



LA CARTE DU SOIR



ENTRÉES / STARTERS

OEUFS JUSTE MOLLETS	90 MAD
mayonnaise au safran et crabe du sud du Maroc <i>Soft-boiled eggs, saffron mayonnaise and crab from south Morocco</i>	
ASSORTIMENTS DE BRIOUATES	90 MAD
sélection du jour <i>Assorted briouates (selection of the day)</i>	
SALADE DE TOMATES	100 MAD
vinaigrette au pesto, fromage frais aux herbes et basilic <i>Tomato salad, pesto vinaigrette, fresh cheese with herbs and basilic</i>	
MINI PASTILLA DE POULET	100 MAD
salade marocaine, tomates, concombre et menthe <i>Mini chicken pastilla, Moroccan salad, tomatoes, cucumber and mint</i>	
SAUMON FUMÉ D'ESSAOUIRA	130 MAD
crème acidulée et crêpe mille trous façon blinis <i>Smoked salmon, sour cream and moroccan pancake blinis style</i>	
COMME UNE SALADE NIÇOISE MADE IN TANGER	130 MAD
haricots verts, pommes de terre, tomates, œuf mollet, thon, anchois <i>niçoise salad, green beans, potatoes, tomatoes, soft-boiled egg, tuna, anchovies</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS ENTIER DU DOMAINE D'AGHBALOU,	245 MAD
pistaches et pain grillés <i>Foie Gras with peach compote and grilled Makla bread</i>	



PLATS / MAIN DISHES

ASSIETTE DE LÉGUMES mijotés dans un bouillon d'épices <i>Plate of vegetables cooked in a spice broth</i>	120 MAD
KASBAH BURGER frites maison <i>Kasbah beef burger, homemade french fries</i>	130 MAD
TAGINE TRADITIONNEL DE POULET FERMIER aux amandes et légumes <i>Traditional free-range chicken tagine with almonds and vegetables</i>	140 MAD
POULET FERMIER GRILLÉ AL HOR sauce olives et citron, frites maison <i>Grilled free-range chicken, olive and lemon sauce, homemade french fries</i>	160 MAD
PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD légèrement parfumé à la truffe, gratin dauphinois <i>Grilled Duck Confit perfumed with truffle, gratin dauphinois</i>	180 MAD
FILET DE LOUP purée crémeuse au sésame <i>Sea bass fillet and creamy mashed potatoes with sesame</i>	195 MAD
COUSCOUS DE POISSONS semoule au citron et légumes <i>Fish couscous with vegetables and lemon semolina</i>	220 MAD
EPAULE D'AGNEAU CONFITE cumin et sauce tartare <i>Confited lamb shoulder, cumin and tartare sauce</i>	220 MAD
FILET DE BOEUF sauce béarnaise <i>Beef fillet with béarnaise sauce</i>	250 MAD
SUPPLÉMENTS ACCOMPAGNEMENTS Ratatouille de légumes, purée au sésame ou frites maison <i>Extras side dishes : Vegetable ratatouille, sesame purée or homemade french fries</i>	40 MAD
POULET ENTIER À PARTAGER pour 3, 4, 5... suivant votre appétit <i>Whole chicken to share for 3, 4, 5... depending on your appetite</i>	510 MAD



DESSERTS

CRÊPES FONDANTES À L'ORANGE 90 MAD

amande et miel (*si flambées, supplément 40 MAD*)

Soft orange pancakes, with almonds and honey (flambées : extra 40 MAD)

PÂTISSERIES MAROCAINES 100 MAD

corne de gazelle, melouza, mhencha ...

Moroccan pastries, (gazelle horn, melouza, mhencha ...)

FONDANT AU CHOCOLAT 110 MAD

glace vanille maison

Dark chocolate fondant with homemade vanilla ice cream

TARTE FRAMBOISE 130 MAD

framboises de Larache et pâte sablée sur une crème d'amande

Raspberry french tart and almond cream

SPÉCIALITÉ : LE TOUBKAL À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS 130 MAD

Glace fleur d'oranger, biscuit aux amandes, œufs en neige, flambée au Grand Marnier

Our culinary specialty : The Toukbal (to be ordered at the beginning of the meal)

Orange blossom ice cream, almond biscuit, whipped egg whites, flambé with Grand Marnier

Tous nos produits sont cuisinés sur place avec des produits frais du marché ou provenant des meilleures maisons de Tanger.

La Muralla, jour et nuit
Tous les jours de 10h à 02h