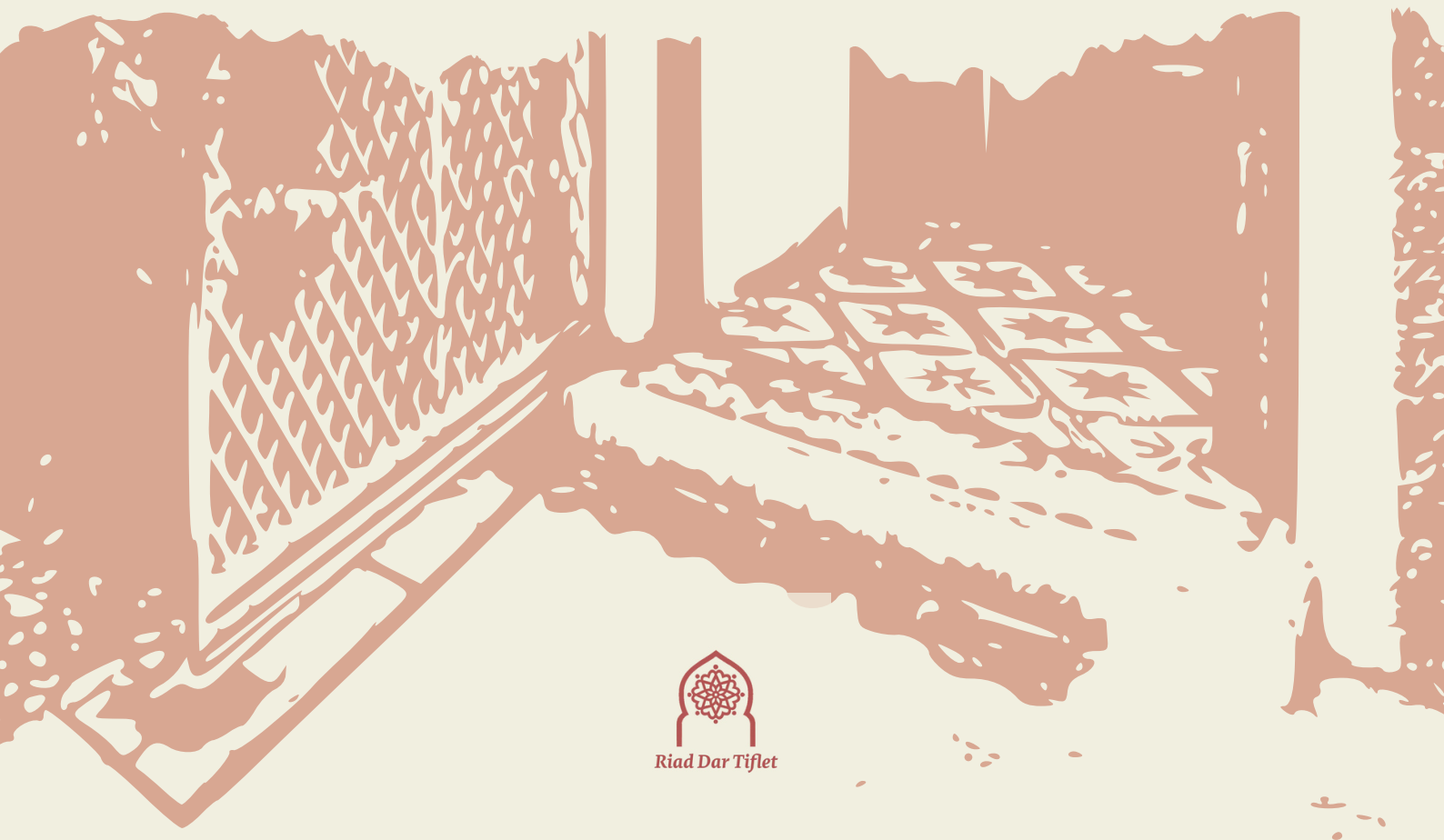




# M E N U



Riad Dar Tiflet

# M E N U

## • E N T R É E S •

### **Assortiments de briouates**

*Petits feuilletés dorés et croustillants, garnis de poulet, viande, fromage et légumes.*

### **Salades marocaines variées**

*Zaalouk (aubergine & tomate)*

*Taktouka (poivrons et tomate)*

*Salade de carottes au cumin & persil*

*Salade de lentilles aux épices.*

### **Harira traditionnelle**

*La soupe emblématique des tables marocaines, généreuse et réconfortante, aux pois chiches, lentilles, tomates et coriandre.*

## • P L A T S P R I N C I P A U X •

### **Tajine des saveurs marocaines**

*Poulet fondant aux olives & citron confit, ou tajine de légumes parfumés aux épices du terroir.*

### **Couscous aux parfums du Maroc**

*Semoule légère et moelleuse, accompagnée de viande et légumes de saison, ou en version végétarienne savoureuse et parfumée.*

### **Tangia Marrakchia**

*Le plat emblématique de Marrakech : viande longuement mijotée dans une jarre d'argile, aux épices et citron confit une recette au goût d'authenticité.*



Riad Dar Tiflet



## • D E S S E R T S •




### **Sellou**

*Délice marocain riche et parfumé, à base de farine torréfiée, amandes grillées, sésame, miel et épices.*


### **Assortiment de pâtisseries marocaines**

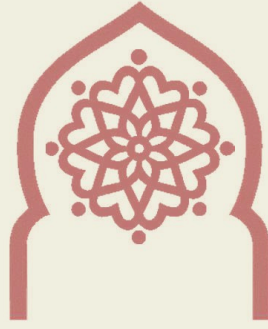
*Une farandole de douceurs traditionnelles : ghriba, cornes de gazelle et chebakia.*



### **Salade d'oranges de la médina**

*Un dessert frais et léger, relevé d'une touche de cannelle et parfumé à la fleur d'oranger.*





*Riad Dar Tiflet*

*Bon appétit ...*

