

## Entrées / Starters

**Harira traditionnelle servie avec dattes, citron et œuf**

Traditional Harira served with dates, lemon and egg

**Assortiment de salades marocaines (6 sortes)**

Assortment of Moroccan salads (6 kinds)

**Assortiment de briouates (8 pièces)**

Assortment of Briouates (8 pieces)

**Pastilla au poulet**

Duo of chicken and seafood pastillas

**Pastilla aux fruits de mer**

Seafood pastilla

## Nos plats / Our main courses

**Tagine de poulet au citron, olives, et pomme nouvelle**

Chicken tagine with lemon, olives and early potatoe

**Tagine berbère aux légumes du potager**

Berber tagine with vegetables from our potager

**Tagine de boeuf aux poires**

Beef Tagine with pears

**Tagine d'agneau aux légumes de saison et selon l'humeur de la Cheffe**

Lamb Tagine with seasonal vegetables and according to the Chef's mood

**Tanjia Marrakchia: Jarret de boeuf sur feu doux, citron confit et safran de Taliouine**

Tanjia Marrakchia: Slow-cooked lamb shank with lemon confit and Taliouine saffron

**Couscous Belboula 7 légumes au poulet ou agneau et «Tfaya d'oignon» et raisins secs**

7 vegetables Belboula Couscous, with chicken or lamb and «onion Tfaya» and raisins

**Souris d'agneau aux amandes effilées, figues confites et abricots aux noix**

Lamb shank with slivered almonds, candied figs and apricots with walnuts

90

90

190

90

135

200

120

250

230

260

220

300

## Nos suggestions / Our specials

A commander 24h à l'avance

Order 24 hours in advance

**Epaule d'agneau grillée**

Grilled lamb shoulder

**Hergma (pieds de veau) à la marocaine**

Moroccan Hergma (veal trotter)

**Douara (tripes de mouton) au citron et olives**

Douara (mutton tripe) with lemon and olives

380

190

120

## Accompagnements / Sides dishes

**Frites faites maison**

Homemade French fries

**Légumes de saison sautés**

Seasonal vegetables sautéed

**Riz basmati au beurre**

Basmati rice with butter

Envie de changer des saveurs marocaines ? Laissez-vous tenter

Fancy a change from Moroccan flavours? Let yourself be tempted.

270

270

180

170

## Desserts

**Pastilla au lait et à la fleur d'oranger**

Pastilla with milk and orange blossom

**Orange à la cannelle et sa boule de glace**

Orange with cinnamon and scoop of ice cream

**Mille trous farcie au chutney de pomme et raisins secs**

Mille trous stuffed with apple chutney and raisins

120 Poire caramélisée et farcie à la sauce chocolat

Caramelized pear stuffed with chocolate sauce

90 Assiette de fruits découpés

Plate of cut fruits

120

90

120

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

Domaine  
des  
Remparts  
HOTEL & SPA MARRAKECH  
\*\*\*\*\*