

أرابيسك
ARABESQUE

MOROCCAN TERROIR طبخ محلي



رحلة ذوّاقة إلى قلب النكهات المغربية الأصيلة والراقية
يتميز المطبخ المغربي التقليدي بثرائه من النكهات والروائح . ويتميز باستخدام
التوابل والأعشاب العطرية ومخاليط التوابل مثل راس الحانوت والكمون
والبابريكا والزعفران .

Un voyage gourmand, au cœur des saveurs ancestrales et raffinées
du Maroc

La cuisine marocaine traditionnelle est réputée pour sa richesse
de saveurs et de parfums. Elle est caractérisée par l'utilisation
d'épices, d'herbes aromatiques et de mélanges d'épices tels que
le ras el hanout, le cumin, le paprika et le safran.



ENTRÉES

Pastillas



بسكيلة

Pastilla au poulet et aux amandes

110 DH

- Poulet braisé aromatisé au safran servi avec amandes et sucre glacé

باستيلة الدجاج واللوز

- دجاج مطهو بنكهة الزعفران، يقدم مع اللوز وسكر ناعم

Pastilla aux poissons et fruits de mer

110 DH

- Délicate farce de poisson et fruits de mer parfumée aux épices douces, enveloppée dans de fines feuilles croustillantes. Un mariage raffiné entre croquant et fondant, relevé d'une pointe de citron et sa pointe d'harissa

باستيلة فواكه البحر

- حشوة لذيذة من الأسماك و فواكه البحر بنكهة التوابل الخفيفة، ملفوفة بأوراق رقيقة مقرمشة. مزيج راقى بين المقرمش والناعم، معزز بلمسة من الليمون ولمسة من الهريسة



Viandes rouges



Volailles



Poissons



Légumes





Grillades au JOSPER قصبان مشوية على الفحم

 Agneau à la fleur de thym, miel de l'atlas, cumin, zest de citron et sa pointe de piment d'Espelette	115 DH	لحم ضأن مع زهرة الزعتر وعسل الأطلس والكمون وقشر الليمون ولمسة من فلفل إسبليت
 La kefta aux épices d'ici et D'Ailleurs	115 DH	كفتة مع بهارات متنوعة
 Côtes d'agneau	135 DH	أضلاع الخروف
 Poulet mariné au curcuma et fines herbes	100 DH	دجاج متبل بالكرم والأنعشاب
 Coquelet grillé	120DH	كوكلي مشوي (دجاج صغير)
 Grillades Arabesque Brochette Poulet, Brochette d'agneau Brochette Kefta, Côtes d'agneau	210 DH	تشكيلة مشويات أرابيسك

Supplément garniture selon votre choix 25 DH

(يتم تقديم أسياخنا مع مجموعة مختارة من السفا مع الزبيب والفواكه المجففة، والخضروات المجففة، والبطاطس المهروسة على الطريقة العربية، والأرز الشرقي)

(Nos brochettes sont accompagnées aux choix de Sfa aux raisins et fruits secs, légumes du Bled purée de pomme de terre façon Arabesque, riz Oriental



PLATS

Couscous كسكس

Couscous d'Agneau ou Bœuf aux Sept Légumes 135 DH

• Aux sept légumes de pays, pois chiches et t'faya

Couscous au Poulet 105 DH

• Aux sept légumes de pays, pois chiches et t'faya

Couscous Végétarien aux Sept légumes 80 DH

• Aux sept légumes de pays, pois chiches et t'faya (oignons caramélisés et raisins secs)

كسكس لحم الضأن أو البقر مع سبع خضر

• مع سبعة خضراوات محلية والحمص و التفايا

كسكس الدجاج

• مع سبعة خضر محلية الحمص والتفايا

كسكس نباتي مع سبع خضر

• مع سبعة خضرموسمية، والحمص، والتفايا

 Viandes rouges  Volailles  Poissons  Légumes





DESSERTS

Nos Desserts 85 DH حلويات



M'hancha au miel, glace corne de gazelle

محنشة معسلة مع آيس كريم ذرة الغزال

Île flottante parfumée à l'eau de rose,
éclats de noisettes caramélisées

جزيرة عائمة معطرة بماء الورد، تفوح
منها رائحة البندق المكرمل

Jawhara glace miel fleur d'oranger et
sa crème mousseline à la vanille

جوهرة مع آيس كريم العسل وزهر البرتقال
مع كريمة موسلين الفانيليا

Panna cotta, segments d'orange la cannelle
et sorbet à l'orange

باناناكوتا مع شرائح البرتقال والقرفة
وسوريه البرتقال

Carpaccio d'orange à la fleur d'oranger et
sa glace cannelle

كارباتشييو البرتقال مع زهر البرتقال
والآيس كريم القرفة

Mi-cuit au chocolat et sa glace amlou

شوكولاتة نصف مطبوخة مع آيس كريم أملو.

Nougat glacé aux fruits secs

آيس كريم نوجا مع فواكه مجففة.











رحلة ذوّاقة إلى قلب النكهات المغربية الأصيلة والراقية
يتميز المطبخ المغربي التقليدي بثرائه من النكهات والروائح. ويتميز باستخدام
التوابل والأعشاب العطرية ومخاليط التوابل مثل راس الحانوت والكمون
والبابريكا والزعفران.

Un Voyage Gourmand, au cœur des saveurs ancestrales et raffinées
du Maroc

La cuisine marocaine traditionnelle est réputée pour sa richesse
de saveurs et de parfums. Elle est caractérisée par l'utilisation
d'épices, d'herbes aromatiques et de mélanges d'épices tels que
le ras el hanout, le cumin, le paprika et le safran.



