



restaurant café maure  
**zayyane**



menu

# Entrées

## Salades



## Marocaine

Tomate, oignons,  
poivrons verts, huile d'olive,  
cumin

# Soupes



Bissara

Purée de fèves  
à l'huile d'olive,  
cumin & paprika

35<sup>DH</sup>



Harira

Spécialité  
marocaine  
accompagnée de  
Dattes & citron

35<sup>DH</sup>





## Zayyane

Riz au thon & maïs, betterave, pommes de terre aux oignons, Cœur de palmier, œufs, thon, haricot vert, olives noires, tomates, carottes

70<sup>DH</sup>



## Kémias

3 sortes de salades  
au choix minimum





### Moukh Mchermal

Cervelle de veau marinée  
à la fassi

50<sup>DH</sup>



### Bakoula

Mauve aux  
citrons confits

30<sup>DH</sup>



### Matecha M3assla

Confit de Tomate  
au sésame

40<sup>DH</sup>



### Khizou bel litchine

Carottes râpées  
au jus d'orange

25<sup>DH</sup>



### Jebliya

Jben à l'huile  
d'olive & Origan

25<sup>DH</sup>

### Khizou Mrekeð

Carottes  
confites

25<sup>DH</sup>



### Lazdass bl' Khliz

Lentilles à la  
viande séchée

30<sup>DH</sup>



### Kebda Mchermlla

Foie de veau  
à la chermoula

50<sup>DH</sup>



### Kھیار be zaʕtar

Concombres râpés, origan  
et fleur d'oranger

25<sup>DH</sup>



## Taktouka

Salade de poivrons  
grillés à la sauce tomate

25<sup>DH</sup>

### Salade beldiya

Pomme de terre, carotte,  
petit pois & thon

25<sup>DH</sup>



### Barba Mrekda

Petite salade de  
betterave marinée

25<sup>DH</sup>



### Loubya

haricots blancs à la  
marocaine

25<sup>DH</sup>



# Entrée

## Kemias



## Fefla be maticha

Poivrons grillés et tomates  
à l'ail et huile d'olive

25<sup>DH</sup>



Zaalouk

Caviar  
d'aubergines

25<sup>DH</sup>



Foul be zit

Fèves marinées  
et huile d'olive

30<sup>DH</sup>



## Matecha

Tomate-oignon & céleri  
à l'huile d'olive

25 DH

# Pastillas



Pastillas

Poulet & amandes

80<sup>DH</sup>

Pastillas

Fruit de mer

80<sup>DH</sup>



Briovates

Assortiment de 4  
briovates au choix :

Fruit de mer  
Viande Hachée  
Fromage & jben  
Poulet  
Légumes

75<sup>DH</sup>



# Nos Tajines

## Poulet



Djaje bel  
matecha m3assla

Tagine de poulet à la  
tomate confite,  
amandes grillées et  
sésame

95<sup>dh</sup>

Djaje Mkali

Tagine de poulet aux  
citrons confits  
ξolives, sauce aux  
oignons & frites

95<sup>dh</sup>





### Seffa medfouna

Chveux d'anges cuit à la vapeur, poulet, canelle, raisins secs et amandes

95<sup>DH</sup>



### Messlalla

Tajine de poulet aux olives amères

95<sup>DH</sup>



### Djaje bel khizov ov limovne msayaer

Tagine de poulet aux carottes, olives rouges citrons confits

95<sup>DH</sup>

### Razet L9ađi

Filaments de pâtes à crêpe, sauce sucrée - salé

99<sup>DH</sup>



### Rfissa

Msemmen au poulet, bovillon aux oignons et lentilles

95<sup>DH</sup>



# Nos tajines

## Viande



Tajine  
L7am mderbel

Tajine de jarret de  
veau au caviar  
d'avergines

130<sup>DH</sup>

## Hargma

Pied de veau aux pois  
chiche & blé

135<sup>DH</sup>

Petit

170<sup>DH</sup>

Grand



## Lham Garza Zaatar

Tajine de veau  
aux courgettes & origan

110<sup>DH</sup>



## Kebda mchermla

Tajine de foie de veau  
à la chermoula

150<sup>DH</sup>



## Moukh mchermel

Tajine de cervelle de  
veau marinée

135<sup>DH</sup>

### Tajine Bel Barkouk

Tajine d'agneau  
au pruneaux

150<sup>DH</sup>

Tajine de jarret  
de veau aux  
pruneaux

130<sup>DH</sup>



### Tajine Iham bel jelbana

Tajine de viande  
au petit pois avec  
pommes de terre &  
olives

110<sup>DH</sup>



### Kabab Maghdour

Emincé de Rumsteak,  
sauce aux oignons  
& œuf

85<sup>DH</sup>





### Tagine Kefta bel biid

Boulettes de steak haché  
à la sauce tomate & œuf

85<sup>DH</sup>



### Tajine Soussi

Tajine de viande aux légumes  
de la région du souss

110<sup>DH</sup>

# Nos Tajines

## Poissons



Hovte Mchamel  
bel Batata (18 min)

Saumon et légumes  
marinés en tajine  
ou espadon (selon arrivage)

150 Dhs

### Crevettes

Crevettes grises  
façon Pil-Pol, Huile  
d'olive, ail et piment

150 Dhs



# Brochettes



Kefta

85<sup>DH</sup>

Poulet mariné

85<sup>DH</sup>



Filet de bœuf

110<sup>DH</sup>





Boulfaf

120<sup>DH</sup>

Faux filet  
de bœuf

95<sup>DH</sup>



Mixte Grill

Kefta, bœuf, côtelettes  
d'agneau, merguez & povlet

110<sup>DH</sup>





Foie de veau

135<sup>DH</sup>

filet de Saumon

150<sup>DH</sup>



Filet de Saint Pierre  
Ou Filet d'espardon  
Selon arrivage

150<sup>DH</sup>



Cotelettes d'agneau 450g

170<sup>DH</sup>

Nos plats sont accompagnés de  
Légumes sautés ou salade marocaine  
ou riz sauté ou taktouka & Frites

# Sandwichs



Filet de bœuf

55<sup>DH</sup>

Foie de veau

55<sup>DH</sup>



Saucisse

45<sup>DH</sup>





kefta

45<sup>DH</sup>



Povlet

40<sup>DH</sup>



Кебда

55<sup>DH</sup>



Frites

15<sup>DH</sup>

Chaque Vendredi



COUSCOUS  
7 légumes & lben



viande



Poulet

SUPPLÉMENT TFAYA





## Tajine dial khedra

Tajine de légumes  
cuit au feu de bois





## Delza m7amra

Recette de carré d'agneau traditionnelle au four  
sauce aux oignons, œufs de cailles et amandes (2 personnes)

# Dessert



Pastillas au lait

40<sup>DH</sup>

Orange à la cannelle

35<sup>DH</sup>



Crème caramel

35<sup>DH</sup>



Briouates de  
riz au miel

40<sup>DH</sup>

Mouhalabia à la  
fleur d'oranger

40<sup>DH</sup>



Crème brûlée à la  
fleur d'oranger

40<sup>DH</sup>



Raïb belâi fait  
maison à la fleur  
d'orange

35<sup>DH</sup>

Salade de fruits  
au jus d'orange

40<sup>DH</sup>



Panna cotta

40<sup>DH</sup>



## Eaux minérales

Siði ali  
Ovilmès



1/2	1,5
15	25
15	25

## Boissons

Coca cola	18	Schweppes tonic	18
Coca zéro	18	Schweppes citron	18
Coca Light	18	Poms	18
Sprite	18	Hawaï	18
Fanta orange	18	Orangina	18

## Jus de fruits frais

Orange	30	Banane	30
Ananas	30	Avocat	30
Mangue	30	Gingembre	30
Fraise	30	Carotte & Orange	30
Pomme	30	Citronnade	30



  
**CULIN CONCEPT**

RESTAURANTS & TRAITEUR

[WWW.CULINCONCEPT.COM/ZAYYANE](http://WWW.CULINCONCEPT.COM/ZAYYANE)

# Boissons chaudes

## Kahwa

Express	20	Thé noir	20
Double Express	20	Verveine	20
Café crème	20	Chocolat chaud	25
Cappuccino	25	Chocolat à l'ancienne	35
Café américain	25		

## Atay & 3choub

A la menthe	20	Takhlita	20
Tanjaoui	20	Flio	20
Chiba	20	Loviza	20



# Cocktails de jus de fruits frais

Avocat Royal	40
Avocat, dattes, amandes & noix	
Raïss	40
Ananas, mangue, papaye, fraise	
Oriental	40
Citron, menthe et gingembre	
Colonial	40
Lait, dattes, amandes, fleur d'oranger	
Sultana	40
Carotte, orange, pomme, gingembre	

## Spécial Goûter



Menu baghrir (crêpe Marocaine) & thé tanjaoui de 15h à 19h30 Extra 50hs (autre boisson)	50
---	----

Miel  
Miel & noix  
Amlov  
Nutella & noix  
Nutella



