THE RESTAURANT

LA VILLA DES ORANGERS

BREAKFAST · LUNCH · DINNER

LE PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

Café fraîchement moulu goût italien
Fresh grounded coffee, Italian taste

Décaféiné
Decaffeinated

Chocolat chaud
Hot Chocolate

Sélection de thés Dammann
Dammann tea selection

Thé à la menthe
Mint tea

Lait froid
Cold milk

Lait chaud
Hot Milk

Lait végétal : soja ou amande
Soya Milk, Almond milk

FRUITS & BOISSONS FRAÎCHES · FRUITS & COLD DRINKS

Menthe
Mint

Jus d'orange pressé
Freshly squeezed orange juice

Jus de détox
Detox juice

Fruits frais de saison
Seasonal fresh fruits

LE PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

FRUITS & BOISSONS FRAÎCHES · FRUITS & COLD DRINKS · CONTINUED

Compote de pomme Maison
Homemade apple stew

LAITAGES · DIARY

Yaourt nature Maison
Plain homemade yogurt

Ricotta à l'huile d'olive et olives
Ricotta with olive oil and olives

Beurre salé fermier
Free range salted butter

Confitures Maison
Homemade jams

OEUFS · EGGS

Œufs fermiers cuits selon votre choix : A la coque, durs, au plat, pochés, brouillés ou en omelette
Free range eggs of your choice: Soft or hard-boiled, pan fried, poached, scrambled or omelet

Blancs d'œuf aux épinards
Egg whites with spinach

Œufs au Khlii (viande de bœuf séchée à la marocaine)
Eggs with Khlii (Moroccan-style dried beef)

Jambon blanc
Baked ham

Jambon cru
Cured ham

LE PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

AUTRES PLATS · OTHER DISHES

Carpaccio de tomates et concombres
Tomato & cucumber carpaccio

Pain noir toasté à l'avocat ou aux tomates cerises concassées et basilic
Toasted dark bread with avocado or crushed cherry tomatoes and basil

Bissara (soupe de fèves au cumin et à l'huile d'olive)
Bissara (bean soup with cumin and olive oil)

BOULANGERIE & CÉRÉALES FAITES MAISON · HOMEMADE BAKERY & CEREALS

Céréales
Cornflakes

Muesli
Muesli

Granola
Homemade granola

Sélection de pains
Selection of breads

Viennoiseries marocaines
Moroccan pastries

Toasts
Toasts

CARTE DU DÉJEUNER · LUNCH MENU

CARTE DU DÉJEUNER

Salade de foie de volaille fermier en tempura, vinaigrette de grenade et noix
Salad of free-range chicken liver in tempura, dressing with pomegranate and walnuts

Gnocchis tricolores, crème de parmesan, pistou de roquette
Gnocchis in three colors, parmesan cream and arugula pesto

Assortiment de salades marocaines et briwates
Mororoccan salads and briwates assortment

Berkoukch façon risotto, à la tomate et cumin
Berkoukch's risotto with tomato and cumin

Falafel aux fèves et pois chiche, mesclun de crudités et tahiné
Beans and chickpeas falafel, mixed leaves salad and sesame cream

Trio de burgers (bœuf, poisson et poulet fermier), chips de pomme de terre aux épices
Burger's trio (beef, fish and free-range chicken), potatoes chips with local spices

Tagine de bœuf aux coings caramélisés
Beef tagine with caramelized quinces

Poulpe de l'Atlantique grillé, purée de courge à la charmoula
Grilled Atlantic octopus, squash purée with charmoula

DESSERTS

Tiramisu
Tiramisu

Carpaccio d'orange à la cannelle
Orange carpaccio with cinnamon

Crumble de coings et pommes à la cannelle, chocolat amer et crème glacée à la vanille
Quince and apple crumble with cinnamon, chocolate and vanilla ice cream

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

CARTE DU DÉJEUNER · LUNCH MENU

DESSERTS · CONTINUED

Crème caramel
Caramel cream

Assiette de fruits de saison
Seasonal fruits

Tarte au pamplemousse rose et meringue
Pink grapefruit pie with meringue

Glaces et sorbets
Ice creams and sorbets

CARTE DÎNER · DINNER MENU

ENTRÉES · STARTERS

Harira au citron, dattes majhoul et œufs de cailles
Harira soup with lemon, majhoul dates and quail's eggs

Terrine de foie gras mi-cuit, confit d'oignon et raisins secs aux épices douces et amande
Semi-cooked foie gras terrine, candied onions and raisins with mild spices and almond

Carpaccio de thon rouge aux agrumes et vinaigrette à la harissa
Red tuna carpaccio with citrus and spicy dressing

Crevettes tigrées sauvages juste saisies, au citron et gingembre, bisque à l'huile d'olive et caviar d'Arenkha
Slightly cooked wild tiger prawns, ginger and lemon, olive oil bisque with Arenkha caviar

Tatin de tomates cerises confites, espuma de jben (fromage frais) acidulé, mesclun d'herbes
Candied cherry tomatoes in tatin pie, fresh cheese espuma and mixed herbs leaves

Pastilla de poulet fermier
Free range chicken pastilla

PLATS · MAIN COURSES

Tagine de lotte au safran de Taliwine, navet et pois chiches aux épices
Monkfish tagine with Taliwine's saffron, turnip and chickpeas with spices

Dos de bar de ligne poêlé, céleri rave en texture, sauce citron et coriandre
Pan-fried line-caught sea bass, celeriac, lemon and coriander sauce

Sole de Oualidia poêlée nappée à la sauce vierge et aux fines herbes, légumes rissolés
Pan-fried sole from Oualidia with sauce vierge and herbs, hash brown vegetables

Epaule d'agneau cuite à la vapeur, au cumin, mousse fine de potiron à l'huile d'argan, chutney de figue séchée, graine de courge et menthe fraiche
Steamed lamb shoulder with cumin, pumpkin mousse with argan oil, dried figs chutney, squash seeds and fresh mint

Filet de bœuf grillé, pressé de pomme de terre, fricassée de pleurotes et morilles
Grilled beef tenderloin, potatoes, oyster mushrooms and morels

Couscous au choix : poulet fermier et t'faya / agneau aux légumes
Choice of couscous: free range chicken and t'faya / lamb with vegetables

CARTE DÎNER · DINNER MENU

PLATS À COMMANDER 24H À L'AVANCE · TO BE ORDERED 24H IN ADVANCE

Tanjia de bœuf et pomme de terre à la moelle
Beef tanjia with potatoes and marrowbone

Tagine de poulet fermier aux olives et citron confit
Free range chicken tagine with olives and preserved lemon

DESSERTS

Assiette de fromages du terroir
Local cheese assortment

Dôme de chocolat blanc et citron vert
White chocolate dome with lime

Pain perdu brioché à la poire et au caramel beurre salé, crème glacée à la vanille
Pain perdu with pear and salted butter caramel, vanilla ice cream

Pastilla au chocolat grand cru, chutney aux épices de la médina et glace à la verveine
Grand cru chocolate pastilla, chutney with medina spice, verbena ice cream

Soufflé au choix : chocolat et orange/ Grand Marnier/ aux fruits rouges
Choice of Soufflé: chocolate and orange/Grand Marnier/red fruits

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT · FIRST COURSE, MAIN COURSE AND DESSERT	ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT · FIRST COURSE AND MAIN COURSE OR MAIN COURSE AND DESSERT
930	750