

Saffron

By: Koya

Drinks, food & much more ...

ACCOMPAGNEMENT



RIZ PILAF SAFRANÉ	35 MAD
POMMES FRITES	35 MAD
POMME DE TERRE SAUTÉE	35 MAD
PURÉE DE POMMES DE TERRE	35 MAD
SALADE DE MESCLUN	35 MAD
SEMOULE NATURE	35 MAD
LÉGUMES AUX JOSPER	45 MAD

DOUCEURS



ORANGE À LA CANNELLE	80 MAD
ASSIETTE DE FRUITS	90 MAD
VÉRITABLE TIRAMISU	90 MAD
PASTILLA JAWHARA A LA CRÈME DE LAIT	90 MAD
CROUSTILLANT CHOCOLAT À L'HUILE D'ARGAN	90 MAD
M'HANCHA AUX AMANDES -GLACE FLEUR D'ORANGER-	95 MAD
BAKLAVA À LA PISTACHE -GLACE FLEUR D'ORANGER-	110 MAD
ASSORTIMENT DE PETITS GÂTEAUX MAROCAINS	110 MAD
MOELLEUX AU CHOCOLAT	120 MAD
ASSORTIMENT DE DESSERT «POUR 2 PERSONNES»	180 MAD
ASSORTIMENT DE GLACESET SORBETS (3BOULES)	90 MAD
GLACE : AMLOU, FLEUR D'ORANGER, VANILLE, CHOCOLAT	
SORBET : FRAMBOISE, MANGUE, PASSION, CITRON, ORANGE CANNELLE	

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE.

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE.

EXPERIENCE D'ICI
450 DHS /PERS



ENTRÉES
CH'HIWATES SAFRAN SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES
OU
COCKTAIL DE BRIOUATES BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS, GAMBAS « M'CHERMEL », VIANDE HACHÉE «KOFTA»
SUITE
COUSCOUS DE BŒUF AUX SEPT LÉGUMES SEMOULE DE BLÉ COMPLET, BŒUF MIJOTÉ, LÉGUMES DE DOUKKALA
OU
TAJINE DE POULET AU CITRON ET OLIVE MES'LALLA POULET FERMIER DE « RHAMNA », CITRONS CONFITS MAISON, OLIVES VIOLETTES MES'LALLA, CORIANDRE

DOUCEURS
PASTILLA JAWHARA A LA CRÈME DE LAIT OU M'HANCHA AUX AMANDES, GLACE FLEUR D'ORANGER

EXPERIENCE D'AILLEURS
500 DHS/PERS



ENTRÉES
TRIO DE MEZZÉS GRECS TZATZIKI, HOUMOUS AUX OIGNONS CARAMELISÉS, CAVIAR D'AUBERGINE
OU
CEVICHE DE DAURADE  DÉS DE DAURADE, AVOCAT, CORIANDRE, LECHE DE TIGRE AU LAIT DE COCO
SUITE
BAR GRILLÉ AU JOSPER BAR ENTIER CUIT AU JOSPER, SAUCE VIERGE AUX HERBES
OU
TAGLIATELLE À LA TRUFFE PÂTE DE BLÉ, CRÈME À LA TRUFFE, CIBOULETTE
DOUCEURS
VÉRITABLE TIRAMISU OU BAKLAVA AUX AMANDES ET PISTACHE, GLACE FLEUR D'ORANGER

SAVEURS D’ICI



ENTRÉES

HARIRA AL-FASSIA SOUPÉ TRADITIONNELLE À LA TOMATE, DATTE MEDJOL DE TAFILALET ET CHABAKKIA	120 MAD
COCKTAIL DE BRIQUATES BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS, FRUITS DE MER, VIANDE HACHÉE «KOFTA»	145 MAD
PASTILLA TRADITIONNELLE AU POULET PÂTE À FILO, ÉFFILOCHÉ DE POULET, AMANDES TORRÉFIÉES	150 MAD
CH’HIWATES SAFRAN (VÉGÉTALIEN) SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES AUX LÉGUMES	160 MAD
PASTILLA DE POISSON DE NOS CÔTES  PÂTE À FILO, POISSONS EN CHERMOULA , SAFRAN, CITRONS CONFITS	165 MAD



PLATS

TAJINE BERBÈRE (VÉGÉTALIEN) LÉGUMES MIJOTÉS, PISTILS DE SAFRAN	190 MAD
COUSCOUS AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN) SEMOULE DE BLÉ COMPLET, ASSORTIMENT DE LÉGUMES MIJOTÉS	200 MAD
TAJINE DE POULET AU CITRON ET OLIVE MES’LALLA POULET FERMIER DE « RHAMNA », CITRONS CONFITS MAISON, OLIVES VIOLETTES MES’LALLA, CORIANDRE	220 MAD
TAJINE D’AGNEAU AUX PRUNEAUX SOURIS D’AGNEAU MIJOTÉE, PRUNEAUX ET FIGUES CARAMELISÉS, AMANDES TORRÉFIÉES, MIEL ET CANNELLE D’ORIENT	230 MAD
COUSCOUS DE BŒUF AUX SEPT LÉGUMES SEMOULE DE BLÉ COMPLET, BŒUF MIJOTÉ, LÉGUMES DE DOUKKALA	240 MAD
TAJINE DE DAURADE ROYALE DAURADE ROYALE « M’CHERMELLA », POMMES DE TERRE FONDANTES, OLIVES ET CITRONS CONFITS	240 MAD
TANJIA DE JARRET DE BŒUF JARRET DE BŒUF MIJOTÉ DANS UN POT DE TERRE CUITE AU CUMIN ET AU SAFRAN	250 MAD
MÉCHOUI D’AGNEAU «POUR 2 PERSONNES» EPAULE D’AGNEAU CUITE 24 HEURES À BASSE TEMPÉRATURE ET DORÉE AU FOUR, LÉGUMES SAUTÉES, POMMES DE TERRE MIJOTÉES, OIGNONS CARAMILISÉS À L’AMANDE	550 MAD

SAVEURS D’AILLEURS



ENTRÉES

FALAFELS ET HOUMMOUS BOULETTES DE POIS CHICHES FRITES SUR UN LIT DE HOUMMOUS SERVIES AVEC UNE SAUCE TAHINI	130 MAD
AUBERGINE GRILLÉE AU JOSPER AUBERGINE GRILLÉE ET FUMÉE, CRÈME DE FÊTA, PIQUILLOS	135 MAD
PLATEAU D’HUÎTRES (6PCS) HUITRES NATURES, CITRON VERT	140 MAD
TRIO DE MEZZÉS GRECS TZATZIKI, HOUMMOUS AUX OIGNONS CARAMELISÉS, CAVIAR D’AUBERGINE	140 MAD
CARPACCIO DE BETTERAVE À LA BRAISE FINES TRANCHES DE BETTERAVE, STRACCIATELLA, VINAIGRETTE À L’HUILE D’ARGAN	145 MAD
ASSIETTE DE FROMAGE SELECTION DE FROMAGES DE TERROIRS DIFFÉRENTS	150 MAD
VÉRITABLE SALADE CÉSAR SALADE ROMAINE, SUPRÊME DE POULET, ŒUFS DE CAILLE, PARMESAN, SAUCE CÉSAR	155 MAD
CEVICHE DE DAURADE  DÉS DE DAURADE, AVOCAT, CORIANDRE, LECHE DE TIGRE AU LAIT DE COCO	155 MAD
GAMBAS SAGANAKI  GAMBAS SAUTÉES À L’AIL, TOMATES, FETA, PERSIL	160 MAD
TACOS DE RABO DE TORO ÉFFILOCHÉ DE QUEUE DE BŒUF MIJOTÉ, TORTILLA, TZATZIKI, TOMATES CONFITES, OIGNONS PICKLES	160 MAD
SALADE DE GAMBAS AUX AGRUMES POUSSES D’ÉPINARDS, AVOCAT, GAMBAS, FETA FUMÉE, NOIX, VINAIGRETTE AU MIEL	165 MAD
BURRATA À LA SANTORINOISE FARANDOLE DE TOMATES, PIGNONS DE PIN, BASILIC, SAUCE PESTO	170 MAD
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF FINES TRANCHES DE FILET DE BŒUF, PARMESAN, ROQUETTE, CÂPRES, SAUCE PESTO	180 MAD



PLATS

TAGLIATELLE À LA TRUFFE PÂTE DE BLÉ, CRÈME À LA TRUFFE, CIBOULETTE	190 MAD
SUPRÊME DE POULET RÔTI -GARNITURE AU CHOIX- POULET FERMIER, MORILLES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS	220 MAD
POULPE GRILLÉ AU JOSPER POULPE GRILLÉ, HOUMMOUS, CHIPS D’AIL, PAPRIKA FUMÉ, SAUCE CHIMICHURRI	230 MAD
LINGUINI AUX PALOURDES PÂTE DE BLÉ, PALOURDES DE DAKHLA, TOMATES CERISES, AIL, PERSILLADE, PARMESAN	240 MAD
ENTRECÔTE DU RELAIS -GARNITURE AU CHOIX- ENTRECÔTE MATURÉE, SAUCE RELAIS, MESCLIN AU NOIX	250 MAD
PAELLA AUX FRUITS DE MER RIZ BOMBA SAFRANÉ, TOMATES, FUMET DE POISSON, MOULES, CALAMARS, GAMBAS TIGRÉES	250 MAD
BAR GRILLÉ AU JOSPER -GARNITURE AU CHOIX- BAR ENTIER CUIT AU JOSPER, SAUCE VIERGE AUX HERBES, CRÈME AU YUZU	260 MAD
FILET DE BŒUF POÊLÉ -GARNITURE AU CHOIX- FILET DE BŒUF POÊLÉ, ÉCHALOTES CONFITES, SAUCE AU POIVRE	280 MAD
RISOTTO D’HOMARD RIZ ARBORIO, SAFRAN DE TALIOUINE, CHAMPIGNONS MORILLES, PARMESAN	290 MAD
BURGER DE BOEUF WAGYU PIECE DE WAGYU JAPONAIS HACHÉE, MESCLUN, TOMATES, OIGNONS CARAMELISÉES, SAUCE CHEDDAR, POMMES FRITES	290 MAD