



# LE MAKASSAR

Restaurant

Cuisine Marocaine et  
Internationale  
Rooftop, Piano Bar



# Entrées

## VELOUTÉ DE PATATE DOUCE

Patate douce, gingembre, crème fraîche

**100 DHS**

## RAVIOLI FAIT MAISON AU FROMAGE ET AUX ÉPINARDS

Fromage de chèvre, épinards

**100 DHS**

## TRIO DE HOUMOUS MAKASSAR AUX LÉGUMES ET TABOULÉ DE OUIRGANE

Pois chiches, aubergines, carottes, betteraves, tahini, croûtons

**100 DHS**

## TRIO DE SALADES MAROCAINES

Zaâlouk d'aubergines, poivrons doux, carottes caramélisées

**120 DHS**

## PASTILLA DE POULET AUX AMANDES ET FLEURS D'ORANGER

Amandes, vermicelles, blanc de poulet, feuilles de brick

**120 DHS**

## SOUPE DE SAUMON ET GINGEMBRE

Saumon, vermicelles, champignons, gingembre

**150 DHS**

## PASTILLA DE POISSON A LA MAROCAINE

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

**150 DHS**

## TARTARE AVOCAT ET CREVETTES D'AGADIR

### ASSAISONNÉ AVEC CORIANDRE

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**





# 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 DE BOULETTES DE SARDINES

Kefta de Sardines épicées, sauce tomate parfumée aux épices et aux herbes fraîches

**170 DHS**

## FILET DE DORADE CROUSTILLANT AVEC LEGUMES DE SAISONS

Pomme de terre sautées et sauce Persil citronnée

**260 DHS**

## TAJINE DE LOTTE DE TANGER

Lotte, raisin, oignons, huile d'argan

**220 DHS**

## NOIX DE SAUMON

Saumon poêlé, avec légumes croquants et sauce légère au citron et à l'aneth

**280 DHS**





## POULET MASSALA TAGLIATELLE DE LEGUMES

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

**170 DHS**

## ROULEAU DE POULET ET CITRON CONFIT

Poulet, olives violettes, citron confit

**220 DHS**

## COUSCOUS MAKASSAR POULET OU BŒUF

**180 DHS**

## COUSCOUS MAKASSAR AGNEAU

**200 DHS**

## TAJINE BERBÈRE AGNEAU ET PRUNEAUX

**250 DHS**

## TANJIA MARRAKCHIA

Bœuf aux épices marocaines

**220 DHS**

## TENDRE FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE

**280 DHS**

## SOURIS D'AGNEAU AVEC PUREE DE POIS CHICHE

**320 DHS**





# Desserts

PANACOTTA

**80 DHS**

CREME BRULEE AU ZESTE DE CITRON

**80 DHS**

SOUPE DE FRUITS CRUMBLE AUX NOIX  
AVEC SORBET DE CITRON

**80 DHS**

POIRE NARNAR AVEC GLACE SELLOU

**80 DHS**

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON  
AVEC UNE BOULE DE GLACE

**80 DHS**

ASSORTIMENT DE GLACES  
ET SORBETS AU CHOIX

**80 DHS**

ASSORTIMENT DE  
PATISSERIES MAROCAINES

**80 DHS**

