



PALAIS SEBBAN

RESTAURANT

## THE AUTHENTIC MOROCCAN EXPERIENCE

---

Notre carte revisite les saveurs de la gastronomie marocaine en apportant une touche de raffinement contemporain. Les plus fins gourmets apprécieront ce mélange de tradition et modernité qui nous fait parcourir les époques. Notre Chef vous propose **d'élaborer** votre propre Menu ou de choisir à la carte selon vos envies, pour le plaisir des sens et de la découverte. Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais et du terroir afin de vous garantir qualité & authenticité.

\*\*\*

Our menu revisits the flavours of Moroccan gastronomy by bringing a touch of contemporary. **Gourmets'** people will enjoy this mix of tradition and modernity that takes us through the ages. Our Chef offers you to develop your own menu or choose a la carte according to your desires in order to discover new pleasures. All our dishes are made with fresh and local products to guarantee quality & authenticity.

---

## VIN / WINE

### ROUGE / RED

Bonassia	180
La Cuvée du Terroir	180
Domaine de Sahari Réserve	230
Médailleon <i>Cabernet</i>	290

### BLANC / WHITE

Bonassia	180
La Cuvée du Terroir	180
Terres Blanches - <i>La Ferme Rouge</i>	270
Médailleon <i>Sauvignon</i>	290

### ROSÉ / GREY

Bonassia	180
La Cuvée du Terroir	180
Domaine de Sahari Réserve <i>Gris</i>	210
Volubilia Rosé ( <i>ou Gris</i> )	280

### CHAMPAGNE

JP Chenet <i>ou Prestige de France</i>	300
Torresella Prosecco Brut	400
Nicolas Feuillate / Laurent P.	1050
Taittinger / Moët	1200

Verre de Vin de la maison / House Wine 50

# MENU

Entrée – Plat – Dessert  
Starter – Main – Dessert

220 dhs

## ENTREES

---

### - ENTREES MAROCAINES -

« Harira » – Soupe traditionnelle marocaine <i>Veg</i> Traditional Moroccan Soup / Sopa Tradicional de Marruecos	65
Assortiment de Salades Marocaines du Chef <i>Veg</i> Moroccan Starters Feast / Ensalada Marroquí	70
Salade Berbère (Tomates, Oignons, Concombre) <i>Veg</i> Berber Salad / Salada Berbere	55
Trio de Briouates »(Saumon, Légumes, Poulet, Roquette) Trio of Briouates / Trio Briouates	75
Pastilla de Coquelet & Amandes au Miel Cockerel & Almond Pastilla / Pastilla de Pollo y Almendra	80
Pastilla aux Fruits de Mer Seafood Pastilla / Pastilla del Mar	90

### - ENTREES FRAÎCHEUR -

Gaspacho Aux Légumes du Soleil <i>Veg</i> Gaspacho To the Vegetables of the Sun / Gazpacho de verduras del Sol	70
<b>Flan de Caviar d'Aubergine &amp; Coulis de Tomates</b> <i>Veg</i> Caviar Cake of eggplant with Tomato / Flan de Berenjena y Tomate	80
Tomates Mozzarella (Basilic, Olives noir) Tomato, Mozzarella, Basil <i>Veg</i>	75
<b>Taboulé à la Menthe sur un Lit d'Emietté de Crabe</b> Fresh Mint Couscous with Crab / Couscous de Menta con Cangrejo	80
Tartare de Tomates & Rillettes de Thon Tartar of tomatoes & Tuna Rilette / Tartare de tomate y atún rilette	85
Salade de la Mer Salad of the Sea / Ensalada de mariscos	95

# PLATS

---

## - TAGINES DU JOUR -

*Poulet « Beldi » Bio – Chicken Bio / Pollo	140
*Agneau – Lamb / Cordero / * <b>Bœuf</b> – Beef / Carne de Ternero	130

## - COUSCOUS AU CHOIX -

*Poulet / Agneau / Végétarien <i>Veg</i>	130 / 120 / 110
*Chicken / Lamb / Vegetarian – Pollo / Cordero	

## - NOS SPECIALITES MAROCAINES -

<b>Entrecôte de Bœuf aux herbes de l'Atlas</b>	130
Entrecote with Atlas herbs / Entrecot de ternera con hierbas del Atlas	
Tagine de Lotte à la Chermoula	140
Monkfish Tagine / Tagine de Rape	
<b>Calamar à l'huile d'Argan et sa Purée aux fruits secs</b>	130
Calamar with Argan Oil / Calamar al Aceite de Argan	
Seffa (Vermicelle) au Poulet & à la Cannelle (ou <i>Veg</i> )	120
Cockerel & Cinnamon Vermicelli / Fideos de Pollo con Canela	

## - NOS CLASSIQUES -

Club Sandwich (Poulet ou Végétarien) & Frites Maison	110
Club Sandwich (Chicken or Veg) / (Pollo o Veg)	
<b>Filet de Bœuf au Poivre &amp; Petits Légumes de Saison</b>	140
Pepper Beef Filet & Vegetables / Filete de Vacuno con Verduras	
Filets de rascasse du Chef Khalid	140
Fillets of Scorpion Fish of Chief Khalid / Filetes de Escorpina del Jefe Khalid	
Salade de Farfalles & Gambas	120
Salad of Farfalles & Gambas / Farfalle & gambas Ensalada	
Pâtes au Saumon (ou Pâtes Bolognaise Maison)	120
Salmon Pasta (or Bolognese) / Pasta de Salmon (o Boloñesa)	

# DESSERTS

---

Orange Cannelle Orange with Cinnamon / Naranja con canela	45
Soupe de Fruits de Saison, Sorbet & Tuile aux Amandes Sorbet & Fresh Fruits Soup / Sopa de Frutas & Sorbete	55
Couscous Raffiné aux Fruits Frais Sweet Couscous with Fresh Fruits / Couscous Fresco con Frutas	55
Flan Oriental aux Raisins Secs & Éclats de Pistache Oriental Flan with Pistachio / Flan Oriental con Pistacho	55
<b>Crème Brulée à la Fleur d'Oranger</b> Orange Blossom "Crème Brulée" / "Crème Brulée" con Sabor Azahar	55
Pastilla au Lait « Jawhara » Milk Pastilla / Pastilla de Leche	60
Fondant au Chocolat Saveur Gingembre Chocolate Fondant with Ginger Flavour / Fondant de Chocolate	70
Glace ou Sorbet <i>Panna</i> ® – 1 / 2 / 3 Boules Ice Cream or Sorbet / Helado o Sorbete – 1 / 2 / 3 Scoops	35 / 50 / 60

## BON APPETIT

\*Tous nos prix sont en Dirhams TTC

*Veg* = végétarien - vegetarian

\*All prices are in Dirhams Tax Incl / Precios en Dirhams IVA incl.

Pour votre prochain repas, commandez votre plat typique Marocain à partager  
(prix pour 2 personnes)

For your next dinner, feel free to order a typical Moroccan meal to share  
(price for 2 people)

---

Tanjia	350
Méchoui	400
Pastilla de Pigeon	350

---