

Petites Assiettes

TOULATI - Le Trio

55 dh

Trio de Briouates croustillants : Kefta végétale aux champignons / Légumes de saison / Façon mer aux algues, chou-fleur et citron confit.

L'HBAB - Les Amis

55 dh

Maakouda : Galettes de pomme de terre au curcuma, sauce tomate maison aux herbes fraîches.

DHEB - L'Or

70 dh

Carottes rôties au miel de dattes, concassé d'amandes, yaourt végétal maison aux herbes fraîches. *Sans gluten.*

SOUIQA - Le Mini Marché

75 dh

Voir la salade du moment, aux légumes de saison. *Sans gluten.*

105 dh en plat

Belles assiettes

BERQOK - Le Petit Pruneau

120 dh

Tajine au seitan braisé, pruneaux confits et amandes torréfiées, cannelle douce
Option sans gluten avec protéines de soja (+20 dh)

KWIRA - La Boulette

110 dh

Tajine façon kefta aux boulettes de champignons, noix et tomates séchées, sauce tomate parfumée aux épices marocaines et à l'ail. *Sans gluten.*

CHOUWAYA - La Braise

110 dh

Seitan grillé, pickles, crudités fraîches et sauce au yaourt maison, citron et herbes Servi avec des frites

Option sans gluten avec protéines de soja (+20 dh).

L'BURGER

120 dh

Steak et fromage végétal maison, confit d'oignons rouges, mayonnaise.

Servi avec frites OU salade

Pain au choix : Krichlat (céréales et anis) OU aux céréales

Extra steak (+25 dh) / Extra fromage (+10 dh) / Extra sauce (+5 dh)

NHAR JEMAA - Spécial Vendredi

100 dh

Couscous légumes de saison, pois chiches et tfaya.

Option semoule sans gluten (+10 dh) / Extra seitan (+20 dh)

Les Douceurs

BAHJA - La Joie

60 dh

Carrot cake moelleux à la crème gourmande à l'amlou et fleur de sel.

Option sans gluten (+10 dh).

SAHABA - Le Nuage

60 dh

Cheese cake glacé à la crème de cajou, base aux dattes et amandes avec caramel de dattes au miso et fleur de sel. À commander en début de repas pour une texture idéale. *Sans gluten.*

WRIDA - La Rose

60 dh

Pommes au romarin en fins pétales, pâte croustillante à l'huile d'olive et abricots.