



**l'Amazigh**

ROOFTOP

CAFÉ - RESTAURANT

*Menu*



# Formules L'Amazigh

Formule Déjeuner (Atlas) 160 DHS  
(Entrée + Plats Marocains)

## ENTRÉES FROIDES



**ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES** **90 dhs**  
Assortiment of moroccan salad  
Zaalouk-Taktouka - Crudité à la Marocaine  
Carottes à la Charmoula

**ANTIPASTI** **90 dhs**  
Légumes grillé - Feta /  
Grilled vegetables - feta

**CÉSAR** **80 dhs**  
Laitue-Poulet Grillé - Parmesan - Crouton Oeuf de Caille  
Anchois - Sauce César Lettuce - Grilled Chichen - Parmesan  
Crouton - Quail Egg - Anchovies - Cesar Sauce

**RUSSE** **80 dhs**  
Pomme de Terre - Carotte - Cornichon -thon-petit Pois  
Oeufs à la Sauce Mayonnaise

## ENTRÉES CHAUDES



**ASSORTIMENT DE BRIOUATES** **100 dhs**  
Assortment of briouates  
Boeuf haché - légumes - fromage  
Ground beef - vegetables - cheese

**SOUPE DU JOUR** **80 dhs**  
Soupe of the day



## LES BOISSONS

### SOFT DRINK

Cola-Fanta-Sprite

**25 dh**

Schweppes Tonic/Citron

**25 dh**

Minéral No Gas Small

**15 dhs**

Minéral With Gas Small

**15 dhs**

Minéral With Gas Big

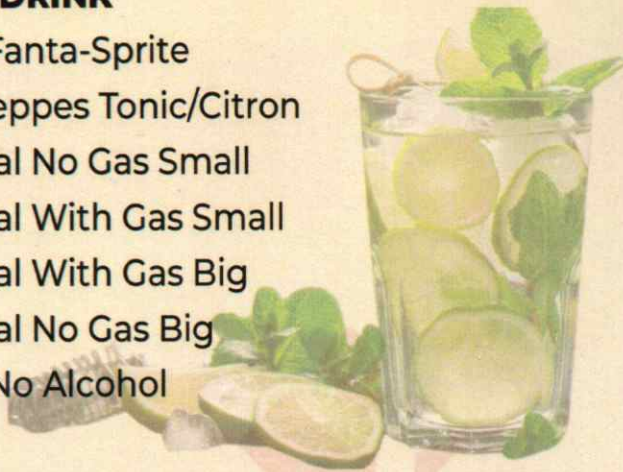
**25 dhs**

Minéral No Gas Big

**25 dh**

Beer No Alcohol

**45 dh**



### COCKTAILS

#### HOMEMADE ICE TEA

Citron/peche

**30 dhs**

#### VIRGINE MOJITO

Citron Juice, Olmez, Fresh Mint

**40 dhs**

#### BERBERE GINGER TONIC

Ginger Fresh, Orange Juice, Mint

**40 dhs**

#### CENDRILLION

Pamplemousse, Ananas, Orange, Grenadine

**40 dhs**

#### L'AMAZIGH

Fresh Orange, Citron, Basilic

**40 dhs**



## Boissons Chaudes

Espresso

**20 dhs**

Café Nus Nus

**24 dhs**

Café Latte

**28 dhs**

Thé À La Menthe

**28 dhs**





# Formules L'Amazigh

Formule Diner (Mille et une Nuit) 180 DHS  
(Entrée + Plats Marocains)

## PLATS MAROCAINS

**TAJINE POULET CITRON** **120 dhs**  
Chicken With Lemon

**TAJINE JARRET DE VEAU AUX PRUNEAUX ET SÉSAME** **120 dhs**  
Beef shank tajine with Prunes and sesame

**TAJINE AGNEAU AU POMME CONFITE ET ABRICOT** **120 dhs**  
Lamb Tagine with Candied apple & Apricot

**TAJINE BÉRBÈRE AUX LÉGUMES DU MARCHÉ** **90 dhs**  
Tajine Berber with fresh vegetables  
\*Végétarien

**COUSCOUS DE MAMAN** **120 dhs**  
Couscous Bœuf et ses légumes mijotés  
avec tfaya à la cannelle

**PASTILLA POULET** **110 dhs**  
Poulet - Pâtes d'amande marocaine - Oeuf  
Chicken - Moroccan almond paste - Egg

**PASTILLA VEGETARIENNE** **90 dhs**  
Vegetarian Pastilla

**FAMEUX TAJINE DE MARRAKECH** **120 dhs**  
The famous Tanjia of Marrakech





## **SUITE**

### **BURGER VIANDE HACHÉE**

**90 dhs**

Viande Hachée- Cheddar - Oignon  
Sauce maison (Servi avec des frites)  
homemade sauce (Served with french fries)

### **BURGER CROUSTILLANT AU POULET**

**90 dhs**

Poulet - Cheddar - Oignon caramélisé  
Sauce maison (Servi avec des frites)  
homemade sauce (Served with french fries)

### **TAGLIATELLE POULET**

**70 dhs**

Cordon de Poulet - Parmesan - Jaune d'oeuf  
Chicken Bacon - Parmesan - Egg Yolk

### **TAGLIATELLE FRUITS DE MER**

**90 dhs**

### **TAGLIATELLE ALFREDO**

**80 dhs**

### **SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE**

**80 dhs**

### **LASAGNES À LA BOLOGNAISE**

**80 dhs**

### **LASAGNES VÉGÉTARIENNES**

**75 dhs**

### **GRATIN D'AUBERGINES**

**75 dhs**

La bolognaise façon lasagne  
Eggplant gratin with bolonaise in lasagna way

## DESSERT

CRÈME BRULÉE	<b>40 DHS</b>
TIRAMISU	<b>50 DHS</b>
SALADE FRUIT DE SAISON	<b>40 DHS</b>
SLILOU TCHIZ CAKE	<b>50 DHS</b>
PATISSERIE MAROCAINE	<b>40DHS</b>
CREAM HALAWA	<b>50DHS</b>

