

L'ORIENTIN

Les Entrées / Starters

Dégustation de salades marocaines traditionnelles Traditional Moroccan salads	140
Pastilla au poulet et aux amandes Chicken and almond pastilla	180
Pastilla aux poissons des côtes de Nador Nador coasts fish pastilla	210
Briouates aux quatre saveurs Four flavours briouates	150
Harira Fassia, dattes et chebbakia Fes style harira soupe, dates and chebbakia	90

Les spécialités / Specialities

Tangia de bœuf au cumin et citron confit Beef tangia with cumin and preserved lemon	280
Tride de poulet Chicken trid	260

Les tagines / Tagines

Dorade à la mode de Fès Fes style sea bream	310
Poulet aux olives et au citron confit chicken with olives and preserved lemon	190
Agneau berbère Berber lamb	240

L'ORIENTIN

Les Couscous / Couscous

Agneau, aux sept légumes Lamb and seven vegetables	250
Poulet, à la tfaya Rbatia Chicken and tfaya Rbatia	230
Royal, aux légumes, kefta et merguez Royal, vegetables, kefta and merguez	270
Couscous aux trois poisons et legumes verts Couscous with fish and green vegetables	290

Le Partage (minimum 2 personnes) Sharing (minimum of 2 people)

Poisson mariné, cuit au four « sur commande » Baked marinated fish « advance order »	630
Méchoui d'agneau « sur commande » Oven baked lamb « advance order »	610

Les Desserts / Desserts

Salade d'orange et granité Orange salad and granita	80
Poire pochée au sirop d'épices, sorbet gingembre Poached pear with spices syrup, ginger sorbet	90
Macaron à la rose, sorbet litchi Rose macaron, lychee sorbet	100
Jawhara, crème à la fleur d'oranger et fruits rouges Jawhara, orange blossom flavoured cream, red fruit	90
Pâtisseries marocaines Moroccan pastries	130

Prix en Dirhams