




DAR RHIZLANE



Menu déjeuner

www.dar-rhizlane.com



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

Entrées / Starters

Assiette Énergétique	150
Salade verte, Tomate, Brocoli, Haricot verte, Avocat, Crevettes Roses, Saumon, Fromage Edam, Haricot Vert et Sauce Vinaigrette à l'Huile d'Olives. <i>Green salad, Tomato, Broccoli, Green bean, Avocado, Prawns, Salmon, Edam cheese, Green beans and Vinaigrette Sauce with Olive Oil</i>	
Tagine de Crevettes à La Charmoula	150
<i>Prawns, Crushed Tomato and Charmoula</i>	
Salade Marocaine	100
Tomate, Trio de Poivrons Fumés, Semoule d'Orge, Œufs de caille, Olive Noir, et Sauce Vinaigrette. <i>Tomato, Trio of Smoked Peppers, Barley Semolina, Quail Eggs, Black Olive and Vinaigrette Sauce.</i>	
Salade du Fermier	130
Blanc de Poulet grillé, Salade Verte, Tomate Confitée et Parmesan, pistou de feuilles de Romaine <i>Grilled Chicken Breast, Green Salad, Confit Tomato and Parmesan Cheese, Romaine leaf Pistou</i>	
Farandole de Tomates De Notre Jardin Bio	100
<i>Composition of Organic Tomatoes From our Orchard</i>	
Trois salades cuites à la Fassi	100
<i>Tree Moroccan salads cooked the Fassi way</i>	
Cocktail de Briouates aux Trois farces : légumes, poulet et kefta	100
<i>Moroccan spring rolls stuffed with vegetables, chicken and minced meat</i>	
Salade César à Marrakech	150
<i>Caesar salad in Marrakech</i>	
Croustillant de Gambas, Légumes Croquants, Sauce aigre-douce	180
<i>Crispy Shrimps, Crispy Vegetables, Sweet-Chili Sauce</i>	
Saumon Gravlax Légèrement Fumé, Crème Kiwi et Avocat, Jus d'Aneth et Chips de Pain	150
<i>Slightly Smoked Gravlax Salmon, Kiwi Cream and Avocado, Dill Juice and Bread Crisps</i>	

Plats / Main course

Grillades / Grill

Coquelet Grillé au Feu de Bois, Sauce Noire	180
<i>Roasted Wood Fire Cockerel, Black Sauce</i>	
Brochette de Bœuf au Cinq Épices du Bled	190
<i>Beef Brochette with the Five Spices of the Country</i>	
Entrecôte Poêlée au Beurre Noisette et Herbes Fines, Ail et Jus de Bœuf	190
<i>Seared steak with hazelnut butter and herbs, garlic and beef jus</i>	
Grillades en fête : Côtelettes d'agneau, brochettes de poulet, merguez	250
<i>Mixed Grill: Lamb chops, chicken brochettes, merguez</i>	

Poissons / Fish

Calamar à la Plancha, Citrons Confit, Agrumes <i>Squid a la Plancha, Candied Lemon, Citrus</i>	220
Grillades de Poissons (selon l'arrivage) <i>Grilled Fish (depending on the arrival)</i>	230

Garnitures : Frites, Légumes du jardin, Riz blanc Oriental, Pommes de terre Sautées

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

Couscous / Couscous

Couscous Méditerranéen, à l'Agneau et aux Sept Légumes <i>Mediterranean couscous, seven vegetables and lamb</i>	200
Couscous Tfaya au poulet, oignons, pois-chiches et raisins secs <i>Chicken couscous with tfaya (caramelized onions, chickpeas and dry grapes)</i>	180
Couscous végétarien aux sept légumes <i>Vegetable couscous with our organic vegetables</i>	160
Couscous Royal aux Sept Légumes, Merguez, Brochette de Viande, Brochette de Poulet <i>Royal couscous, seven vegetables, Sausage, Meat & Chicken Brochette</i>	250

Tagines / tagines

Tagine de légumes berbère végétarien <i>Berber vegetable tagine</i>	150
Tagine de poulet Meslalla aux olives nouvelles et citron confit <i>Chicken tagine with bitter olives and preserved lemon</i>	180
Fondue de Tomates du Jardin, Kefta aux Œufs <i>Kefta Meatballs in Tagine, Tomato Compote with Charmoula</i>	180

Douceurs / Sweets

Croustillant au Chocolat <i>Chocolate Crisp Cake</i>	120
M'Hencha aux Fruits Rouges <i>Red fruits M'Hencha, Coiled form Crisp Bricke Pastry Stuffed with Red Fruits</i>	90
Moelleux au Chocolat au Cœur Praliné Fondant, Glace Corne de Gazelle <i>Chocolate Cake with Praliné 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>	90
Dôme de Cornes de Gazelles, Sorbet Bigarade <i>Corne de gazelle ice cream</i>	90

Menu Junior / Junior menu

Brochette de Kefta ou Poulet <i>Grilled Kefta or Chicken skewers</i>	200
Poisson Grillé (selon l'arrivage) <i>Grilled fish (depending on the arrival)</i>	
Penne Sauce Tomate, Parmesan <i>Penne Tomato Sauce, Parmesan</i>	
Glaces ou Sorbets ou Brochette de Fruits et Sa Boule de Glace <i>Ice cream, sorbet or fruits skewers and scoop of ice cream in choice</i>	

Menu de la semaine – Weekly Menu

Entrée, Plat, Dessert (Proposition du Chef) <i>Starter, Main course, Dessert (suggestion of the Chef)</i>	280
--	-----

Formule déjeuner – piscine / Lunch – pool formula

Accès piscine avec cocktail fruit, déjeuner entrée – plat ou plat – dessert <i>Pool access with fruit cocktail, starter-main course or main course - dessert</i>	770
---	-----