



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 : soupes 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,

Salades de tomates cerise, feuilles de géraniums

Bakoula

Salade de fèves fraîches au cumin

LES PLATS

- Tagines kefta aux œufs
- Tagine de khlii (viande confite)
- Rfissa dial Nfissa petites cailles rôties et servies 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 poissons 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 farcies

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 Ffour : 690 MAD par adulte
345 MAD pour les enfants entre 4 et 12 ans
Gratuit pour les moins de 4 ans

