

Soupes / Soups

Bisque de homard parfumée à l'huile d'argan, miettes d'homard, tomate, herbes aromatiques de l'Atlas 180
Lobster bisque flavoured with argan oil, lobster crumbs, tomato, aromatic herbs of the Atlas

La fameuse « Harira » marocaine, servie avec dattes Madjhoul, citron, Chebbakia et œufs de caille 130
The famous moroccan « Harira », served with Madjhoul dates, lemon, Chebbakia and quail eggs

Entrées / Starters

Assortiment de salades marocaines 100
Assortment of Moroccan salads

Ceviche de bar de ligne au citron vert et mangue 200
Sea bass ceviche with lemon and mango mousseline

Burrata di bufala et sa tomate confite au basilic, noix décortiquée 190
Burrata di bufala and its tomato confit with basil, shelled walnut

Tartare de saumon, crème au wazabi et caviar de bareja 180
Salmon tartar, wazabi cream and bareja caviar

Pâtes et risottos / Pastas & risottos

Fettuccine aux miettes de truffes noires, crème fraîche et parmesan Grana Padano 180
Fettuccine with black truffle crumbs, fresh cream and Grana Padano Parmesan

Risotto aux gambas tigre entières et en bisque, Grana Padano parmesan 180
Risotto with whole tiger prawns and bisque, Grana Padano parmesan

Petits gourmets / Little gourmets

Nuggets de poulet et frites maison 90
Chicken nuggets with french fries

Steak de boeuf haché et frites maison 90
Minced beef steak with french fries

Penne à la sauce tomate et parmesan 90
Penne with tomato sauce and parmesan

Nos plats / Our main courses

Coeur de filet de bœuf avec sa galette de pomme de terre piquée d'une mousseline de brocoli 270
Beef tenderloin with potato pancake topped with a broccoli mousseline

Tanjia Marrakchia, agneau cuit tout doucement, citron confit et safran 260
Tanjia Marrakchia, gently cooked lamb, confit lemon and saffron

Tagine berbère aux légumes du potager 140
Berber tagine with vegetables from our potager

Couscous 7 légumes au poulet ou agneau, « Tfaya d'oignon » 180
7 vegetables Couscous, with chicken or lamb, « onion Tfaya »

Accompagnements / Sides dishes

• *Riz basmati au beurre* 60
Basmati rice with butter

• *Légumes de saison sautés à l'huile d'olive vierge* 60
Seasonal vegetables sautéed in virgin olive oil

• *Pâtes à la sauce tomate et parmesan* 60
Pasta with tomato sauce

• *Frites faites maison* 60
Homemade French fries

Desserts

Cheese cake aux fruits rouges 140
Cheesecake with red fruits

Pavlova pina colada sauce ananas parfumée à l'huile d'olive vierge du domaine 130
Pina colada Pavlova, pineapple sauce flavoured with our own virgin olive oil

Mille feuilles à la vanille et son coulis au caramel 120
Vanilla mille feuilles with caramel sauce

Sorbets et glaces de votre choix 105
Sorbets and ice creams of your choice

Peu farouche, l' *Emberiza striolata*, plus communément appelé Tibipt se nourrit de miettes de pain et de graines.

On trouve notre sociable "bruant du Sahara" comme locataire permanent des dars et riads de Marrakech. La journée, si l'on ne le croise pas sur la terrasse c'est qu'il est en train de ramasser les miettes du petit déjeuner dans le jardin, à moins qu'il ne soit en train de se servir chez l'épicier en piochant allègrement dans les sacs de graines de couscous.

Son cri très particulier est une brève série de notes montantes et descendantes rappelant celui du pinson des arbres, mais en plus aigu. Les cris comprennent un 'tsvir' nasillard, un 'tchick' fin et aigu ou un « Ti-Ri ». Quel plaisir de les entendre et de les voir évoluer si près de l'homme en toute liberté.



Not very shy, the *Emberiza striolata*, more commonly known as Tibipt, feeds on breadcrumbs and seeds.

Our sociable "Sahara bunting" can be found as a permanent tenant of the dars and riads of Marrakech. During the day, if you don't see him on the terrace, it's because he's collecting breakfast crumbs in the garden, or maybe he's helping himself to the grocer's food by happily picking up couscous seeds from the bags.

Its very distinctive call is a short series of rising and falling notes reminiscent of the tree chaffinch, but higher pitched. The calls include a nasal 'tsvir', a fine, high-pitched 'tchick' or a 'Ti-Ri'. What a pleasure to hear them and to see them flying so close to humans in complete freedom.

RESTAURANT
LE TIBIPT