



LE BISTRO
AIRAIBIE

**COCKTAIL BAR
CARAVAN**

SOFTS

CARTE

TRADI

DESSERTS

RESERVER/BOOK



MINIMUM: 350 DHS - THANK YOU

softs

Jus frais & Ice tea 85 DHS

Orange, citron, pamplemousse, gingembre. Citronnade maison. Ice tea maison.
Fresh juices : Orange, lemon, grapefruit, ginger. Homemade lemonade. Homemade ice tea.

mix fruits & smoothies 105 DHS

Sur une base jus d'orange ou lait : Pomme, banane, pêche, fraise, fruits rouges, mix fruits, avocat
Mixed with orange juice or milk : Apple / Banana / Peach / Strawberry / Red fruits / Mix fruits / Avocado

Mocktails Signature 125 DHS

Pina No-la-da
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de rose, jus de gingembre
Pineapple juice, coco milk, rose sirup, ginger juice

La Vie en Rose
Sirop de fruits rouges, jus de citron, framboise fraîche, Sprite.
Red fruit sirup, lemon juice, raspberries, Sprite.

Atlas Splash
Jus de citron et gingembre, menthe fraîche, fleur d'oranger, sirop de canne, eau gazeuse
Ginger juice, lemon juice, fresh mint, orange blossom, simple sirup, sparkling water

eaux, sodas, boissons chaudes

Eau plate, Sidi Ali.....	1/2 - 30 DHS / bouteille - 55 DHS
Eau gazeuse, Oulmès.....	1/2 - 30 DHS / bouteille - 55 DHS
Coca / Coca Zéro / Schweppes Tonic / Schweppes Lemon / Sprite / Orangina.....	55 DHS
Red Bull.....	75 DHS
Thé marocain à la menthe.....	45 DHS
Thé berbère traditionnel aux herbes aromatiques (10 mn d'attente).....	55 DHS
Expresso	35 DHS

thés et infusions Sayra bio 45 DHS

Tislit - Thé vert, menthe marocaine, fleur d'oranger
Tislit - Green tea, Moroccan mint, orange blossom
Dhiya - Thé vert, jasmin, pétales de souci, bleuets
Dhiya - Green tea, jasmine, marigold flower, cornflower
Ifri - Thé noir, pétales de rose, bergamote, arôme naturel de rose
Ifri - Black tea, rose petals, bergamote, natural rose flavour
Juba - Thé noir, maté, guarana, origan
Juba - Black tea, mate, guarana, origan
Antee - Verveine, lavande, thym
Antee - Verbena, lavender, thyme



carte by Myriam Ettahri

Nous recommandons 2 à 3 choix par personne afin de composer un repas complet à partager
 We recommend 2 to 3 choices per person in order to compose a complete meal to share

MÂAKOUDA A LA BONITE	95
Mâakouda à la bonite séchée, mayo sans oeufs aux oranges amères et citron confit Mâakouda with dried bonito, mayo without eggs with bitter oranges and candied lemon	
CIGARES À LA CITROUILLE (V)	105
Cannelloni à la citrouille caramélisée, jus tagine aux épices, crumble de biscuit kâak Caramelized pumpkin cannelloni, spiced tagine juice, kâak cookie crumble	
CASSOLETTE DE SARDINES A L'ANDALOUSE	115
M'quila de boulettes de sardines, panure à l'Andalouse (écorces d'orange et poudre d'amande) M'quila of sardine balls, Andalusian breadcrumbs (orange peel and almond powder)	
SAMOSSAS DE POULET AU CITRON CONFIT	125
Samossas de poulet au citron confit et olives, sauce tagine de poulet au citron Chicken samosas with candied lemon and olives, lemon chicken tagine sauce	
FINGER PASTILLA AU CANARD	155
Finger pastilla aux 2 canards (frais et fumé), citron confit, amande, coriandre et épinards frais Finger pastilla with 2 ducks (fresh and smoked), candied lemon, almond, cilantro and fresh spinach	
GAMBAS A LA CHERMOULA	165
Poêlée de gambas, chermoula aux agrumes et piment ; comme un pilpil Pan-fried prawns, citrus and chilli chermoula; like a pilpil	
GUACAMOLE D'ARTICHAUD BELDI (V)	175
Guacamole d'artichaut, artichaut sauté, tortillas de pastilla à la coriandre, fenouil sauvage en candy Artichoke guacamole, sautéed artichoke, coriander pastilla tortillas, wild fennel candy	
TARTE FINE AUX LEGUMES OUBLIES (V)	175
Orange caramélisée, truffe. Gelée de roquette et hibiscus. Roquette sauvage. Thin vegetables tart, caramelized orange, truffle, wild arugula and hibiscus jelly. Wild arugula salad.	
RAVIOLES DE FOIE GRAS (DANS L'ESPRIT DE JEMAA EL FNA)	185
Raviole de foie gras, bouillon babouche au miso, pickles de betterave, oignons nouveaux Foie gras ravioli, miso babouche broth, beetroot pickles, new baby onions	
VEGGIE GNAWA BOWL (V)	175
Choux fleur frit, couscous et orge, houmous de betterave, feta, relish de concombre et citron confit, vinaigrette à l'huile d'argan, agrumes et soja Fried cauliflower, couscous and barley, beet hummus, feta, relish cucumber and candied lemon, argan oil vinaigrette, citrus and soy	
LOTTE DES GRANDS JOURS AUX OIGNONS CAMELISES	195
Lotte, Tfaya d'oignons caramélisés, pois chiches, beurre blanc au safran et citron du bled, pomme verte en julienne Monkfish, Tfaya of caramelized onions, chickpeas, white butter with saffron and local lemon, julienned green apple	
SAINT-PIERRE M'SLALA	205
Saint-Pierre M'slala (concassée d'olives violettes), écrasé de pommes de terre à la poudre d'olive noire, coulis de poivrons rouge au thym M'slala John Dory (crushed purple olives), mashed potatoes black olive powder, red pepper coulis with thyme	
ROULÉ DE POULET AUX DATTES MEDJHOUL	185
Fines escalopes de poulet, dattes medjhoul, pistaches et citron confit, harissa à la menthe, fideua à la taktouka Thin chicken cutlets, medjhoul dates, pistachios and candied lemon, mint harissa, taktouka fideua	
MÉCHOUI A LA CHLOROPHYLLE DE CORIANDRE	195
Méchoui, purée de carottes orange et cumin, chlorophylle de coriandre, petits oignons brûlés Méchoui, orange carrot and cumin purée, coriander chlorophyll, small burnt onions	
TRID A LA TRUFFE - Notre plat signature le plus célèbre / Our most famous signature dish	215
Trid comme un jabugo, effiloché de bœuf, lentilles, ras el khanout et truffe Trid like a jabugo, pulled beef, lentils, ras el khanout and truffle	

trādi by Myriām Ettāhri

Myriam Ettahri livre ici une vision raffinée, sophistiquée et, pour tout dire, gastronomique des plats traditionnels de la cuisine marocaine. De la sélection rigoureuse des ingrédients, à la déconstruction savante des plats, tout concourt ici à une modernité et à un niveau de raffinement qui redéfinissent totalement ce que nous pensions savoir de cette cuisine ancestrale.

Myriam Ettahri delivers here a refined, sophisticated and, finally, gastronomic vision of traditional dishes of Moroccan cuisine. From the rigorous selection of ingredients, to the skilful deconstruction of the dishes, everything here contributes to a modernity and a level of refinement which completely redefine what we thought we knew about this ancestral cuisine.

TAGINE SIGNATURE A L'AGNEAU ET AUX PETITS LEGUMES DU JARDIN 295 DHS

Viande d'agneau tendre à souhait, petits légumes du jardin de la saison (carottes, petits-pois, artichauts, céleri, fenouil), sauce tagine légèrement épicée.

Perfectly tender lamb meat, small seasonal garden vegetables (carrots, peas, artichokes, celery, fennel), slightly spicy tagine sauce.

TAGINE SIGNATURE AUX PETITS LEGUMES DU JARDIN (V) 295 DHS

Un magnifique tagine végétarien composé de petits légumes du jardin de la saison (carottes, petits-pois, artichauts, céleri, fenouil, navets,...), sauce tagine 100% végétarienne légèrement épicée.

A magnificent vegetarian tagine made with small seasonal vegetables from the garden (carrots, peas, artichokes, celery, fennel, turnips, etc.), 100% vegetarian slightly spicy tagine sauce.

TAGINE SIGNATURE AU POULET BELDI, CITRONS CONFITS ET OLIVES VIOLETTES 295 DHS

Cuisses de poulet beldi (poulet fermier du bled) fondantes à souhait, citrons confits maison, olives violettes, réduction de sauce aux citrons et foies de volaille.

Beldi chicken thighs (free-range chicken from the countryside) as melt-in-your-mouth as possible, homemade candied lemons, purple olives, lemon and chicken livers sauce reduction.

COUSCOUS SIGNATURE DÉSTRUCTURÉ A L'AGNEAU FONDANT 295 DHS

Viande d'agneau tendre à souhait, petits légumes, semoule légère et tendre aux pois chiches et oignons confits. Bouillon servi à la minute afin de préserver les saveurs de ce plat iconique.

Perfectly tender lamb meat, small aromatic vegetables, light and tender semolina with chickpeas and candied onions. Broth served à la minute to preserve the flavors of this iconic dish.

TANJIA MARRAKCHIA TRADITIONNELLE 215 DHS

La vraie de vraie, cuisinée dans les règles de l'art.

The genuine one, cooking carried out according to the rules of the art.

TANJIA SIGNATURE DU BISTRO CUISINÉE AU VIN ROUGE 245 DHS

Une authentique tanjia mitonnée avec un grand vin rouge marocain. Un crime, pour certains, un trait de génie pour (beaucoup) d'autres. A vous de juger !

An authentic tanjia simmered with a great Moroccan red wine. A crime, for some, a stroke of genius for (many) others. You tell us !

MENU ENFANT (-12 ANS) 250 DHS

Couscous poulet et petits légumes. Coupe de glaces Oriental Legend. Cocktail mix-fruits.

CHILDREN MENU (-12 YO)

Chicken and vegetables couscous. Ice-cream cup by Oriental Legend. Mix-fruit cocktail.



desserts by Myriam Ettahri

CAFE OU THE GOURMAND

Thé ou café, accompagné de 3 mini desserts du moment
Tea or coffee, accompanied by 3 mini desserts of the moment

85 DHS

CHICK-CAKE (CHEESECAKE A L'EAU DE ROSE)

Cheesecake maison à la framboise et à l'eau de rose, sur un lit de fekkas ; sirop floral
Raspberry and rosewater homemade cheesecake on a bed of fekkas; floral syrup

105 DHS

CITRUS PAVLOVA DERETRO SATANA

Meringue, crémeux citronné au safran, sorbet citron de la maison Oriental Legend, segments de fruits frais (orange, pamplemousse, citron).
Meringue, lemon cream with saffron, lemon sherbet from Oriental Legend, fresh citrus segments (orange, grapefruit, lemon)

110 DHS

PASTILLA « COMME UNE ILE FLOTTANTE »

Un dessert qui passe tout seul tant il est léger.
Feuilles de pastilla, oeufs en neige, crème anglaise à la fleur d'oranger, miel, amandes.
Pastilla sheets, beaten eggs, orange blossom custard, honey, almonds crushed.

115 DHS

LES FAMEUSES CREPES BAGHRIR «SUZETTES» by Myriam Ettahri

Baghrir (crêpes « 1000 trous », la spécialité de Marrakech) revenues au beurre dans un sirop à la fleur d'oranger, flambées au Cointreau, parsemées de zestes d'agrumes.
Baghrir ("1000 holes" pancakes, the specialty of Marrakech) browned in butter in a syrup with orange blossom, flambéed with Cointreau, sprinkled with citrus zest.
Please order at the beginning of your meal, otherwise 20 mn wait.

125 DHS

