA

CAILLE ET RAISINS SECS

400 MAD

PASTILLA ROYAL MANSOUR AU PIGEON

600 MAD



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

« POUR DEUX PERSONNES »

1650 MAD

TAJINE DE HOMARD BLEU EN CHERMOULA

BLETTES ET POIVRONS ROUGES

1100 MAD



TURBOT «M'QUALLI»

TOPINAMBOURS ET OLIVES MAUVES

700 MAD



BAR À LA TOMATE ET COURGETTE

SAUCE VIERGE

600 MAD



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 FERMIER
AU CITRON CONFIT ET OLIVES

500 MAD



TAJINE D'AGNEAU AUX GOMBOS DU SOUSS

550 MAD



ÉPAULE D'AGNEAU EN «MECHOUÏ»
COUSCOUS DE BLÉ DUR AUX SEPT LÉGUMES

« POUR DEUX PERSONNES »

1200 MAD

COUSCOUS DE BLÉ DUR AUX JQUES DE BOEUF
ET SEPT LÉGUMES

500 MAD



TAJINE DE JARRET DE BOEUF

COING DE LA VALLÉE DE L'OURIKA À LA CANNELLE ET MIEL MAISON,
SEFFA DE VERMICELLES AUX RAISINS SECS ET AMANDES

500 MAD



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



VÉGÉTARIEN



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE
TABLE MAROCAINE

DOUCEURS

PASTILLA À LA CRÈME DE LAIT

COMPOTÉE DE POMMES ET FRUITS SECS CARAMELISÉS

250 MAD

POMME À LA CANNELLE ROYAL MANSOUR

250 MAD



CHOCOLAT PRALINÉ AUX FÈVES GRILLÉES À L'HUILE D'ARGAN

ÉMULSION CITRONÉE

250 MAD

DATTES MEDJOL DE ZAGORA EN TEXTURE

MOUSSE DE LAIT GLACÉE À LA FLEUR D'ORANGER

250 MAD

TAJINE DE COING

JUS EPICÉ, CRÈME GLACÉE D'AMANDES

250 MAD



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE
TABLE MAROCAINE

SAFAR EXPÉRIENCE

LE MOUVEMENT LOCAVOR VOUS INVITE À DÉGUSTER
DES PRODUITS DE LA SAISON LOCALE
AU TOUR D'UN MENU DE PARTAGE

HOMARD BLEU DE OUALIDIA CUIT EN CARAPACE

COURGETTES DU JARDIN D'AGAFAY AUX CONDIMENTS,
SABAYON CITRONNÉ À LA FLEUR DE CUMIN



SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES

« M'CHARMEL » DE COURGETTES ET TOMATES
SALADE DE MAUVE AUX OLIVES ET CITRON
« MAASSLA » DE COING ET BETTRAVE
« MAASSLA » DE TOMATES
« ZAALOUK » D'AUBERGINES
TAJINE DE GAMBAS PIL PIL
« MECHOUIA » DE POIVRONS ET TOMATES

BAR À LA TOMATE ET COURGETTE

SAUCE VIERGE



TAJINE DE JARRET DE BOEUF

COING DE LA VALLÉE DE L'OURIKA À LA CANNELLE ET MIEL MAISON,
SEFFA DE VERMICELLES AUX RAISINS SECS ET AMANDES

500 MAD



DATTES MEDJOOOL DE ZAGORA EN TEXTURE

MOUSSE DE LAIT GLACÉE À LA FLEUR D'ORANGER

PASTILLA À LA CRÈME DE LAIT

COMPOTÉE DE POMMES ET FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

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



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



VÉGÉTARIEN