



MENU FTOUR 2025

SUR TABLE

Dattes, Chebakia, œufs durs, lait, Amlou

LES SOUPES

Harira : La chorba soupe légère avec des petits légumes et vermicelle parfumée aux herbes de notre ferme

Tchicha : soupe d'orge aux fèves séchées et petits légumes parfumée aux épices

Berkoukch : soupe de petites pâtes en forme de billes roulées jadis par nos grands-mères

« Un classique de la cuisine populaire »

LES PASTILLAS

Pastilla aux pigeons

Pastilla aux poissons

LES SALADES MAROCAINES

Zaalouk, poivrons grillés, courge et miel,
Salade de tomates cerise, feuilles de géranium

Bakoula

Salade de fèves fraîches au cumin

LES PLATS

Tagine kefta aux œufs
Tagine de khlii (viande confite) aux œufs
Rfissa dial Nfissa petites cailles rôties et servie avec du vrai trid
grandes feuilles de pate fines et transparentes émiettées et
arrosées avec une sauce onctueuse au safran
Tagine d'agneau aux légumes verts,
artichauts petits pois
Tagine végétarien avec des légumes de saison
Tagine de poulet fermier abricots rôtis et amandes effilées
Tagine de poisson du jour
Tagine crevettes tomates coriandre fraiche
Tangia Marrakchia
Joue de boeuf et épices cuits lentement dans une amphore

LES COUSCOUS

Couscous Tfaya
Madfoun bchaariya abats ou poulet
Couscous aux 7 légumes
Seffa aux fruits secs

LES GRILLADES

Méchoui d'agneau de lait
Brochettes de kefta au cumin
Brochettes de poulet au curcuma
Les petites saucisses de foie
La rate farcie

LES FEUILLETÉS DU MAROC

Razzat el Khadi, le Meloui, Msemmane,
Mafrouk farcies aux oignons tomates
Briouattes fromage, Briouattes viande, Rghaifs
Harcha fines galettes de semoule nature, aux olives
Les mini hamburgers ou les Batboutes ou les deux farcis
Saumon
Oignons khlii
Fromage pousses d'épinards
Viande fromage

Les viennoiseries françaises
Assortiment de sushis
Les pizzas spéciales
Les fromages, yaourts, jben

LES DOUCEURS DE RAMADAN

L'halwa rghifa
Sellou
Chebakia
Zalabia
Coeur d'amandes
Sfeng
Baklawa
Makrout
Cornes de gazelles
Briouattes
Rriiba smen bahla, et aux noix
Fakkas
Les fruits de saison
Les pains spéciaux matlou

Pain torsadé, pain aux olives, pain aux fruits secs,
noisettes, noix et raisins secs
Les brioches

Tarifs Buffet du Ftour : 690 MAD par adulte
345 MAD pour les enfants entre 4 et 12 ans
Gratuit pour les moins de 4 ans

رمضان كريم

RAMADAN KAREEM