



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

### HARIRA

DATTES MEDJOOL, CHEBBAKIA ET OEUF POCHÉ

300 MAD



### CHORBA D'ARTICHAUTS ET PETITS POIS À LA TRUFFE NOIRE

400 MAD



### SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES

COURGETTES ET TOMATES À LA CHERMOULA

SALADE DE BLETTES ET PETITS POIS

«MAASSLA» DE POTIRON

«ZAALOUK» D'AUBERGINES

TAJINE DE HARICOTS BLANCS ET CREVETTES

«MECHOUIA» DE POIVRONS ET TOMATES

«M'CHARMEL» DE CAROTTES

500 MAD

### TAJINE DE LÉGUMES DE SAISON

250 MAD



### CHLADA DE TOMATES ET THON ROUGE AU CUMIN ET OLIVES

350 MAD



### BRIOUATES

ÉPINARDS ET FROMAGE À LA NOIX DE MUSCADE

GAMBAS AUX ÉPICES

POULET AU MIEL ET AMANDES

KEFTA D'AGNEAU À LA MENTHE

SALADE CROQUANTE

450 MAD

### SEFFA MEDFOUNA

CAILLE ET RAISINS SECS

400 MAD

### PASTILLA TÉTOUANAISE AU POULET

600 MAD



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## CRUSTACÉS ET POISSONS

### SELECTION DE FRUITS DE MER GRILLÉS

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



« POUR DEUX PERSONNES »

3900 MAD

### PASTILLA AUX FRUITS DE MER ROYAL MANSOUR

« POUR DEUX PERSONNES »

1800 MAD

### TAJINE DE HOMARD BLEU

COURGE ET RAISINS SECS À LA CANNELLE

1300 MAD



### TAJINE DE LOUP BAR KOUARI

SAUCE À LA TOMATE ET OLIVES MCHARMEL

600 MAD



### DAURADE «MASFIOUI»

«MAASSLA» DE TOMATES ET AMANDES TORRÉFIÉES

650 MAD





ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## VOLAILLES ET VIANDES

### COUSCOUS DE BLÉ COMPLET AUX LÉGUMES

400 MAD



### TAJINE SOURI DE POULET FERMIER MDAGHMAR CITRON CONFIT ET OLIVES

CRÊPES D'OEUF BELDI

500 MAD



### TAJINE DE RIS DE VEAU À LA TRUFFE NOIRE

1450 MAD



### ÉPAULE D'AGNEAU «M'HAMER»

LÉGUMES À LA VAPEUR

« POUR DEUX PERSONNES »

1200 MAD



### COUSCOUS DE BLÉ DUR AUX JOUES DE BOEUF ET SEPT LÉGUMES

500 MAD



### TAJINE DE JARRET DE BOEUF AU CÉLERI-RAVE

CONCASSÉE D'OLIVES MAUVES À LA CORIANDRE

500 MAD





ROYAL MANSOUR  
LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## DOUCEURS

PASTILLA À LA CRÈME DE LAIT  
COMPOTÉE DE POMMES ET FRUITS SECS CARAMÉLISÉS  
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 MEDJOOOL 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

## RIHLA EXPÉRIENCE

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

### CHLADA DE TOMATES ET THON ROUGE AU CUMIN ET OLIVES



### DAURADE «MASFIOUI»

«MAASSLA» DE TOMATES ET AMANDES TORRÉFIÉES



### SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES

COURGETTES ET TOMATES À LA CHERMOULA

SALADE DE BLETTES ET PETITS POIS

«MAASSLA» DE POTIRON

«ZAALOUK» D'AUBERGINES

TAJINE DE HARICOTS BLANCS ET CREVETTES

«MECHOUIA» DE POIVRONS ET TOMATES

«M'CHARMEL» DE CAROTTES



### ÉPAULE D'AGNEAU «M'HAMER»

LÉGUMES À LA VAPEUR



### 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



VEGAN