



**Vous présente ses menus Printemps-Eté**  
**BELDI**  
(22 €-220 MAD)

### *Vivaldi*

Gaspacho \*

Poulet pané façon Janna accompagné de sa semoule

Salade perlée (pastèque, melon et menthe fraîche du jardin) \*

### *Terra*

Rolls de courgettes au pesto \*

Médailon de poulet et son chutney d'abricot

Salade de fruits frais\*

### *Du Chef*

Duo de Houmous \* (betterave, aubergine)

Salade César façon Soufiane

Pastilla à la chantilly maison

### *Tajine*

Salade marocaine \*

Tajine de bœuf, marka d'aubergines / Tajine berbère \*

Tian d'oranges au miel, cannelle et menthe fraîche du jardin \*

### *Oualidia*

Carpaccio de concombre et fenouil \* à l'huile d'argan

Boulettes de poisson du marché aux herbes, trio de poivrons rôtis

Crumble aux fruits de saison

*\* plats végétariens*



*Vous présente ses menus Printemps - Eté*

*Janna*

*(29 €-290 MAD)*

### *Tanjia*

Salade Kémia \*

Tanjia « maison » / Bowl végétarien Janna \*

Trio de sorbets\*

### *Essaouira*

Tartare de crevettes au fenouil, oignon, avocat, tomate

Filet de dorade royale et son beurre citronné, riz basmati

Tarte de fine aux pommes, romarin du jardin, boule de glace vanille

### *Pastilla*

Rolls d'aubergines, fromage de chèvre et roquette du jardin

Pastilla de poulet

Pana cotta et son coulis de mangue

### *Palmeraie*

Tartare « Barba Cool » (betteraves râpées, gingembre frais, pommes, carottes, céleri) et mesclun du jardin \*

Epaule d'agneau confite accompagnée de son bol de semoule

Figues rôties au miel, romarin et son muesli d'amandes, noisettes et pistaches \*

*\* plats végétariens*



*Vous présente ses menus*

## **BELDI**

**(Automne - Hiver)**

### *Casa*

Salade Taktouka \*

Poulet fermier, carottes, olives rouges et citrons confits, coriandre du jardin

Pastilla à la crème de lait

### *Mazagan*

Aubergines rôties façon méchoui et son coulis de tomates \*

Filet de poisson du marché et son panier de légumes grillés

Basboussa (gâteau de semoule au sirop et fruits secs)

### *Couscous*

Harira \*

Couscous au poulet / couscous aux 7 légumes\*

Tian d'oranges au miel et à la cannelle \*

### *Kefta*

Betteraves rôties à la mode de Fès et son filet de balsamique\*

Tajine Kefta

Baghrir suzette, crème citronnée (crêpe berbère à base de semoule)

*\* plats végétariens*



*Vous présente ses menus*

## *Janna*

(Automne - Hiver)

### *Dakhla*

Moules marinées à la charmoula

Mille-feuille de saint-Pierre et son panaché de légumes du jardin

Cake aux lentilles façon Brownie \*

### *La Ferme*

Mehncha aux légumes de saison\*

Coquelet rôti et son crumble de courgettes

Moelleux au chocolat / Banana bread \*

### *Oriental*

Briouates aux 3 saveurs (viande, légumes et fromage)

Tajine de lentilles, carottes et courge du jardin \*

Tajine de bœuf, courge caramélisée, amandes et graines grillées

Pastilla à la crème de dattes

### *Janna*

Carpaccio de carottes, mousse de chèvre, roquette du jardin

Côtelettes d'agneau confites au miel et aux épices, légumes grillés

Tarte au citron

### *Royal*

Salade d'artichaut et fèves à la charmoula \*

Couscous royal (merguez, agneau, poulet et bœuf)

Pomme rôtie au four au miel, épices et amandes grillées\*

\* *plats végétariens*