



LE MAKASSAR
Restaurant

Western & Traditional Cuisine
Rooftop, Piano Bar



Starters

PARMIGIANA WITH PESTO SAUCE AND A HINT OF TAPENADE

Eggplant, tomato sauce, parmesan, pesto sauce, tapenade, black olives

100 DHS

HOMEMADE RAVIOLI WITH CHEESE AND SPINACHES

Goat cheese, spinach

100 DHS

HOMEMADE HARIRA SOUP AND MOROCCAN SALAD

Lentils, chickpeas, broad beans, vermicelli, tomatoes, cucumber, onions

100 DHS

TRIO OF HUMMUS WITH MIXED VEGETABLES AND OUIRGANE TABOULEH

Chickpeas, eggplants, carrots, beets, tahini, bread, couscous

100 DHS

CHICKEN AND VEGETABLE PASTILLA WITH MAKASSAR SAUCE

Three peppers, green olives, vermicelli, chicken breast, phyllo dough

130 DHS

CREAMY SEAFOOD SOUP FROM DAKHLA

Shrimp, squid, octopus, sea bream, vermicelli, mushrooms

150 DHS

MOROCCAN-STYLE FISH PASTILLA WITH APPLE AND LEMON CHUTNEY

Fish, vermicelli, three peppers, phyllo dough, harissa

150 DHS

AVOCADO AND SHRIMP TARTARE FROM AGADIR SEASONED WITH CORIANDER AND BERBER CUMIN

Avocado, shrimp, cilantro, green salad, lemon juice

150 DHS

TRIO OF CIGARS WITH VEGETABLES, FISH, MINCED MEAT, AND FRESH CHEESE

Seasonal vegetables, fish, ground meat, and cheese

150 DHS



Entrées

PARMIGIANA AVEC SAUCE PESTO ET UNE POINTE DE TAPENADE

Aubergine, sauce tomate, parmesan, sauce pesto, tapenade, olives noires

100 DHS

RAVIOLI FAIT MAISON AU FROMAGE ET AUX ÉPINARDS

Fromage de chèvre, épinards

100 DHS

HARIRA MAISON ET SALADE MAROCAINE

Lentilles, pois chiches, fèves, vermicelles, tomates, concombres, oignons

100 DHS

TRIO DE HOUMOUS MAKASSAR AUX LÉGUMES ET TABOULÉ DE OUIRGANE

Pois chiches, aubergines, carottes, betteraves, tahini, pain, couscous

100 DHS

PASTILLA DE POULET ET LÉGUMES AVEC SAUCE MAKASSAR

Trois poivrons, olives vertes, vermicelles, blanc de poulet, feuilles de brick

130 DHS

POTAGE ONCTUEUX DE FRUITS DE MER DE DAKHLA

Crevettes, calamars, poulpe, daurade, vermicelles, champignons

150 DHS

PASTILLA DE POISSON A LA MAROCAINE

AVEC CHUTNEY DE POMME ET CITRON

Poissons, vermicelles, trois poivrons, feuilles de brick, harissa

150 DHS

TARTARE AVOCAT ET CREVETTES D'AGADIR ASSAISONNÉ AVEC CORIANDRE ET CUMIN BERBÈRE

Avocat, crevettes, coriandre, salade verte, jus de citron

150 DHS

TRIO DE CIGARES AUX LÉGUMES, POISSON, VIANDE HACHÉE, ET FROMAGE FRAIS

Légumes de saison, poisson, viande hachée, et fromage

150 DHS



Main Courses

TRADITIONAL VEGETARIAN TAJINE WITH
5 MARRAKECH VEGETABLES

120 DHS

MAKASSAR COUSCOUS WITH VEGETABLES
Wheat semolina, 5 vegetables, grapes, onions

120 DHS

BERBERIAN BEEF AND PRUNE TAJINE
Beef, prune, almonds, Moroccan spices, sesame seeds

170 DHS

CHICKEN MASSALA WITH VEGETABLE TAGLIATELLE
Chicken breast, Indian masala, curry, seasonal vegetables

170 DHS

TANJIA MARRAKCHIA
Beef, spices

180 DHS

MAKASSAR COUSCOUS (LAMB/CHICKEN OR BEEF)

180 DHS

SPRING CHICKEN WITH PRESERVED LEMON
Roasted spring chicken, purple olives, preserved lemon

180 DHS

MONKFISH TAJINE FROM TANGIER
Monkfish, grapes, onions, argan oil

190 DHS

LAMB SHANK WITH CHICKPEA PUREE
AND RED WINE SAUCE ON THE SIDE
Lamb shank, rosemary, shallots, red wine jus, chickpea puree

220 DHS

TENDER BEEF FILLET WITH PEPPER SAUCE

240 DHS

CRISPY SEA BREAM FILLET WITH SEASONAL
VEGETABLES, SAUTÉED POTATOES, AND LEMON-PARSLEY SAUCE

260 DHS



Plats

TAJINE VÉGÉTARIEN TRADITIONNEL
AUX 5 LÉGUMES DE MARRAKECH

120 DHS

COUSCOUS MAKASSAR AUX LEGUMES

Semoule de blé, 5 légumes, raisin, oignons

120 DHS

TAJINE BERBÈRE BŒUF ET PRUNEAUX

170 DHS

POULET MASSALA TAGLIATELLE DE LEGUMES

Blanc de poulet, massala indien, curry, légumes de saison

170 DHS

TANJIA MARRAKCHIA

(Bœuf, épices)

180 DHS

COUSCOUS MAKASSAR (AGNEAU/POULET OU BŒUF)

180 DHS

COQUELET ET CITRON CONFIT

Coquelet entier rôti, olives violettes, citron confit

180 DHS

TAJINE DE LOTTE DE TANGER

Lotte, raisin, oignons, huile d'argan

190 DHS

SOURIS D'AGNEAU AVEC PUREE DE POIS
CHICHE ET JUS DE VIN ROUGE

220 DHS

TENDRE FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE

240 DHS

FILET DE DORADE CROUSTILLANT AVEC LEGUMES DE SAISONS,
POMME DE TERRES SAUTEES ET SAUCE PERSIL CITRONEE

260 DHS



Desserts

ALMOND AND LEMON M'HENCHA
WITH HOMEMADE AMLOU ICE CREAM

80 DHS

LEMON ZEST CRÈME BRÛLÉE

80 DHS

MOROCCAN PASTILLA WITH MILK
AND ORANGE BLOSSOM

80 DHS

FRUIT CRUMBLE SOUP WITH
WALNUTS AND LEMON SORBET

80 DHS

NARNAR PEAR WITH SELLOU ICE CREAM

80 DHS

TENDER HOMEMADE BROWNIES
WITH LIGHT COFFEE CREAM

80 DHS

ASSORTMENT OF ICE CREAMS
AND SORBETS OF YOUR CHOICE

80 DHS

ASSORTMENT OF MOROCCAN PASTRIES

80 DHS



Desserts

M'HENCHA A L'AMANDE ET CITRON
AVEC GLACE D'AMLOU MAISONM

80 DHS

CREME BRULEE AU ZESTE DE CITRON

80 DHS

PASTILLA MAROCAINE AU LAIT
ET FLEUR D'ORANGER

80 DHS

SOUPE DE FRUITS CRUMBLE AUX NOIX
AVEC SORBET DE CITRON

80 DHS

POIRE NARNAR AVEC GLACE SELLOU

80 DHS

TENDRE BROWNIES MAISON AVEC UNE
CREME LEGERE AU CAFE

80 DHS

ASSORTIMENT DE GLACES
ET SORBETS AU CHOIX

80 DHS

ASSORTIMENT DE PATISSERIES MAROCAINES

80 DHS

