



MENU

LES RECETTES TRADITIONNELLES SONT REVISITÉES AVEC UNE TOUCHE D'AVANT-GARDE, EN UTILISANT DES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX QUI CRÉENT UNE CUISINE QUI VARIE À CHAQUE SAISON.

Tarifs en dirhams

ENTRÉES



Segment d'orange, feta, laitue, noix confites

Burrata & taktouka mechouia 95

Poivrons, tomates grillées, huile d'olive persillée

Briouates au fromage (6 pcs) 90

Jeben, citron confit, menthe séchée, miel, graines de sésame

Chou-fleur rôti à la Marocaine 85

Yaourt aux fines herbes et charmoula

Ceviche de poulpe 90

Poivron, mangue, gingembre, coriandre, lait de coco, ras al hanout

Zaalouk fumé 80

Aubergines, tomates, feta, pistaches

Boulettes de kefta à la Marocaine, zaalouk fumé 90

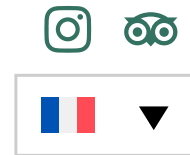
Viande hachée aux épices, sauce piri-piri, yaourt à la menthe

Raviolis de Tangia 85

Agneau, Sauce safran, citron confit, ail, gingembre

Croquettes de lentilles 85

Sauce tomate parfumée au citron confit, légumes, feta, basilic



Dœuf au beurre, icama façon indienne, haricots verts, carottes et yaourt servis avec semoule

Pastilla végétarienne 110

Pois chiches, œufs brouillés, amandes torréfiées, confit d'oignons au ras al hanout, miel

Poke bowl de thon à la charmoula aigre-douce 150

Nouilles de courgettes, tomates, radis, avocat et furikake

Brochettes de poulet 130

Poulet à l'abricot et au thym façon teriyaki, coleslaw au miso et à l'harissa, pommes de terre rissolées

Méchoui effiloché 150

Épaule d'agneau, légumes sautés, oignon frit, sauce yaourt à la menthe

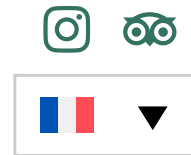
Tajine de poisson 140

Poisson du jour à la charmoula, pommes de terre, aubergine, courgette et tomates cerises

Mhamsa façon risotto 110

Petits plombs à base de blé, courgettes, épinard

Couscous vegan aux 7 légumes 110



caramélisés à la cannelle, pommes de terre rissolées, mayonnaise à l'harissa.

Gnocchi Berber 120

Sauce tomate façon tajine, œuf coulant, jeben aux fines herbes, beurre de noisette et ail confit

Menu enfant 95

Steak haché servi avec des légumes et pommes de terre rissolées, une boule de glace au choix (vanille, chocolat)

ACCOMPAGNEMENTS

Slaw au miso et à l'harissa 35

Pommes de terre rissolées 30

Semoule verte aux herbes et pistaches 45

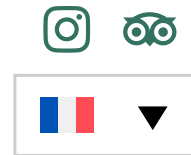
Légumes sautés 40

DESSERTS

Cake à la carotte 80

Noix et ras el hanout

Gâteau au chocolat 75



Yaourt à la marocaine 65

Amlou, noix caramélisées, amandes, raisins

Moelleux caramel beurre salé 80

Cannelle, noix, boule de glace à la vanille (20 minutes de cuisson)

Assortiment de boules de glace 75

(3 parfums au choix)

THÉS ET INFUSION

Thé à la menthe 25

Verveine 25

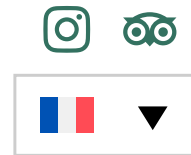
Thé au citron & gingembre frais 35

Thé aux épices 35

Chai tea latte 35

Thé glacé 30

CAFÉS



Café Laos Bolivien – Bio et équitable 30
Riche corps finement acidulé aux notes fruitées

Grande Réserve – 100% Arabica 30
Café voluptueux et élégant, mariage complexe de nombreux arabicas au goût fin, aromatique et fruité

Café décaféiné Deca Aqua Bio et équitable 30
Douce et naturelle, la décaféination à l'eau élimine lentement la caféine sans le moindre solvant ou gaz

Café glacé 35

Café aux épices 35

Nous Nous 35

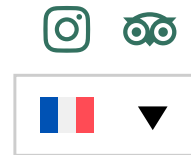
Cappuccino 35

Chocolat chaud 35

MOCKTAILS SIGNATURES

L'MIDA 65
Concombre, citron vert, coriandre

MRAHBA 65



CHREB OU CHOUF

65

Citron, fleur d'oranger, gingembre, eau gazeuse

MARRAKESH PACHO

65

Tomate, concombre, poivron, ail huile d'olive, harissa

JUS DE FRUITS

Jus de fruit saison

45

Jus d'orange

35

Jus de citron à la menthe

35

Jus de carotte, orange & pomme

40

EAUX MINÉRALES

Eau plate 0,5L

20

Eau plate 1,5L

35

Eau gazeuse 0,5L

20

Eau gazeuse 1L

35



Coca-Cola Zero	35
Sprite	35
Orangina	35
Schweppes Lemon	35

Réservations

RÉSERVER EN LIGNE

Téléphone
(+212) 05 24 44 36 62



Adresse

**78 bis derb nkhal, rehba lkdima,
médina, Marrakech**

Téléphone

(+212) 05 24 44 36 62

Courriel

contact@lmidamarrakech.com



Pourquoi conduire quand on peut se rendre à notre restaurant en tuk-tuk ? Ce n'est pas seulement un trajet, c'est une

