



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**

PS

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
