

À L'Orientin, la table réinvente l'art de recevoir.

Inspirée des plus belles traditions gastronomiques marocaines, cette carte révèle une cuisine pensée comme une ode aux saveurs du pays; subtile, raffinée, sincère. Chaque plat célèbre l'authenticité des produits, le raffinement des gestes, l'équilibre des arômes.

Plongez dans un voyage culinaire où le goût respire, les textures dialoguent, et les couleurs chantent. Bien plus qu'un repas, une expérience sensorielle au-delà du temps.

*At L'Orientin, dining is elevated to the art of hospitality.*

*Rooted in the finest Moroccan culinary traditions, this menu celebrates authenticity, subtlety and refinement, where every dish is a tribute to pure flavors, refined craftsmanship, and balanced aromas.*

*Step into a culinary journey where taste breathes, textures converse, and colors sing. More than a meal, an immersive sensory experience that transcends time.*

## ENTRÉES | STARTERS

Dégustation de salades marocaines traditionnelles 150  
Traditional Moroccan salads tasting

Pastilla au poulet et aux amandes 170  
Chicken & almond pastilla

Pastilla aux poissons des côtes de Nador 230  
Fish pastilla with Nador coast seafood

Briouates aux quatre saveurs 130  
Four-flavour Moroccan briouates

Harira Fassia, dattes et chebbakia 120  
Fassi-style harira, dates & chebbakia

## TAGINES

Dorade à la mode de Fès 290  
Fassi-style sea bream tagine

Poulet fermier aux olives et citron confit 240  
Farm chicken with olives & preserved lemon

Tajine de boulettes de viande hachée aux œufs de caille 160  
Minced meatball tagine with quail eggs

## LES SPÉCIALITÉS | HOUSE SPECIALTIES

Tangia de jarret de bœuf au cumin et citron confit 260  
Slow-cooked beef tangia with cumin & preserved lemon

Pied de veau aux pois chiches et germe de blé 260  
Veal foot tagine with chickpeas & wheat germ

Tagra de fruits de mer (moules, poulpe, crevettes grises), safran et citron confit 290  
Seafood tagra with mussels, octopus & grey shrimp with saffron & preserved lemon

## COUSCOUS

Couscous d'agneau aux 7 légumes 230  
Lamb couscous with seven vegetables

Couscous au poulet et tfaya Rbatia 210  
Chicken couscous with Rbatia-style tfaya

Couscous Royal aux légumes, kefta & merguez 270  
Royal couscous with vegetables, kefta & merguez

Couscous végétarien 190  
Vegetarian couscous

## DESSERTS

Salade d'orange à la cannelle et lamelles de datte Majhoule 90  
Orange salad with cinnamon and slices of Majhoule date

Macaron à la rose, sorbet litchi 90  
Rose macaron with lychee sorbet

Jawhara, crème à la fleur d'oranger & fruits rouges 90  
Jawhara with orange blossom cream & red berries

Assortiment de pâtisseries marocaines 90  
Selection of Moroccan pastries

*There is no more sincere love  
than that for food.*