

LE TROU AU MUR

Appetizers

Moroccan

Moroccan Salad

LTM assortment of 7 freshly prepared salad favourites

Tihane

Offal stuffed with lightly spiced kefta, chopped olives and preserved lemon

Charmoula Sardines

Filled with finely chopped lightly spiced seasonal vegetables

Cherchma

Mixed beans and lentils in a Moroccan spiced sauce with whole wheat cous cous

Berkoukesh

Handmade Moroccan pasta with a fresh herb and tomato sauce

International

Pumpkin Ravioli

Homemade ravioli filled with pumpkin in a saffron cream

Dim Sum

Steamed Dim Sum filled with chicken and vegetables

Tempura Vegetables

Crispy battered seasonal vegetables with a sweet chilli sauce

Stuffed Calamari

Filled with fennel, tomato, garlic, fresh chilli and lemon zest

Chef's Salad

Goats cheese, roasted vegetables, green leaves and walnuts

International Dishes

Cote De Boeuf

Served on the bone with truffled potato puree and roasted shallot

Pulled Lamb Burger

A lightly spiced shredded lamb burger with a spicy kitchup

Grilled Cauliflower Steak

Cauliflower steak marinated in paprika, cumin, garlic and harissa with a chickpea puree and tomato salsa.

Berber Shepherd's Pie

With a crispy mashed potato top

Mac 'n' Cheese

Pasta, creamy cheese sauce and truffle oil

Curry - Vegetable or Chicken

Curry with home made chapatti made mild or spiced to taste

Fish of the day

Fish with oriental style vegetables

Moroccan Dishes

Stuffed Poussin

Poussin with vermicelli and sultanas in a harissa sauce

Traditional Offal Medley

Kidneys, lambs liver and heart cooked and spiced traditionally subject to market availability

Fish of the day

A Moroccan atlantic fish stuffed with vermicell

M'rouzia

Slow cooked beef marinated in raz al hanout, saffron, coriander and honey

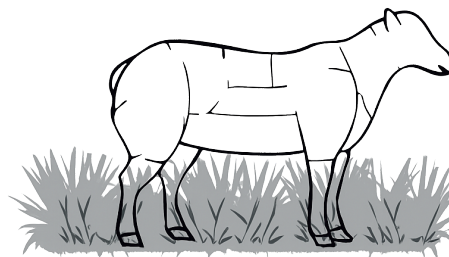
Tride

Shredded fine pancakes with lentils, chicken and a saffron and herb sauce

Tangia - Beef or Camel

The quintessential Marrakchi dish

LE MESHOUI



The Cuts

Leg

One of the leanest cuts

175

Shoulder

The traditional cut

180

Saddle

Tender and tasty

165



LTM Sautéed potatoes

Rosemary, Garlic and Lemon Zest

35

Rocket and parmesan

60

Parmesan, rosemary and garlic fries

35

Grilled beldi courgettes

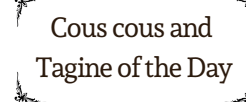
35

Charmoula sauce

20

Roast vegetables with crispy onions

40



- Monday -

Lamb with quince and candied walnuts

170

- Wednesday -

Chicken with tfaya

150

- Thursday -

Fish Tagine

150

- Friday -

Cous Cous of the day

160

- Saturday -

Rabbit Tagine with raisins and apricots

160

- Sunday -

Beef Branya

170

Desserts

International

Banoffee Pie
Red fruit with basil and lemon creme
Date and Saffron Cake, Salted Caramel,
Raz al Hanout Ice Cream
Chocolate Fondant

Moroccan

Fresh Fruit Pastilla
Mahensha
Berkoukesh
Knafeh

85

Ice Cream

Raz al Hanout
Almond Pastilla
Vanilla
Chili Chocolate Hibiscus

Sorbet

Strawberry and
Star Anise Apple
and Cognac
Orange Blossom

75

LE TROU AU MUR

Hors D'Oeuvres

Marocaine

Salades marocaines	90
Assortiment LTM de 7 salades préférées fraîchement préparées	
Tihane	100
Abats farcis de kofta légèrement épicée, d'olives hachées et de citron confit	
Sardines Charmoula	80
Garnies de légumes de saison finement hachés et légèrement épicés	
Cherchma	75
Haricots et lentilles mélangés dans une sauce épicée marocaine avec du cous cous complet	
Berkoukesh	90/120
Pâtes marocaines faites maison avec une sauce tomate et aux herbes fraîches	

Internationale

Raviolis au potiron	85/130
Raviolis maison farcis au potiron dans une crème au safran	
Sun Sum	95
Dim Sum vapeur farcis au poulet et aux légumes	
Tempura de légumes	90
Légumes de saison panés et croustillants avec une sauce chili douce	
Calmars farcis	120
Farcis au fenouil, à la tomate Ail, piment frais et zeste de citron	
Salade du Chef	90
Fromage de chèvre, légumes rôtis, légumes verts et noix	

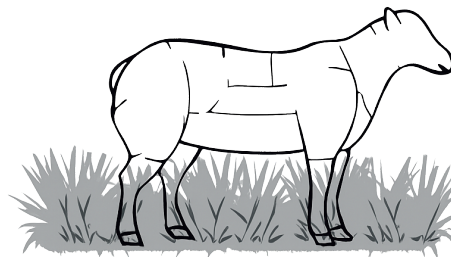
Plats International

Côte de bœuf	290
Servi sur l'os avec purée de pommes de terre truffée et échalote rôtie	
Burger d'agneau effiloché	165
Burger d'agneau effiloché légèrement épicé avec une sauce épicée	
Steak de chou-fleur grillé	125
Steak de chou-fleur mariné au paprika, cumin, ail et harissa avec une purée de pois chiches et une salsa de tomates	
Hachée berbère	160
Avec une purée de pommes de terre croustillante	
Mac 'n' Cheese	130
Pâtes, sauce crémeuse au fromage et huile de truffe	
Curry -Légumes ou Poulet	165
Curry avec chapati maison, doux ou épicé selon votre goût	
Poisson du jour	210
Poisson aux légumes à l'orientale	

Plats Marocains

Poussin farci	200
Poussin aux vermicelles et raisins secs, sauce harissa	
Mélange d'abats traditionnel	195
Rognons, foie et cœur d'agneau cuits et épicés traditionnellement selon disponibilité du marché	
Poisson du jour	210
Poisson marocain de l'Atlantique farci aux vermicelles	
M'rouzia	180
Bœuf mijoté mariné au raz al hanout, safran, coriandre et miel	
Tride	185
Crêpes fines effilochées aux lentilles, poulet et sauce safran et herbes	
Tangia - Bœuf ou Chameau	185
Le plat marrakchi par excellence	

LE MESHOUI



Les Coupes

Gigot
L'une des pièces les plus maigres
175

Épaule
La pièce traditionnelle
180

Selle
Tendre et savoureuse
165

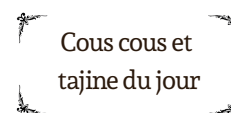


Pommes de terre sautées LTM
Romarin, ail et zeste de citron
35

Courgettes beldi grillées
35

Roquette et parmesan
60
Frites au parmesan, romarin et ail
35

Sauce charmoula
20
Légumes rôtis aux oignons croustillants
40



- Lundi -
Agneau aux coings et noix confites
170

- Mercredi -
Poulet à la tfaya
150

- Jeudi -
Tajine de poisson
150

- Vendredi -
Couscous du jour
160

- Samedi -
Tajine de lapin aux raisins secs et aux abricots
160

- Dimanche -
Branya de bœuf
170

Desserts

International

Tarte Banoffee
Fruits rouges au basilic et crème de citron
Gâteau aux dattes et au safran, caramel au beurre salé, glace Raz al Hanout
Fondant au chocolat

Marocain

Pastilla aux fruits frais
Mahensha
Berkoukesh
Knafeh

Les Glaces

Ras el Hanout
Amande Pastilla
Vanille Piment
Chocolat Hibiscus

Les Sorbet

Fraise et anis étoilé
Pomme et Cognac
Fleur d'oranger

85

75