ASSYL

SELMAN MARRAKECH

MENU

La cuisine marocaine a longtemps été considérée comme étant l'une des plus diversifiées au monde. Elle est le résultat d'un échange vieux de plusieurs siècles entre le Maroc et le reste du monde. La cuisine marocaine a été influencée par la cuisine berbère, la cuisine arabo-andalouse importée par les Maures lorsqu'ils quittèrent l'Espagne, la cuisine du Moyen-Orient introduite par les arabes, ainsi que la cuisine juive. Moroccan cuisine has long been considered one of the most diverse in the world. It is the result of a centuries-old exchange between Morocco and the rest of the world. Moroccan cuisine was influenced by Berber cuisine, Arab-Andalusian cuisine imported by the Moors when they left Spain, Middle Eastern cuisine introduced by the Arabs, as well as Jewish cuisine.

MENU

EXPÉRIENCE MENARA · 2 PLATS AU CHOIX	EXPÉRIENCE ASSYL · 3 PLATS AU CHOIX
1150	1450

ENTRÉES · STARTERS

Assortiment de salades marocaines
Selection of Moroccan salads

Pastilla aux champignons et épinards
Mushroom and spinach pastilla

Pastilla de poulet aux amandes
Chicken and almonds pastilla

Harira traditionnelle et ses condiments
Traditional harira and condiments

M'hancha aux gambas et poireaux
Gambas and leek m'hancha

Briouates de fruits de mer, bœuf et fromage
Sea food, beef and cheese briouates

Tchicha au paprika fumé, croustillant d'amandes torréfiées
Smoked paprika tchicha, crispy roasted almonds

PLATS · MAIN COURSES

Tajine de langouste à l'huile d'Argan
Lobster tajine with Argan oil

Tajine de daurade à la chermoula et aux légumes de saison
Sea bream tajine with chermoula and seasonal vegetables

Notre thé est d'origine locale | Notre café est certifié durable — Our tea is locally sourced | Our coffee is sustainably certified

MENU

PLATS · MAIN COURSES · CONTINUED

Tajine de volaille fermière au citron confit et olives
Farm poultry tajine, candied lemon and olives

Méchoui d'agneau, menthe et cumin
Lamb mechoui, mint and cumin

La tanjia marrakchia
Beef shank tanjia

Tride, coquelet fermier et lentilles
Tride, farm cockerel and lenses

Tajine de bœuf aux pruneaux
Beef tajine with prunes

Tajine berbère aux légumes
Berber tajine with vegetables

Couscous aux sept légumes
Seven vegetables couscous

Les plats sont accompagnés de légumes au safran ou couscous végétarien. Main courses are served with vegetables and saffron or vegetarian couscous.

SPÉCIALITÉS SELMAN · SELMAN SPECIALTIES

Daurade entière à la chermoula
Whole sea bream with chermoula

Pastilla à la langouste
Langouste pastilla

Épaule d'agneau m'hamer accompagnée d'un couscous aux légumes
M'hamer lamb shoulder, vegetables couscous

À commander 24 heures à l'avance - Pour deux personnes. To be ordered 24 hours in advance – For two people.

Notre thé est d'origine locale | Notre café est certifié durable — Our tea is locally sourced | Our coffee is sustainably certified

MENU

DESSERTS

Traditionnelle pastilla au lait
Traditional milk pastilla

Orange à la cannelle et dattes
Cinnamon and dates orange salad

Poire pochée, chocolat et rass el hanout
Poached pear, chocolate and rass el hanout

Assiette de fruits de saison
Seasonal fruits platter

Sélection de glaces et sorbets
Selection of ice creams and sorbets

1150 mad par personne | per person: Expérience Menara, 2 courses of your choice. 1450 mad par personne | per person: Expérience Assyl, 3 courses of your choice.

Notre thé est d'origine locale | Notre café est certifié durable — Our tea is locally sourced | Our coffee is sustainably certified