



ROYAL MANSOUR  
LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

### HARIRA

DATTES MEDJOOL, CHEBBAKIA ET OEUF DE CAILLE

320 MAD



### CHORBA AUX CREVETTES ET LÉGUMES

450 MAD



### TAJINE BERBÈRE DE LÉGUMES MÉDITERRANÉEN

250 MAD



### SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES

« M'CHARMEL » DE COURGETTES ET FROMAGE FRAIS AUX HERBES DE L'ATLAS

SALADE DE CONCOMBRE AUX AGRUMES DE AÏT BAÂMRANE

« MECHOUI » D'AUBERGINES, CRÈME D'AIL NOIR ET CONDIMENTS

« TKALIA » DE RIS D'AGNEAU AUX OLIVES MESLALLA

« MAASSLA » DE CAROTTES, MENTHE ET AMANDES

SALADE DE TOMATE AU CUMIN DE BEN GUERIR

SALADE DE TARJLA, OLIVES ET CITRON CONFIT

500 MAD



### POCHÉ DE HOMARD BLEU DE LA BAIE DE DAKHLA

BETTERAVE ET ORANGE À L'EAU DE FLEURS D'ORANGER

900 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 ROYAL MANSOUR AU POULET ET AMANDES

500 MAD



 SANS GLUTEN

 SANS PRODUITS LAITIERS

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE

 VEGAN



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## CRUSTACÉS ET POISSONS

### SÉLECTION DE FRUITS DE MER GRILLÉS

HOMARD, LANGOUSTE, CREVETTES ROYALES,  
SEICHES DE LA BAIE DE DAKHLA  
TAJINE DE PALOURDES DE DAKHLA À LA TOMATE



« POUR DEUX PERSONNES »

3900 MAD

### PASTILLA AUX FRUITS DE MER ROYAL MANSOUR



« POUR DEUX PERSONNES »

2000 MAD

### FILET DE ROUGET BARBET À LA CHERMOULA

GAMBAS PILPIL À L'AIL

550 MAD



### COUSCOUS DE BLÉ DUR AU BAR DE LIGNE DE DAKHLA

LÉGUMES TENDRES

700 MAD



### TAJINE DE DAURADE ROYALE ET COQUILLAGES À LA CHERMOULA

TOMATE, PIMENT DOUX ET CÂPRES DE SAFI

650 MAD



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



VEGAN



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## VOLAILLES ET VIANDES

### COUSCOUS DE BLÉ DUR AUX LÉGUMES

420 MAD



### TAJINE DE COQUELET

CITRON CONFIT ET OLIVES MESLALLA

450 MAD



### ÉPAULE D'AGNEAU «MÉCHOUI»

COUSCOUS AUX LÉGUMES



« POUR DEUX PERSONNES »

1200 MAD

### CHOUWAYA DE RIS DE VEAU

LÉGUMES LÉGÈREMENT EPICÉS

850 MAD

### TAJINE DE PALERON DE VEAU

ABRICOTS ET AMANDES VERTES DE TAROUDANT

750 MAD



### COUSCOUS DE BLÉ DUR, JOUE DE BOEUF ET SEPT LÉGUMES

550 MAD



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



VEGAN



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## DOUCEURS

### PASTILLA PRALINÉ À L'AMLOU

ÉCUME DE LAIT PARFUMÉ

250 MAD



### BOUCHNIKHA ROYAL MANSOUR

MIEL DE THYM DE NOS JARDINS

250 MAD



### DÉCLINAISON DE POIRE

SORBET AUX HERBES AROMATIQUES

250 MAD



### DATTES MEDJOL DE ZAGORA EN TEXTURE

MOUSSE DE LAIT GLACÉE À LA FLEUR D'ORANGER

250 MAD



### TAJINE DE POMME À LA CANNELLE

250 MAD



 SANS GLUTEN

 SANS PRODUITS LAITIERS

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE

 VEGAN



ROYAL MANSOUR

LA GRANDE  
TABLE MAROCAINE

## NASSAMAT EXPÉRIENCE

LE MOUVEMENT LOCAVOR VOUS INVITE À DÉGUSTER  
DES PRODUITS LOCAUX DE SAISON  
AU TOUR D'UN MENU À PARTAGER

POCHÉ DE HOMARD BLEU DE LA BAIE DE DAKHLA  
BETTERAVE ET ORANGE À L'EAU DE FLEURS D'ORANGER



FILET DE ROUGET BARBET À LA CHERMOULA

GAMBAS PILPIL À L'AIL



SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES

«M'CHARMEL» DE COURGETTES ET FROMAGE FRAIS AUX HERBES DE L'ATLAS  
SALADE DE CONCOMBRE AUX AGRUMES DE AÏT BAÂMRANE  
«MECHOUÏ» D'AUBERGINES, CRÈME D'AIL NOIR ET CONDIMENTS  
«TKALIA» DE RIS D'AGNEAU AUX OLIVES MESLALLA  
«MAASSLA» DE CAROTTES, MENTHE ET AMANDES  
SALADE DE TOMATE AU CUMIN DE BEN GUERIR  
SALADE DE TARJLA, OLIVES ET CITRON CONFIT



ÉPAULE D'AGNEAU «MÉCHOUÏ»

COUSCOUS AUX LÉGUMES



DÉCLINAISON DE POIRE

SORBET AUX HERBES AROMATIQUES



PASTILLA PRALINÉ À L'AMLOU

ÉCUME DE LAIT PARFUMÉ



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



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



VEGAN