
le

CARAVANE

RESTAURANT

LES ENTRÉES / *STARTERS*

• SOUPES / *SOUPS* •

• PLATS / *MAIN COURSES* •

• LES PLATS DU PAYS / *TRADITIONAL DISHES* •

• DESSERTS •

• LES ENTRÉES *STARTERS* •

Foie gras de canard du pays, cuit au torchon, compote de dates à l'huile d'argan, brioche cannelle <i>Duck foie gras, cooked in its own fat, dates compote with Argan oil, cinnamon brioche</i>	270
Dorade d'Essaouira en ceviche aux agrumes, fenouil en salade <i>Essaouira Seabream ceviche with citrus, fennel salad</i>	240
Lumpia de Calamars en feuille de brick, condiments et sauce aigre douce <i>Calamari Lumpia in brick, condiments and sweet & sour sauce</i>	260
Salade d'asperge à l'oeuf et truffe, vinaigrette d'oignons verts <i>Green asparagus salad with poached egg and truffles, scallion vinaigrette</i>	190
Sh'hiwates marocaines Zaalouk d'aubergine, taktouka de poivrons, tomate maâsla, salade de concombre et tomate de notre potager au cumin, betterave à l'orange, potirons m'charmél <i>Moroccan Sh'hiwates Eggplant zaalouk, peppers taktouka, tomato maâsla, cucumber and tomato from our organic farm with cumin, beet with orange, Pumpkin M' charmel</i>	200
Sélection de briouates rafraichies d'une salade à la tomate et oignon grelot Légumes de notre potager, épinards et fromage frais <i>Briouates refreshed with salad of tomato and pearl onions Vegetables from our organic farm, spinach and fresh cheese</i>	240

• SOUPES / *SOUPS* •

Bisque de crevettes au lait, gingembre et ail, chantilly de crevette <i>Prawn bisque with milk, ginger and garlic, prawn whipped cream</i>	210
Soupe harira marrakchia a l'agneau servi avec dattes, chebakia et oeuf de caille <i>Lamb Harira marrakchia soup served with dates, chebakia and quail egg</i>	185

PAGE PRINCIPALE / *MAIN PAGE*

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / *All prices are in Dirhams and net of taxes*
Un frais de service de 50 Dhs par commande sera appliqués / *A service charge of 50 Dhs per order will be applied*

GF Sans gluten / *Gluten free* A Alcool V Végétarien / *Vegetarian*
VG Vegan N Noix / *Nuts*  Bien-être / *Well-being*

• PLATS / MAIN COURSES •

Filet de boeuf grillé, beurre froid aux anchois et à l'orange, marmelade d'oignons, pont neuf <i>Grilled beef tenderloin, orange and anchovies cold butter, onion marmalade, pont neuf potatoes</i>	360
Carré d'agneau de l'Atlas, farce à gratin aux champignons, jambon et truffes, liaison au comté, courgette farcie et son jus léger <i>Lamb rack from the Atlas, medley of fresh mushrooms, ham and truffles blended with comté cheese, stuffed zucchini, light lamb jus</i>	300
Magret de canard mariné au miel de notre ferme et sauce soja, rouleau de vermicelle et coriandre <i>Duck magret marinated in honey from our farm and soy sauce, vermicelli and coriander spring roll</i>	340
Bar cuit vapeur à la poudre de nori, wakamé, jus de poulet, soja et huile de sésame, navets <i>Steamed Seabass with nori powder, warm wakamé, chicken jus, soy sauce and sesame oil, glazed turnips</i>	320
Filet de rouget de la Méditerranée au beurre d'oursin, tempura de courgette <i>Red mullet fillet from the Mediterranean coast with sea urchin butter, zucchini tempura</i>	300
Risotto aux asperges et safran <i>Asparagus and saffron risotto</i>	190

• LES PLATS DU PAYS / TRADITIONAL DISHES •

Tagine berbère aux légumes de jardin <i>Berber-style tagine with seasonal vegetables from our herb garden</i>	160
Couscous aux sept légumes et Tfaya <i>Couscous with seven vegetables and Tfaya</i>	180
Tagine de poulet, au citron confit et olives Meslalla <i>Chicken Tagine, Confit lemon and Meslalla Olives</i>	280
Tangia Marrakchia de boeuf, cuit mijote, citron confit et pistils de safran de Taliouine <i>Beef Tangia Marrakchia, stewed, confit lemon and Taliouine saffron</i>	320

PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes
Un frais de service de 50 Dhs par commande sera appliqués / A service charge of 50 Dhs per order will be applied

GF Sans gluten / Gluten free A Alcool V Végétarien / Vegetarian
VG Vegan N Noix / Nuts  Bien-être / Well-being

• DESSERTS •

Finger gourmand, nougat chocolat et caramel <i>Finger gourmand, chocolate nougat, caramel</i>	120
Crème légère au citron beldi, biscuit croquant, sorbet au basilic <i>Light beldi lemon cream, crunchy cookie, basil sorbet</i>	120
Salade d'orange, sorbet fleur d'oranger <i>Orange salad, orange blossom sorbet</i>	95
Jawhara aux amandes, crème à la fleur d'oranger <i>Jawhara with almonds, orange blossom cream</i>	110
Sélections de glaces et sorbet <i>Ice cream and sorbet selection</i>	95
Chocolat / <i>Chocolate</i>	
Caramel / <i>Caramel</i>	
Citron / <i>Lemon</i>	
Vanille / <i>Vanilla</i>	
Mangue / <i>Mango</i>	
Passion gingembre / <i>Ginger and passion fruit</i>	
Café / <i>Coffee</i>	
Fraise / <i>Strawberry</i>	

PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes
Un frais de service de 50 Dhs par commande sera appliqués / A service charge of 50 Dhs per order will be applied

GF Sans gluten / *Gluten free* A Alcool V Végétarien / *Vegetarian*
VG Vegan N Noix / *Nuts*  Bien-être / *Well-being*

BOISSONS SOFT

SOFT DRINKS

SODA

COCA COLA 30 CL.	70
COCA COLA ZERO 30 CL.	70
SPRITE 30 CL.	70
SHEWEPPE TONIC 20 CL.	70
SHEWEPPE CITRON, LEMON 20 CL.	70
ORANGINA 25 CL.	70
RED BULL 25 CL	80

JUS FRAIS / FRESH JUICE

JUS D'ANANAS /PINEAPPLE JUICE 70	70
JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE 70	70
JUS DE PÊCHE / PEACH JUICE 70	70
JUS DE POMME /APPLE JUICE	70

EAUX / WATER

SIDI ALI 75 CL	70
OULMES 75 CL	70
SIDI ALI 50CL	50
OULMES 50 CL	50
EVIAN 75 CL	80
SAN PELLEGRINO 1L	90
SAN PELLEGRINO 50 CL	70

SELECTION DE THÉ ET INFUSIONS « TCHABA »	45
TEA AND INFUSIONS SELECTION « TCHABA »	
THÉ A LA MENTE DE NOTRE FERME 45	70
TEA WITH MINT FROM OUR HERB GARDEN	
CHOCOLAT CHAUD	60
HOT CHOCOLATE	
ESPRESSO	45
DOUBLE ESPRESSO	60
CAPPUCINO	60

LIQUEURS & ALCOOL

SPIRITS & LIQUORS

APÉRITIF (7 CL)

MARTINI ROUGE, MARTINI RED	100
MARTINI BLANC, MARTINI WHITE	100
CAMPARI	100
PASTIS	100
RICARD	100

BIÈRE / BEER

CASABLANCA 25CL. 70	70
HEINEKENCL 25CL. 80	80
SAN MIGUEL FRESCA 33CL.	100