



PALAIS SEBBAN

RESTAURANT

Les Saveurs Marocaines Revisitées

Un Mélange entre Tradition et Modernité

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.

**THE AUTHENTIC
MOROCCAN EXPERIENCE**

MENU

Entrée – Plat – Dessert

Starter – Main – Dessert

220 dhs

Thé à la menthe offert

Mint Tea free

ENTREES

ENTREES MAROCAINES

Assortiment de Salades Marocaines <i>Veg</i>	60
Moroccan Starters Feast	
Cocktail de Briouates	70
Briouates Assortment	
Pastilla au Coquelet & Amandes	70
Cockerel & Almond Pastilla	
Pastilla aux Fruits de Mer	90
Seafood Pastilla	

ENTREES TRADITIONNELLES

Trio de Gaspacho <i>Veg</i>	60
Gaspacho Trilogy	
Carpaccio de Bœuf	70
Beef Carpaccio	
Tomate Mozzarella « Di Burrata » <i>Veg</i>	80
Tomato Mozzarella Di Burrata	
Mille-feuille d'Aubergine <i>Veg</i>	80
Eggplant Yarrow	

PLATS

TAGINES DU JOUR

* Poulet « Beldi » Bio – Chicken Bio	140
* Agneau – Lamb	130
* Bœuf – Beef	130

COUSCOUS AU CHOIX

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

NOS SPECIALITES MAROCAINES

Tagine de Kefta aux Œufs	100
Kefta & Eggs Tajine	
Tagine de la Mer aux 2 Poivrons	140
2 Peppers Fish Tajine	
Entrecôte aux Herbes de l'Atlas	120
Rib Steak with Atlas Herbs	

NOS CLASSIQUES

Filet de Saint-Pierre, Pomme de Terre & Petits Légumes	130
John Dory Fish Fillet, Potatoes & Small Vegetables	
Filet de Bœuf, Farci aux Fruits Secs & Crème de Cèpes	140
Beef Filet, Dried Fruit & Cep Cream	
Médailon de Poulet aux Fruits Secs	130
Sauce Poivron Rouge	
Chicken Medallion, Dried Fruit, Red Pepper Sauce	
Club Sandwich – Poulet ou Végétarien <i>Veg</i>	100
Club Sandwich – Chicken or Vegetarian	
Salade Estivale de Penne au Pesto <i>Veg</i>	100
Pesto Penne Salad	
Salade Caesar	100
Caesar Salad	

DESSERTS

Tuile aux Amandes & Fruits Frais Almond Biscuit & Fresh Fruits	50
Tarte Fine aux Pommes Fine Apple Pie	50
Tagine de Semoule aux Agrumes Semolina Tajine with Citrus Fruits	50
Poire Pochée au Romarin Rosemary Poached Pear	50
Fondant au Chocolat Saveur Gingembre Chocolate Fondant with Ginger Flavour	70
Café Gourmand Français French Gourmet Coffee	60
Café Gourmand Marocain Moroccan Gourmet Coffee	60
Glace ou Sorbet – 1 / 2 / 3 Boules Ice Cream or Sorbet – 1 / 2 / 3 Scoops	25 / 40 / 50

BON APPETIT

*Tous nos prix sont en Dirhams TTC

Veg = végétarien - vegetarian

*All prices are in Dirhams Tax Incl.

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

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

Tanjia	350
Méchoui	400
Pastilla de Pigeon	350



Service Tapas & Cocktails de 12h à 18h30

TAPAS MAROCAINS :

Zalouk (Caviar d'Aubergine) et Tapenade en Duo	30
Pois Chiches à la Marocaine marinés au Cumin	30
Rouleaux de Printemps façon Tagine revisité	50
Briouates aux 3 saveurs	50
Kefta à la Chermoula	50

TAPAS DU MONDE :

Mini Club Sandwich	50
Tempura de Crevettes à la Plancha – Sauce Blanche	50
Bâtons de Poulet pannés – Sauce Moutarde & Ketchup	50
Billes de Tomates Mozzarella à partager	50
Patatas Bravas & Sauce Douce Harissa	30
Tortilla de Patatas & Légumes du Soleil	30
Billes de Melon au Basilic & Chiffonnade de Jambon Serrano	50

DESSERTS :

Glaces ou Sorbets à découvrir (2 boules) & Tuile d'Amande	40
Milk Shake (Vanille, Banane ou Coco)	30
Panna Cota à la Fleur d'Oranger & Coulis Fruits Rouges	40



Tapas & Cocktails from 12am to 6:30pm

MOROCCAN TAPAS :

Zalouk (Eggplant salad) & Black Olive Tapenade	30
Moroccan Chickpeas marinated with Cumin	30
Tajine Flavour Spring Rolls	50
3 Flavours Briouates	50
Chermoula (Marinade) Kefta	50

INTERNATIONAL TAPAS :

Mini Club Sandwich	50
Shrimp Tempura – White Sauce	50
Chicken Sticks – Mustard & Ketchup	50
Tomatoes & Mozzarella Balls to Share	50
Patatas Bravas & Sweet Harissa Sauce	30
Potatoes & Vegetables Tortilla	30
Melon Balls, Basil Leaves & Iberico Ham	50

DESSERTS :

Ice Cream or Sorbets to Discover (2 scoops) & Almond Biscuit	40
Milk Shake (Vanille, Banane ou Coco)	30
Orange Blossom Panna Cota & Red Fruits Coulis	40



Service Tapas & Cocktails de 12h à 18h30

VIRGIN & RAFRAICHISSANT

CAFE FRAPPE	40
CAFE LATTE GLACE	40
THE GLACE	40
SUNSHINE - 3 Agrumes pressées & Grenadine	50
FRAICHEUR CONCOMBRE - Concombre, Menthe, Cassonade, Limonade	50

SELECTION DE COCKTAILS D'ETE

SANGRIA ROUGE	50
SANGRIA BLANCHE & FRUITS D'ETE	50
SPRITZ APEROL	70
MOJITO	90
MOJITO DE LA SEMAINE - « Bartender is Always Right »	100
MINT & CUCUMBER MARTINI - Gin, Menthe Fraiche, Concombre	110
EARL GREY MARTINI	110

BIERES :

FLAG SPECIAL 25cl - Maroc	30
HEINEKEN 25cl - Pays-Bas	40
CASABLANCA 33cl - Maroc	50



Tapas & Cocktails from 12am to 6:30pm

VIRGIN & FRESH

ICED COFFEE	40
ICED CAFE LATTE	40
ICED TEA	40
SUNSHINE - 3 Fresh Citrus & Red Fruits Syrup	50
FRAICHEUR CONCOMBRE - Cucumber, Mint, Lemonade	50

SUMMER COCKTAILS

RED SANGRIA	50
WHITE SANGRIA & SUMMER FRUITS	50
SPRITZ APEROL	70
MOJITO	90
MOJITO OF THE WEEK - « Bartender is Always Right »	100
MINT & CUCUMBER MARTINI - Gin, Fresh Mint, Cucumber	110
EARL GREY MARTINI	110

BEERS :

FLAG SPECIAL 25cl - Morocco	30
HEINEKEN 25cl - Netherlands	40
CASABLANCA 33cl - Morocco	50