



LA CARTE DES PLATS

THE RESTAURANT MENU

CAFÉ ARABE



CHIEFS

ALBERTO APOSTOLO



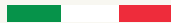
FATIMA LIGASSI

✓ Végétarien / Vegetarian GF Sans gluten / Gluten free

Les prix sont en dirhams marocains MAD / Prices are in Moroccan dirhams MAD

Ingrédients et allergènes : notre personnel est à votre disposition pour toute information / Ingredients & allergens: our staff will be happy to assist you.

MENU ITALIEN



ENTRÉE



VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE

Velouté de légumes de saison
Cream of season's vegetables soup

90

LA SALADE CAESAR DU CAFÉ ARABE

Salade verte, poulet, croûtons de pain, anchois, parmesan
Green salad with chicken, grilled bread, anchovies, Parmesan cheese

150

BURRATA, POMODORI FRESCHI & PESTO

Burrata sur son lit de tomates fraîches servie avec sauce pesto
Burrata on a fresh tomatoes bed served with pesto sauce

160

SALMONE AFFUMICATO AL LEGNO D'ARGAN CON MISTICANZA & AGRUMI

Saumon fumé au bois d'argan servie avec salade mesclun et agrumes
Argan wood smoked salmon served with mesclun salad and citrus

160

INSALATA TIEPIDA DI POLPO E PATATE

Salade tiède de poulpe & pommes de terre
Warm octopus and potatoes salad

170

PARMIGIANA DI MELANZANE

Gratin d'aubergines, mozzarella & sauce tomate
Eggplant's gratin with Mozzarella cheese and tomato sauce

110

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

Carpaccio de boeuf, parmesan & roquette
Paper-thin slices of raw beef with parmesan cheese and rocket salad

150

PASTA

SPAGHETTI POMODORO SAN MARZANO E BASILICO FRESCO 90 ✓

Spaghetti, sauce tomate San Marzano et basilic
Spaghetti with San Marzano tomato sauce & basil

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 90 ✓

Spaghetti, huile d'olive, ail & piment
Spaghetti, olive oil, garlic and chili pepper

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 140

Spaghetti, crème fraîche, lardons, oeuf
Spaghetti, fresh cream, bacon, egg

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 150

Spaghetti, palourdes, ail & persil
Spaghetti, clams, garlic and persley

LINGUINE AL PESTO 130 ✓

Linguine, huile d'olive, basilic, pignons de pin, ail
Linguine, olive oil, basil, pine nuts, garlic

PENNE ALL'ARRABIATA 100 ✓

Penne, sauce tomate épicée
Penne, spicy tomato sauce

PENNE AI QUATTRO FORMAGGI 140 ✓

Penne, sauce aux quatre fromages
Riganoti, four cheeses sauce

CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI 140 ✓

Cannelloni, ricotta & épinards, en gratin
Cannelloni, ricotta cheese and spinaches, oven cooked

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 140

Lasagne, sauce à la bolognaise
Lasagne, bolognese sauce

RAVIOLI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCO 140 ✓

Ravioli, farce de mozzarella, sauce tomate fraîche
Ravioli, mozzarella cheese stuffing, fresh tomato sauce

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 140

Tagliatelle, sauce à la bolognaise
Tagliatelle, bolognese sauce

RISOTTO CARNAROLI FUNGHI E ZAFFERANO DI TALAOUINE 180 p.p. ✓

Risotto champignons et safran de Talaouine (minimum 2 personnes)
Risotto mushrooms and Talaouine's saffron (minimum 2 servings)

PLAT



FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA (GF)

Filet de loup bar, tomates cerises, câpres & citron

Sea bass fillet, cherry tomatoes, capers, lemon

240

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA TARTARA (GF)

Saumon grillé et sauce tartare

Grilled salmon with tartar sauce

230

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO AL LIMONE E CAPPERI

Escalope de filet de veau aux câpres et citron

Veal fillet escalope with capers and lemon sauce

230

COTOLETTA ALLA MILANESE

Escalope de filet de veau panée à la milanaise

Milan-style breaded veal fillet cutlet

240

ENTRECÔTE ALL'ACETO BALSAMICO (GF)

Entrecôte grillée, sauce au vinaigre balsamique

Grilled entrecote with balsamic vinegar sauce

230

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (GF)

Filet de boeuf grillé, sauce poivre vert

Grilled beef fillet served with green pepper sauce

260

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSA BARBECUE DELLA CASA (GF)

Filet de boeuf grillé, sauce barbecue maison

Grilled beef fillet, homemade barbecue sauce

260

COSTOLETTE D'AGNELLO AL FORNO AROMATIZZATE AL TIMO (GF)

Côte d'agneau au four au parfum de thym

Baked lamb cutlets flavored with thyme

240



Servi avec frites maison, légumes sautés, purée de pommes de terre au choix
Served with homemade french fries, salted vegetables, potatoes puree of choice

PIZZA



MARGHERITA ✓

Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella cheese, basil

90

NAPOLETANA

Tomate, anchois, origan, câpres
Tomato, anchovies, origan, capers

100

SICILIANA

Tomate, mozzarella, anchois, origan, câpres, olives noirs
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, origan, capers, black olives

110

QUATTRO STAGIONI

Tomate, mozzarella, champignons, artichaut, jambon de dinde, olives noires
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, artichoke, Turkey ham, black olives

120

VEGETARIANA ✓

Tomate, mozzarella, poivron, aubergine, courgette
Tomato, mozzarella cheese, pepper, eggplant, zucchini

110

QUATTRO FORMAGGI ✓

Quatre fromages / Four cheeses

130

MELANZANE & PARMIGIANO ✓

Tomate, mozzarella, aubergines frites, parmesan & basilic
Tomato, mozzarella cheese, fried eggplants, parmesan cheese and basil

130

BISMARCK

Tomate, mozzarella, jambon de dinde, oeuf
Tomato, mozzarella cheese, turkey ham, egg

120

DIAVOLA

Tomate, mozzarella, chorizo de dinde, piment, olives noires
Tomato, mozzarella cheese, turkey chorizo, chili pepper, black olives

130

MENU MAROCAIN



ENTRÉE



SÉLECTION DU CAFÉ ARABE ☑

Variété de salades marocaines, sucré-salé
Variety of Moroccan salads, sweet-and-sour

100

BRIOUATES À LA VIANDE

Assortiment de briouates à la viande : poulet & viande de boeuf hachée
Assortment of fried meat pastries: chicken and minced beef meat

120

BRIOUATES AUX CREVETTES

Briouates aux crevettes & vermicelles
Fried pastries filled with shrimps and vermicelli

130

HARIRA

Soupe traditionnelle aux légumes secs, vermicelles, viande, servie avec dattes & chebakia
Traditional soup with dried vegetables, vermicelli, meat, served with dates and Chebakia

90

NEMS AUX LÉGUMES ☑

Nems végétariens : farcis aux légumes
Vegetarian spring rolls : filled with vegetables

90

NEMS AU FROMAGE ☑

Nems au fromage : farcis au fromage de chèvre, pomme & raisins secs
Cheese spring rolls : filled with goat cheese, apple and dry raisins

130

COUSCOUS ET PASTILLA

COUSCOUS VÉGÉTARIEN (V)

Couscous aux légumes
Couscous with vegetables

140

COUSCOUS AUX SEPT LÉGUMES

Couscous d'agneau ou de poulet, aux légumes
Couscous with lamb or chicken and vegetables

170

COUSCOUS TFAYA

Couscous d'agneau, carottes, pois chiches, oignons et raisins secs – Doux
Couscous with lamb, carrots, chickpeas, onions and dry raisins – Sweet

190

COUSCOUS ROYAL

Couscous d'agneau, merguez de boeuf, poulet et légumes
Couscous with lamb, beef sausages, chicken and vegetables

300

PASTILLA DE POULET

Brick farci au poulet & amandes – Doux
Crispy pastry filled with chicken and almonds – Sweet

180

GRILLADE ET MÉCHOUÏ

GRILLADE DE VIANDE À LA MAROCAINE AVEC CHACKCHOUKA (GF)

Boeuf, viande hachée, poulet, merguez de boeuf servis avec salade tiède de poivrons, tomates & épices
Grill of beef, chopped meat, chicken, beef sausages served with warm salad of peppers, tomatoes and spices

250

MÉCHOUÏ (GF)

Épaule d'agneau cuite à la vapeur & dorée au four
Slow roasted lamb shoulder

490

TANJIA & TAJINE



TANJIA DE BOEUF MARRAKCHIA (GF)

Boeuf, ail, citron confit, cumin & safran
Beef, garlic, candied lemon, cumin and saffron

230

TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS (GF)

Agneau, oeufs de caille, sésame & fruits secs – Doux
Lamb with dried fruit, quail eggs and sesame – Sweet

220

TAJINE DE KEFTA (GF)

Boulettes de viande hachée de boeuf, sauce tomate, oeufs
Beef chopped meat, tomato sauce, eggs

190

TAJINE DE POISSON (GF)

Poisson du jour avec poivrons, tomates & olives vertes
Day fish with peppers, tomatoes and green olives

200

TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET OLIVES MESSALALA (GF)

Poulet, citron confit, olives vertes messalala
Chicken, candied lemon, messalala green olives

190

TAJINE MAKFULL (GF)

Agneau, oignons & tomates – Doux
Lamb with onions and tomatoes – Sweet

200

TAJINE VÉGÉTARIEN (✓) (GF)

Légumes de saison
Vegetables of the season

160

TAJINE M'DERBEL (GF)

Boeuf, ail, oignons, aubergines, tomates, curcuma, gingembre
Beef, garlic, onions, eggplants, tomatoes, turmeric, ginger

210



Tous nos tajines sont servis avec semoule de couscous
All our tajines are served with couscous semolina



LA CARTE DES DESSERTS

THE DESSERT MENU

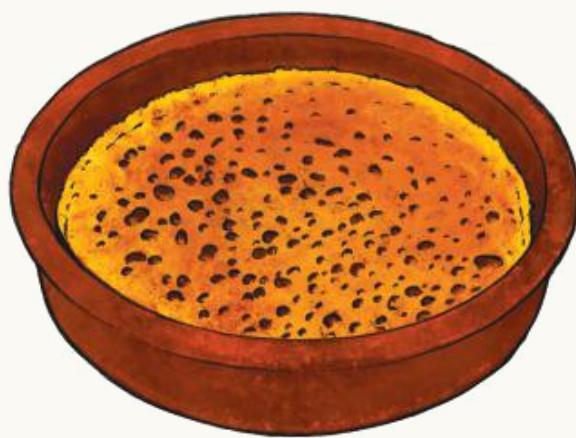
CAFÉ ARABE



CHEESECAKE ✓

Cheesecake avec son coulis de framboises
Raspberry cheesecake

90



CRÈME BRÛLÉE ✓ GF

Crème brûlée vanille safran
Saffron and vanilla crème brûlée

90



MI-CUIT CHOCOLAT ✓

Mi-cuit au chocolat et glace vanille
Dark chocolate soufflé served
with vanilla ice-cream

90



PANNA COTTA ✓

Panna cotta coulis fraise
Panna cotta served with a strawberry coulis

90



PROFITEROLES ✓

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat

Vanilla ice-cream profiteroles, chocolate sauce

100



TIRAMISU ✓

Tiramisu classique

Mascarpone, biscuits, coffee & cocoa powder

100



AFFOGATO ✓

Café expresso & glace vanille

Vanilla gelato with a shot of hot espresso

70



ANANAS ORANGES ✓ GF

Ananas et oranges à la cannelle

Orange and pineapple salad with cinnamon

70



GLACES ✓

*Glace caramel, chocolat, fraise,
pistache ou vanille*

*Caramel, chocolate, pistachio, strawberry
or vanilla ice-cream*

90

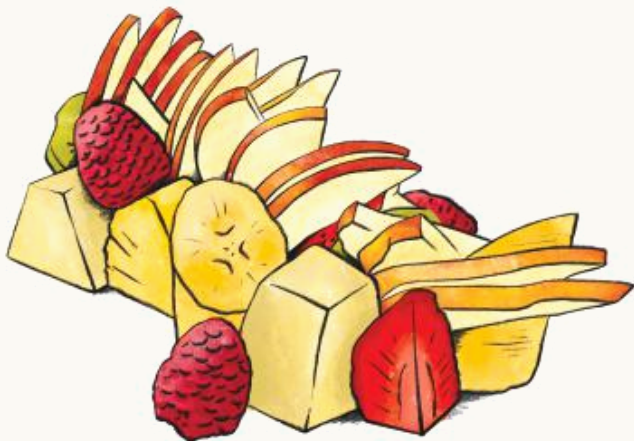


PÂTISSERIES ✓ MAROCAINES

Pâtisseries marocaines traditionnelles

Moroccan traditional pastries

120



SALADE DE FRUITS ✓ GF

Salade de fruits de saison

Fresh fruit salad

80



SORBETS ✓ GF

Sorbet citron ou sorbet orange

Lemon sorbet or orange sorbet

80



TARTE AU CITRON ✓

Tarte au citron au parfum de basilic
Lemon tart with basil parfum

90



PAVLOVA ✓ GF

Pavlova aux fruits de saison
Pavlova with fruits of the season

90

✓ Végétarien / Vegetarian GF Sans gluten / Gluten free

Les prix sont en dirhams marocains MAD / Prices are in Moroccan dirhams MAD

