

# Carte Boissons



DAR CHERIFA  
دار الشريفة

Eau plate et gazeuse 75 cl	30 dhs
Café Nespresso Nespresso coffee	40 dhs
Jus de concombre aux agrumes Citrus cucumber juice	40 dhs
Jus d'orange Orange juice	30 dhs
Jus de citron Lemon juice	35 dhs
Jus de Carotte à l'orange et cannelle Orange and Carotte juice with cinnamon	35 dhs
Jus au Gingembre Ginger juice	45 dhs
Coca-Cola, Coca Zéro	35 dhs
Hawai, Sprites	35 dhs
Schweppes citron, Schweppes tonic	35 dhs

*Au coeur de la Médina, il est une demeure secrète  
du XVIèmesiècle où l'histoire se lit dans la dentelle  
des stucs et du bois sculpté...  
Dar Chérifa accueille les voyageurs avides  
de connaissances etde 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 Médina is hiding a secret house  
from the16th 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*

<b>Sélection de Briouates</b>	<b>95 Dhs</b>	<b>Stuffed Briouates selection</b>	<b>95 Dhs</b>
<b>Assortiment de salades Marocaines</b>	<b>70 Dhs</b>	<b>Selection of Moroccan salads</b>	<b>70 Dhs</b>
<b>Légumes du potager grilles aux thym de l'atlas</b>	<b>70 Dhs</b>	<b>Grilled vegetables with herbs</b>	<b>70 Dhs</b>
<b>Pastilla aux légumes</b>	<b>90 Dhs</b>	<b>Pastilla with vegetables</b>	<b>90 Dhs</b>
<hr/>		<hr/>	
<b>Pastilla traditionnelle au poulet et amandes</b>	<b>145 Dhs</b>	<b>Traditionnel pastilla with chicken and almonds</b>	<b>145 Dhs</b>
<b>Pastilla aux fruits de mer à la chair de Lotte</b>	<b>165 Dhs</b>	<b>Seafood Pastilla with Monkfish</b>	<b>165 Dhs</b>
<b>Couscous Végétarien</b>	<b>115 Dhs</b>	<b>Vegetarian Couscous</b>	<b>115 Dhs</b>
<b>Couscous sept legumes au tfaya et poulet</b>	<b>150 Dhs</b>	<b>Chicken Couscous with vegetables</b>	<b>150 Dhs</b>
<b>Tajine Berbère à l'huile d'argan</b>	<b>115 Dhs</b>	<b>Berber Tajine with argan oil</b>	<b>115 Dhs</b>
<b>Tajine boulettes de kefta à la sauce tomate et oeufs</b>	<b>125 Dhs</b>	<b>Kefta tajine, with egg</b>	<b>125 Dhs</b>
<b>Tajine de Poulet émulsion citron confit et olives vertes</b>	<b>150 Dhs</b>	<b>Chicken Tajine preserved lemon emulsion and green olives</b>	<b>150 Dhs</b>
<b>Tanjia mrakchia au sfran de taliouine</b>	<b>170 Dhs</b>	<b>Beef Shank Tanjia Marrakchia</b>	<b>170 Dhs</b>
<hr/>		<hr/>	
<b>Orange à la cannelle au parfum de ses fleurs</b>	<b>30 Dhs</b>	<b>Cinnamon orange with its flowers' perfume</b>	<b>30 Dhs</b>
<b>Delices de Pâtisserie Marocaines</b>	<b>55 Dhs</b>	<b>Moroccan pastries</b>	<b>55 Dhs</b>
<b>Assiette de fruit de saison à la fleur d'oranger</b>	<b>40 Dhs</b>	<b>Season fruit with orange flower</b>	<b>40 Dhs</b>
<b>Doigts de fadma aux fruits caramélisés</b>	<b>35 Dhs</b>	<b>Briouates with fruits</b>	<b>35 Dhs</b>