



SUNDAY BRUNCH

11h - 16h

LES JUS

Orange
Clémentine
Panaché de Fruits
Panaché de Légumes
Lait aux amandes et eau de fleur d'oranger

LES VINS

½ bouteille de vin marocain
par personne

LES PAINS

Pain marocain, Batbout, Harcha.

LES CREPES ET GATEAUX

Assortiment de R'ghaifs : nature, aux olives noires, au fromage de chèvre frais.
Beghrir, Msmen salés et sucrés, pain perdu, cake au chocolat, cake aux fruits secs.

LE CHAUD

Harira
Tajine de keftas
Couscous aux 7 légumes
Tajine de poissons
Tajine d'agneau aux pruneaux
Briouates variés
Pastilla de Poulet aux amandes

LES GARNITURES

Semoule
Riz parfumé
Tajine de légumes

LES BOISSONS CHAUDES

Café
Thé
Chocolat
Thé Marocain

LES EAUX

Eaux minérales plates et gazeuses

LES ACCOMPAGNEMENTS

Huile d'olive, beurre, confiture, miel,
fromage frais, olives.

LE FROID

Assortiment de salades marocaines

LES DESSERTS

Salade de fruits à la fleur d'oranger,
raib, tartelette au citron, pastilla Jouhara (au lait), assiette de pâtisseries au miel, oranges à la cannelle.