



DAR RHIZLANE
PALAIS & TABLE D'HÔTES

Carte Du Déjeuner (De 12h00 à 19h00) / Lunch Menu (From 12h00 to 19h00)

Entrées / Starters

Assiette Energetique :Salade verte, Tomate, Brocoli, Haricot vert, Avocat, Crevettes Roses, Saumon, Fromage Edam, Sauce Vinaigrette à l'Huile d'Olive.	180
<i>Green salad, Tomato, Broccoli, Green beans , Avocado, Prawns, Salmon, Edam cheese, Green beans and Vinaigrette Sauce with Olive Oil</i>	
Tagine de Crevettes à La Charmoula	190
<i>Prawns, Crushed Tomato and Charmoula</i>	
Salade Chefchaoun	120
Tomate, Trio de Poivrons Fumés, Semoule d'Orge, Œufs de caille, Olives Noires, et Sauce Vinaigrette.	
<i>Tomato, Trio of Smoked Peppers, Barley Semolina, Quail Eggs, Black Olive and Vinaigrette Sauce.</i>	
Tartare de Bœuf	195
<i>Beef Tartare</i>	
Trois salades cuites à la Fassi	120
<i>Tree Moroccan salads cooked the Fassi way</i>	
Cocktail de Briouates aux Trois farces légumes, poulet et kefta	150
<i>Moroccan spring rolls stuffed with vegetables, chicken and minced meat</i>	
Salade César à Marrakech	170
<i>Caesar salad in Marrakech</i>	
Carpaccio au Thon, Papaye et Pamplemousse Rose, Yuzu Ponzu, Fruit de la Passion	180
<i>Carpaccio with Tuna, Papaya and Red Grapefruit, Yuzu Ponzu and Passion Fruit</i>	
Salade Quinoa aux Agrumes, Avocat Gambas	180
<i>Quinoa Salad with Citrus, Avocado Prawns</i>	
Le Haricot Vert Bio en Salade, Œuf Mollet Panné	140
<i>Organic Green Bean Salad, Breaded Molded Egg</i>	
Buratta Crémeuse, Farandole de Tomate aux Pignons de Pin Torréfiés	195
<i>Creamy Buratta, Tomato Farandole with Roasted Pine Nuts</i>	

Plats / Main courses

Grillades / Grill

Coquelet Grillé au Feu de Bois, Sauce Noire	200
<i>Roasted Wood Fire Cockerel, Black Sauce</i>	
Brochettes de Bœuf au Cinq Épices du Bled	230
<i>Beef Brochette with the Five Spices of the Country</i>	
Entrecôte Poêlée au Beurre Noisette et Herbes Fines, Ail et Jus de Bœuf	210
<i>Seared Steak with Hazelnut butter and Herbs, Garlic and Beef juice</i>	
Grillades en fête : Côtelettes d'Agneau, Brochettes de Poulet, Merguez	270
<i>Mixed Grill: Lamb chops, Chicken Skewers, Merguez</i>	

Poissons / Fish

Espadon Grillé Style Cacciatore <i>Grilled Swordfish Cacciatore Style</i>	270
Calamar à la Plancha, Citron Confit, Agrumes <i>Squid a la Plancha, Candied Lemon, Citrus</i>	230
Grillade de Poisson (selon l'arrivage) <i>Grilled Fish (depending on the arrival)</i>	270

Garnitures : Frites, Légumes du jardin, Riz Blanc à l'Oriental, Pommes de terre Sautées

Garnish: Fries, Vegetables from the gardens, Oriental White Rice, Sauteed Potatoes

Couscous/ Couscous

Couscous d'Agneau et aux Sept Légumes <i>Lamb Couscous , and seven vegetables</i>	260
Couscous T'faya au poulet, Oignons, Pois-chiches et Raisins Secs <i>Chicken couscous with T'faya (caramelized onions, chickpeas and dry grapes)</i>	230
Couscous Végétarien aux Sept Légumes <i>Vegetarien Couscous with our Organic Vegetables</i>	210
Couscous Royal aux Sept Légumes, Merguez, Brochette de Viande, Brochette de Poulet <i>Royal Couscous, Seven Vegetables, Sausage, Meat&Chiken Skewers</i>	300

Tagines/ tagines

Tagine de légumes berbère végétarien <i>Berber vegetable tagine</i>	160
Tagine de Poulet aux Olives Meslalla et Citron Confit <i>Chicken Tagine with bitter Olives and Preserved Lemon</i>	240
Tagine de Kafta à la fondue de tomate <i>Kefta Meat balls in Tagine, Tomato Compote with Charmoula</i>	240

Douceurs/ Sweets

Délice au 3 Chocolats <i>Chocolate Crisp Cake</i>	120
M'Hencha aux Fruits Rouges avec Sorbet <i>Red fruits M'Hencha, Coiled form Crisp Brick Pastry Stuffed with Red Fruits</i>	120
Moelleux au Chocolat au Cœur Praliné Fondant, Glace Corne de Gazelle <i>Chocolate Cake with Praline and Corne de Gazelle Ice cream</i>	120
Gratin de Fruits Frais, Sabayon Parfumé aux Fruits de la Passion <i>Fresh Fruit Gratin, Passion Fruit Flavored Sabayon</i>	120

Menu Junior / Junior menu

Brochettes de Kefta ou Poulet <i>Grilled Kefta or Chicken skewers</i>	Glace ou Sorbet ou Brochette de Fruits et Sa Boule de Glace
Poisson Grillé (selon l'arrivage) <i>Grilled fish (depending on the arrival)</i>	
Penne Sauce Tomate, Parmesan <i>Penne Tomato Sauce, Parmesan</i>	Ice cream, sorbet or fruits skewers and scoop of ice cream in choice

Formule déjeuner – piscine / Lunch – pool formula

Accès piscine avec Cocktail de Fruit, Déjeuner Entrée – Plat ou Plat – Dessert <i>Pool access with Fruit Cocktail, Starter-MainCourse or Main course - Dessert</i>	700
---	-----

10 % Service en sus / 10% Service charge Not Included