

Soupes / Soups

Minestrone de melon et concombre au réglisse
Melon and cucumber minestrone with liquorice

Gaspacho de fruits exotiques parfumé à la menthe séchée
Exotic fruit gazpacho flavoured with dried mint

Velouté de légumes de saison et tomates confites
Seasonal vegetables soup with candied tomatoes

Entrées / Starters

Assortiment de salades marocaines
Assortment of Moroccan salads

Burrata di bufala et sa tomate confite au basilic, noix décortiquée
Burrata di bufala and its candied tomato with basil and shelled walnut

Tartare de bar de ligne, à la pomme verte et crème de wazabi
Sea bass tartar with green apple and wazabi cream

Pâtes & risotto / Pastas & risotto

Pâtes à base de blé complet au choix: Fettuccine, spaghetti ou penne
Choice of whole wheat pasta: Fettuccine, spaghetti or penne

Crème aux miettes de truffe noire 170
Cream with black truffle crumbs

Tomates cerises et chorizo de boeuf 180
Cherry tomatoes and beef chorizo

Risotto noir aux gambas tigre de Dakhla 190
Black risotto with tiger prawns from Dakhla

Petits gourmets / Little gourmets

Nuggets de poulet et frites maison
Chicken nuggets with french fries

Steak de boeuf haché et frites maison
Minced beef steak with french fries

Penne à la sauce tomate et parmesan
Penne with tomato sauce and parmesan

110

110

110

130

190

180

180

90

90

90

Nos plats / Our main courses

Châteaubriand, galette de pomme de terre et têtes de brocolis sautées au beurre 270
Chateaubriand beef with potato galette and broccoli head sautéed in butter

Noisettes d'agneau et polenta de noix et haricot vert 250
Lamb loins with walnut polenta and green beans

Dos de bar grillé aux quenelles de choux vert, chips de Tapioca et sauce à la pistache 250
Grilled sea bass with green cabbage dumplings, tapioca chips and pistachio sauce

Tagine berbère aux légumes du potager 160
Berber tagine with vegetables from our potager

Couscous 7 légumes au poulet ou agneau et «Tfaya d'oignon» 220
7 vegetables Couscous, with chicken or lamb and «onion Tfaya»

Tagine de poulet au citron et olives 200
Chicken tagine with lemon and olives

Tanjia Marrakchia: agneau cuit tout doucement, citron confit et safran de Taliouine 260
Tanjia Marrakchia: gently cooked lamb, confit lemon and Taliouine saffron

Tagine de poisson d'Essaouira (selon arrivage) 220
Essaouira fish tagine (according to availability)

Accompagnements / Sides dishes 60

Frites faites maison
Homemade French fries

Légumes de saison sautés à l'huile d'olive vierge
Seasonal vegetables sautéed in virgin olive oil

Riz basmati au beurre
Basmati rice with butter

Desserts

Fondant à la pistache, ganache parfumée et crème glacée pistache 120
Pistachio fondant, flavoured ganache and pistachio ice cream

Pain d'épices à la cardamome, crème diplomate et sauce à la fraise 120
Gingerbread with cardamom, diplomatic cream and strawberry sauce

Profiteroles à la vanille et sauce chocolat lacté à la verveine 120
Vanilla profiteroles with chocolate and verbena milk sauce

Sorbets et crèmes glacées de votre choix 105
Sorbets and ice creams of your choice

Assiette de fruits découpés 90
Plate of cut fruits

Peu farouche, l' *Emberiza striolata*, plus communément appelé Tibipt se nourrit de miettes de pain et de graines.

On trouve notre sociable "bruant du Sahara" comme locataire permanent des dars et riads de Marrakech. La journée, si l'on ne le croise pas sur la terrasse c'est qu'il est en train de ramasser les miettes du petit déjeuner dans le jardin, à moins qu'il ne soit en train de se servir chez l'épicier en piochant allègrement dans les sacs de graines de couscous.

Son cri très particulier est une brève série de notes montantes et descendantes rappelant celui du pinson des arbres, mais en plus aigu. Les cris comprennent un 'tsvir' nasillard, un 'tchick' fin et aigu ou un « Ti-Ri ». Quel plaisir de les entendre et de les voir évoluer si près de l'homme en toute liberté.



Not very shy, the *Emberiza striolata*, more commonly known as Tibipt, feeds on breadcrumbs and seeds.

Our sociable "Sahara bunting" can be found as a permanent tenant of the dars and riads of Marrakech. During the day, if you don't see him on the terrace, it's because he's collecting breakfast crumbs in the garden, or maybe he's helping himself to the grocer's food by happily picking up couscous seeds from the bags.

Its very distinctive call is a short series of rising and falling notes reminiscent of the tree chaffinch, but higher pitched. The calls include a nasal 'tsvir', a fine, high-pitched 'tchick' or a 'Ti-Ri'. What a pleasure to hear them and to see them flying so close to humans in complete freedom.

RESTAURANT
LE TIBIPT