

LE TROU AU MUR

LES ENTRÉES

Marocaines

| | |
|---|----------|
| Salades Marocaines | 90 |
| Assortiment LTM de 7 salades froides | |
| Tihane | 100 |
| Rate de boeuf farci aux Keftas légèrement épicés, olives vertes & citron confit hachés | |
| Sardines Charmoula | 80 |
| Sardines marinées à la Chermoula et farcies aux légumes de saison bien hachés & légèrement épicés | |
| Cherchma | 75 |
| Couscous de blé complet, pois chiche & lentilles, sauce épicée | |
| Berkoukesh | 90 / 120 |
| Pâtes marocaines roulées à la main, sauce tomate & fines herbes | |

Internationales

| | |
|--|----------|
| Raviolis de potiron | 85 / 130 |
| Raviolis maison farcis à la courgette en crème au safran | |
| Dim Sum | 95 |
| Cuits à la vapeur, farcis de poulet et de légumes | |
| Tempura de Légumes | 90 |
| Beignets de légumes croustillants, sauce chili doux | |
| Calamars farcis | 120 |
| Fenouil, tomates, ail, piment frais & zeste de citron | |
| Salade du Chef | 90 |
| Laitue verte, fromage de chèvre, légumes grillés & noix | |

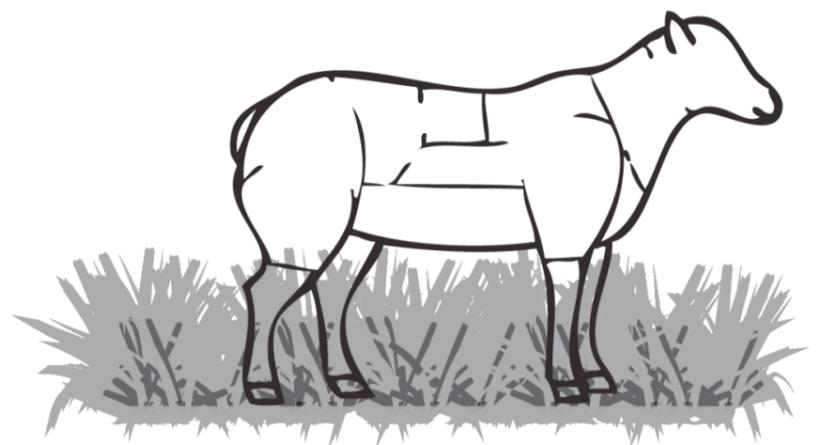
Plats Internationaux

| | |
|---|-----|
| Cote De Boeuf | 290 |
| Servie à l'os, purée à la truffe, échalotes rôties | |
| Effilochée d'Agneau façon Burger | 165 |
| Viande d'épaule d'agneau effilochée & hachée, légèrement épicée, ketchup épicé | |
| Escalope de chou-fleur grillé | 125 |
| Chou-fleur mariné au paprika, au cumin, à l'ail et à l'harissa avec une purée de pois chiches et salsa de tomates | |
| Hachis Parmentier Berbère | 160 |
| En purée croustillante | |
| Mac 'n' Cheese | 130 |
| Pâtes macaroni en sauce fromage & huile de truffe | |
| Curry - légumes ou poulet | 165 |
| Avec pain Chapati maison. | |
| Poisson du Jour | 210 |
| Avec légumes à l'oriental | |

Garnitures

| | |
|--|---|
| Pomme de terre sautées à la LTM | Courgettes Beldies grillées |
| Romarin, ail & zeste de citron | |
| 35 | 35 |
| Salade Roquette & Parmesan | Légumes rôtis & croustillant d'oignons |
| 60 | 40 |
| Frites au parmesan, romarin & ail | Sauce Charmoula |
| 35 | 20 |

LE MESHOUI



Les Coupes

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Gigot | |
| L'une des coupes les plus maigres | 175 |
| Epaule | |
| La coupe traditionnelle | 180 |
| Selle | |
| Tendre et savoureuse | 165 |



Plats Marocains

| | |
|--|-----|
| Coquelet Farcis | 200 |
| Vermicelles, raisins secs & sauce Harissa | |
| Mélange Traditionnel d'Abats | 195 |
| Rognons, foie et coeur d'agneau aux épices, cuisson traditionnelle - selon disponibilité | |
| Poisson du Jour | 210 |
| Poisson de l'Atlantique marocain, farci de vermicelle, citrons confits & olives | |
| M'rouzia | 180 |
| Boeuf mariné au ras el hanout, mijoté au safran, coriandre & miel | |
| Tride | 185 |
| Crêpes fines en lanières, poulet, lentilles, sauce de Safran & fines herbes | |
| Tangia de boeuf ou chameau | 185 |
| Le Plat Marrakchi par excellence | |

Couscous & Tajines du Jour

| | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------|
| -Lundi- | - Mercredi - | - Jeudi - |
| Agneau aux coings et noix | Poulet & Tfaya | Tagine de poisson |
| 170 | 150 | 150 |
| - Vendredi - | - Samedi - | - Dimanche - |
| Couscous du Jour | Lapin, raisins & abricots | Boeuf brania |
| 150 | 160 | 170 |

DESSERTS

Internationaux

Banoffee Pie
Fruit rouges au basilic
crème de citron
Cafe aux dattes et au safran
Moelleux chocolat

Marocains

Pastilla aux fruits frais
Mahensha
Berkoukesh
Knafeh

85

Les Glaces

(Bien sûr fait maison!)

Raz al Hanout
Pastilla aux amandes
Vanille
Chilli chocolat
Hibiscus

Sorbets

Fraise & anise étoilé
Pomme & cognac
Fleur d'oranger

75

Cocktails

130 Dhs

The Perfect One

Tanqueray & Vermouth

Chili Passion Fruit

Vodka, chili & fruit
de la passion

French

Vodka, fraise & ananas

Lemon Drop

Vodka, citron & orange

Chili Apple

Vodka au chili, pomme & citron

The Walker

Red Label, vermouth doux

Negroni

Campari, gin & martini rosso

Tom Collins

Gin, citron & eau gazeuse

Margarita

Tequila, triple sec
& citron vert

Espresso

Vodka, Kahlúa & espresso

VM

Absolut & vermouth

Raspberry

Vodka & fraises

Blueberry

Vodka, myrtilles, basilic

Dirty

Gin, vermouth & saumure d'olive

Earl Grey

Gin, Earl Grey & citron

Sidecar

Cognac, citron & triple sec

Mojito

Rum, citron, menthe
& eau gazeuse

Old Fashioned

Bourbon, angostura
bitters & sucre

Jus Frais

Citron & menthe
35

Orange

35

Pamplemousse

45

Citron, épinard, framboise
& pruneau

45

Chou, concombre, menthe,
myrtille & framboise

45

LTM Thé Glacé

Pêche

35

Agrumes

30

Citron

35

Gingembre frais

35

Framboise

35

Boissons gazeuses

Coke

35

San Pellegrino

Citron

40

Orangina

35

San Pellegrino
Orange Sanguine

30

Bière 0%

45

LES VINS

Vins Rouge

| | | |
|------------------|-----|---------|
| Ithaque | | 660 |
| Coteaux de Atlas | | 600 |
| Lumière | | 580 |
| CB Signature | | 480 |
| S de Siroua | 200 | 380 |
| Médaille | !75 | 195 365 |
| La Petite Ferme | 165 | 300 |
| Dyar | | 260 |
| Vin au verre | | 65 |

Vins Blancs

| | | |
|------------------|-----|---------|
| Coteaux de Atlas | | 600 |
| Terres Sauvages | | 420 |
| CB Signature | | 480 |
| Médaille | !75 | 195 365 |
| S de Siroua | 200 | 380 |
| Larroque | | 260 |
| La Petite Ferme | 165 | 300 |
| CP Sémillant | | 180 |
| Vin au verre | | 65 |

Vins Rosés

| | | |
|----------------|-----|-----|
| Bacari Perrier | | 520 |
| Medallion | 195 | 365 |
| La Ferme Rouge | | 240 |

Vins Gris

| | | |
|-------------------|--|-----|
| Eclipse | | 440 |
| La Ferme Rouge | | 260 |
| Domaine de Sahari | | 320 |

Champagne & Prosecco

| | | |
|--------------------|------|------|
| Taittinger | 700 | 1300 |
| Nicolas Feuillatte | | 990 |
| Prosecco | ! 80 | 450 |

Bières

| | | |
|------------|------|---------------|
| Casablanca | Flag | Estrella Damm |
| 60 | 50 | 60 |

Tous nos plats peuvent contenir des traces de noix

Le Trou Au Mur - 39 Derb Farnatchi - Marrakech - 00 212 524 384 900