



**l'écrin - marrakech**

une histoire particulière

## **MENU-LA TERRASSE DE L'ECRIN-ROOFTOP**

### **Entrées / Starters**

Palette de salades marocaines (V)	120
Assorted of Moroccan salad	
Briouates « l'écrin »	160
L'écrin Moroccan phyllo triangle	
La harira fassia traditionnelle (V)	120
Harrira traditionnal soup	
Tomates confites m'aassla (V)	120
Pickled sweety tomatoes	
Pastilla au poulet et amandes grillées	180
Chicken pastilla with grilled almonds	

### **Plats/ Main Courses**

La véritable tangia marrakchia	230
Beef marrakchi tanjia	
Poulet makkli aux olives et pommes de terre nouvelles	190
Makkli chicken tagine with olives and potatoes	
Couscous Laaroussa traditionnel à l'agneau, (Couscous de la fiancée)	250
Traditional Laaroussa couscous with lamb (The Fiancée couscous)	
Couscous balboula au bœuf, tfaya et légumes du Mellah	210
Balboula couscous with beef, tfaya and vegetables of the Mellah market	
Couscous balboula végétarien aux sept légumes (V)	180
Vegetables balboula couscous	
Mrouzia d'agneau au ras el hanout	230
Shank of beef mrouzia style with ras el hanout spices	
Tagine de boulettes de bar à la charmoula	240
See bass balls tagine with charmoula	
Tagine de légumes d'été, olives messalala(V)	190
Vegetables tagine , messlala olives	

### **Dessert/ Desert**

Jawhara Fassia crème à la fleur d'oranger et amlou	90
Jawhara Fassia cream with orange blossom and amlou	
Mhencha au miel de tahanout	120
Mhencha with tahanout honey	
Briouates d'ananas caramélisé	90
Caramelised pineapple briouates	
Glaces artisanales du moment	90
Artisanal ice cream of the day	

#### **Sur commande 24heure a l'avance (On order 24 hours in advance)**

Méchoui d'épaule d'agneau et ses légumes vapeur - 410 dirhams

(Roast lamb Mechoui shoulder with steamed vegetables)

Rfissa tride au pigeon dattes et œufs de cailles - 370 dirhams

(Pigeons rfissa tride with, dates and quail eggs)

Seffa Medfouna de poulet beldi aux raisins et cannelle - 380 dirhams

(Seffa pasta with beldi chicken, raisins and cinnamon)

