



MARRAKECH RIADS

MARRAKECH - FÈS

8, Derb Chorfa Lakbir, Mouassine

Tél : 00 212 (0) 5 24 42 64 63

Fax : 00 212 (0) 5 24 42 65 11

www.marrakech-riads.com

☪ *Nos Menus* ☪

Menu Végétarien **Vegetarian Menu** **260 Dhs**

Harira Traditionnelle Ou Assortiment de Salades marocaines
Traditional Harira soup Or Selection of Moroccan salads

Couscous Végétarien ou Tajine Berbère
Vegetarian Couscous Or Berber tajine

Orange à la cannelle
Cinnamon orange

Menu Dar Cherifa **Dar Cherifa Menu** **340 Dhs**

Assortiment de Salades Marocaines ou Briouates
Selection of Moroccan Salads Or Birouates

Tanjia Marrakchia Ou Tajine D'agneau aux figues et noix
Shin of beef Tanjia Marrakchia Or Tagine of lamb with figs and walnuts

Crème Brûlée
Saffron crème brûlée



DAR CHERIFA
دار الشريفة



Au cœur des souks, il est une demeure secrète du XVIème siècle où l'histoire se lit dans la dentelle des stucs et du bois sculpté...

Dar Chérifa accueille les voyageurs avides de connaissances et de rencontres en organisant régulièrement expositions,ateliers, concerts, et événements.

Vous y savourerez une cuisine aussi féconde en échanges, entre influences berbères, juives et arabo-andalouses!

In the heart of the Medina is hidding a secret house from the 16th Century where History can be readen on the carved wood's lace...

Dar Cherifa welcome travelers greedy of knowledge and meeting by planning regularly exhibitions, workshops,concert and events.

Our food is also full of exchange, between Berber, Jewish, Arab and Andalousian influences

Boissons Fraîches

Eaux :

Eau plate et gazeuse 1,5 litre	30 dhs
Eau plate et gazeuse 50cl	20 dhs

Jus Frais :

Jus d'orange	
Orange juice	30 dhs

Jus de Carotte à l'orange et cannelle	
Orange and Carotte juice with cinnamon	35 dhs

Jus de citron	
Lemon juice	35 dhs

JUS DETOX ET COCKTAILS :

The Vitality : Concombre, Persil, Carotte, Orange	45 dhs
---	--------

The Thinness : Betterave, Carotte , Pomme, Citron	45 dhs
---	--------

The Green : Concombre, Pomme, Citron, Gingembre, Laitue	55 dhs
--	--------

Virgin Mojito : Menthe fraîche, Citron vert, Glaces pilées, eau gazeuse, sirop de canne	55 dhs
--	--------

Dar Cherifa : Mélange de plusieurs fruits de saison	50 dhs
---	--------

Coca-Cola, Coca Zéro, Fanta Citron	
Schweppes citron, Schweppes tonic, Sprites	35 dhs

Pour terminer...

Orange à la cannelle au parfum de ses fleurs	
Cinnamon orange with its flowers' perfume	50 dhs

Crème brûlée au Safran	
Saffron crème brulée	75 dhs

Pâtisseries Marocaines	
Moroccan pastries	55 dhs

Cake maison	
Homemade Cake	45 dhs

Assiette de fruit de saison à la fleur d'oranger	
Season fruit with orange flower	55 dhs

Nougat glacé	
Iced Nougat	75 dhs

Pour commencer...

Soupe du Jour Soup of the day	60 dhs
Assortiment de salades Marocaines Selection of Moroccan salads	70 dhs
Selection de Briouates Selection of Briouates	75 dhs
Soupe Harira Traditionnelle Traditional Harira soup	60 dhs
Berkouks façon taboulé Berkouks tabbouleh way	65 dhs
Antipasti de légumes au pesto Antipasti of vegetables with pestou	70 dhs
Salade Chérifa (Salade verte, betterave, Concombre, Poulet, Carotte, Radis, Oeufs dur, Croûtons de pain, vinaigrette balsamique) Chérifa's salad (Green salad, beetroot, cucumber, chicken, carrot, radish, hard-boiled eggs, bread croutons, balsamic vinaigrette)	100 dhs

Pour continuer...

Couscous de Poulet aux légumes Couscous with Chicken and vegetables	150 dhs
Couscous Végétarien Vegetarian Couscous	115 dhs
Couscous Tfaya au boeuf et aux raisins secs Tfaya Couscous with beef and dried grapes	165 dhs
Tanjia Marrakchia au Jarret de boeuf Shin of beef Tanjia Marrakchia	180 dhs
Tajine Berbère a l'huile d'argan Berber tajine with argan oil	115 dhs
Tagine d'agneau aux figes et noix Tagine of lamb with figs and walnuts	180 dhs
Tajine de Kefta, aux oeufs Kefta Tajine, with egg	135 dhs
Tajine de Poulet au citron confit Chicken Tajine with lemon confit	150 dhs
Pastilla aux fruits de mer à la chair de Lotte Seafood Pastilla with Monkfish	180 dhs

Pour continuer...

Pastilla traditionnelle au poulet et aux amandes sucrées
 Traditionnel sweet pastilla with chicken and almonds 165 dhs

Penné aux légumes
 Vegetebales Penne 100 dhs

Menu Enfant au Choix 140dhs

Spaghetti Bolognaise + Yaourt
 Bolognese Spaghetti + Yoghurt
 1/2 Couscous au poulet + Yaourt
 1/2 chicken couscous + Yoghurt
 Poulet Panné + Purée maison + Salade de fruit
 Paned Chicken + Mashed Potatoes + Fruit Salad

Sur Commande

Un menu à commander 48 heures à l'avance avec un acompte de 40% à la réservation
 A menu to be ordered 48 hours in advance with a deposit of 40% at the reservation

Méchoui d'agneau (minimum 4 pers)
 Lamb Méchoui 250dh/pers

Trid Royal au Poulet (minimum 2 pers)
 Royal Trid with chicken (minimum 2 pers) 180dhs/pers

Pieds de veau aux dattes et noix (minimum 4 pers)
 Calf's trotters with walnuts and dates (minimum 4 pers) 220dhs/pers

Lapin aux rasins secs et ses grenailles (minimum 2 pers)
 Rabbit with raisins and potatoes (minimum 2 pers) 220dhs/pers

Boissons Chaudes

Thé à la menthe
 Mint tea 30 dhs

Thé à la rose de damas
 Damask rose tea 40 dhs

Verveine
 Verbena 30 dhs

Café Nespresso
 Nespresso coffee 40 dhs

Café Marocain aux herbes
 Moroccan coffee with herbs 35 dhs

Café au lait
 Café latte 35 dhs

Chocolat Chaud
 Hot chocolate 40 dhs

Cappuccino 45 dhs

Café frappé
 Ice Coffee 40 dhs