

LE TROU AU MUR

MENU DÉJEUNER

Falafel farci à la mozzarella sur houmous de betterave	70	Arancini de champignons avec sauce marocaine au safran	80
Pois, haricots, pois chiches, fromage jebli et vinaigrette aux citrons confits	85	Poulpe et gambas grillées avec pommes de terre sautées, champignons et khlea (viande séchée locale)	125
Feta fouettée, huile d'harissa, paprika fumé et pain tafamout	80	Avocat grillé et salade de quinoa avec une vinaigrette au citron confit	80
Filet de daurade, briouate de fruits de mer et salade de légumes	105	Aubergine rôtie lentement au citron confit et à l'ail avec une salade d'herbes, de roquette et de Feta	65
Cigare de poulet et épinards en pâte filo, salade de carottes, choux, amandes et betteraves rouges, sauce fraîche au gingembre et à la tomate	75	Pastilla aux fruits de mer	120
Goujons de poulet marinés avec muhammara, mélange de poivrons épics, tahini et purée d'amandes	85	Salade de lentilles avec quinoa, roquette, pomme, betterave, poivrons verts et pamplemousse	75
Carpaccio de betterave, roquette, fromage jebli et huile de citron confit	50	Gyoza Meshoui à l'huile d'harissa	50
Haricots verts al-dente à l'ail, aux amandes et au citron confit	45	Salades marocaines	90
Salade d'endives, de thon, de radis, de concombre et de tomates avec une vinaigrette aux agrumes	90	Sardines Charmoula	80
		Kebab de Kefta aux épices douces avec une sauce au yaourt et au paprika	85

Cous cous et Tagine du Jour

- 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 boeuf
170

Desserts

Fruit rouge, crème de citron, sablé au basilic

Tarte au citron meringuée

Tarte Banoffee

Moelleux au chocolat

85

Les Sorbets

Fraise et anis étoilé
Apple et Cognac
Fleur d'oranger

Les Glaces

Raz al Hanout
Pastilla aux amandes
Chocolat à la pointe de Piment
Vanille
Hibiscus

75

LE TROU AU MUR

LUNCH MENU

Falafel stuffed with mozzarella on beetroot hummus	70	Endive, tuna, radish, cucumber and tomato salad with a citrus dressing	90
Peas, beans, chickpeas, jebli cheese and preserved lemon vinaigrette	85	Mushroom arancini with Moroccan saffron sauce	80
Whipped feta, harissa oil, smoked paprika and tafamout bread	80	Grilled octopus and prawns with sautéed potatoes, mushrooms and khlea (local dried meat)	125
Filet of sea bream, seafood briouate and a dressed vegetable salad	105	Grilled avocado and quinoa salad with a preserved lemon vinaigrette	80
Chicken and spinach filo pastry cigar, salad of carrots, cabbage, almonds and beetroot served with a fresh ginger and tomato sauce	75	Preserved lemon and garlic slow roasted aubergine with a herb, rocket and feta salad	65
Marinated chicken goujons with muhammara, a spiced mixed pepper, tahini and almond puree	85	Seafood pastilla	120
Beetroot carpaccio, rocket, jebli cheese and preserved lemon oil	50	Lentil salad with quinoa, rocket, apple, beetroot, green peppers and grapefruit	75
Al-dente green beans with garlic, almonds and preserved lemon	45	Meshoui gyoza with harissa oil	50
		Moroccan Salads	90
		Charmoula sardines	80
		Sweet spiced Kfta kebab with a yogurt and paprika sauce	85

Cous cous and Tagine of the Day

- 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

Red fruit, Lemon cream and a Basil sable
Lemon Meringue Tart
Banoffee Pie
Chocolate Fondant

85

Sorbet

Strawberry and Star Anise
Apple and Cognac
Orange Blossom

75

Ice Creams

Raz al Hanout
Almond Pastilla
Chili Chocolate
Vanilla
Hibiscus