

Drinks

Boissons

مشروبات

30 dh

مشروبات غازية

Soda  
Soft drinks

sprit

coca cola / coca cola zero

schweppes (tonic / citron )

hawaii

35 dh

ماء معدني

eau minérale  
still water

sidi ali

35 dh

ماء غازي

eau gazeuse  
sparkling water

oulmes

 **Taj**  
Moroccan food

Hot Drinks

boissons chaude

مشروبات ساخنة

30 dh

شاي مغربي (بالتخالط أو بالنعناع)

thé marocain aux choix : ( aux herbes aromatique ou à la menthe )

tea of your choice ( with aromatic herbs or mint )

30 dh

Nespresso



## Couscous

## Les Couscous

## الكسكس

110 dh

كسكس دجاج بالتفاية مع حمص

Couscous poulet tfaya au pois chiche

Chicken couscous with tfaya ,chickpea

120 dh

كسكس البقري بسبع خضار

Couscous boeuf aux sept légumes

Beef couscous with seven vegetables

140 dh

كسكس ملكي ( دجاج , ريش الغنمي والنقانق )

Couscous royale ( poulet , côtelette d'agneaux , merguez )

Royal couscous (lamb chops , chicken , merguez)

## Dessert

## Nos Dessert

## التحلية

50 dh

مهلبية بالقرفة و الفواكه الجافة

Mhalabia à la cannelle et fruits sec

Mhalabia with cinnamon and dry fruits

60 dh

كريمة مثلجة ( أملو , كعب الغزال , سلو , لوز )

Coupe de Glace marocaine ( amlou , amande , corn de gazelle, slou )

cup of moroccan ice cream ( amlou , almond , gazelle horns, slou )

60 dh

بسطيلة بالحليب

Pastilla au lait

Pastilla with milk

65 dh

طبق فواكه موسمية

Assiette de fruits

Fruits plat

65 dh

محمصة بكريمة مثلجة بنكهة سلو

Mhamsa à la glace de selou

Mhamsa with Slou ice cream

65 dh

برتقال بالقرفة

Orange à la cannelle

Orange with cinnamon

70 dh

حلويات مغربية

Assortiment de pâtisserie marocaine

Assortment of moroccan pastries

70 dh

محنشة باللوز

mhancha amande

Almond Mhancha

80 dh

غريبة التاج

Ghriba TAJ

Ghriba Taj

## فطور الصباح

55 dh

باب أغمات

بطبوط قمح , بيض بلدي مقلي , زيت الزيتون , زيت أركان , زبدة منكهة , زيتون أسود

حريرة قمح , برتقال بالقرفة , الرايب البلدي بماء الزهر

شاي مغربي (بالتخالط أو بالنعناع)

60 dh

باب الصبان

بطبوط قمح , عجة بيض بلدي بالطماطم , زيتون أسود , زيت زيتون

جبين منكه , حريرة قمح , برتقال بالقرفة , الرايب البلدي بماء الزهر

شاي مغربي (بالتخالط أو بالنعناع)

70 dh

باب صلالة

بطبوط قمح , بيض بلدي مسلوق , بيصارة مع زيت الزيتون , جبين منكه

حريرة قمح , برتقال بالقرفة , الرايب البلدي بماء الزهر

شاي مغربي (بالتخالط أو بالنعناع)

75 dh

باب الأحمر

بغريز , مسمن , حرشة , زيت اركان , املو , عسل , زبدة

حريرة قمح , برتقال بالقرفة , الرايب البلدي بماء الزهر

شاي مغربي (بالتخالط أو بالنعناع)

80 dh

باب الخميس

بطبوط قمح , خليج بالبيض البلدي , زيت زيتون , زيتون أسود

زيت أركان , حريرة قمح , برتقال بالقرفة , الرايب البلدي بماء الزهر

شاي مغربي (بالتخالط أو بالنعناع)

110 dh

التاج

سلة خبز تقليدي (بطبوط كامل , بغريز , مسمن , حرشة )

بيض بلدي بالاختيار ( بالخليج , بالطماطم أو مسلوق ) , زميطة , زيت الزيتون

زيت أركان , املو , زبدة منكهة , جبين منكه

حريرة قمح أو حريرة مراكشية , برتقال بالقرفة , الرايب البلدي بماء الزهر

شاي مغربي (بالتخالط أو بالنعناع)



# Petit déjeuner

## Bab Ghmat

55 dh

Batbout Complet, Œuf beldi au plat , huile d'olive , huile d'argan  
beurre aromatisé , olive noire , harira de blé  
Orange à la cannelle , raib maison , thé marocain aux choix :  
( aux herbes aromatique ou à la menthe )

## Bab Debbar

60 dh

Batbout Complet , omelette aux tomates , olive noire , huile d'olive  
jben aromatisé , harira de blé  
Orange à la cannelle harira de blé ou harira marrakchia  
raib maison , thé marocain aux choix :  
( aux herbes aromatique ou à la menthe )

## Bab Doukkalla

70 dh

Batbout Complet , Œuf beldi Dur , Bissara Avec , huile d'olive ,  
jben aromatisé , harira de blé , Orange à la cannelle  
raib maison , thé marocain aux choix :  
( aux herbes aromatique ou à la menthe )

## Bab Ahmer

75 dh

Beghrir , mssemen ,harcha , huile d'argan , amlou , miel , beurre  
harira de blé , Orange à la cannelle  
raib maison , thé marocain aux choix :  
( aux herbes aromatique ou à la menthe )

## Bab El Khmiss

80 dh

Batbout Complet , Tajine khlii , huile d'olive, olive noire ,  
huile d'argan , harira de blé , Orange à la cannelle ,  
raib maison , thé marocain aux choix :  
( aux herbes aromatique ou à la menthe )

## Taj

110 dh

Corbeille de pain traditionnelle ( batbout complet , mssamen , harcha )  
Œuf beldi aux choix (aux khlii , tomate , ou dur ) , zamita  
huile d'olive, huile d'argan , amlou beurre aromatisé , jben aromatisé ,  
harira de blé ou harira marrakchia Orange à la cannelle , raib beldi  
thé marocain aux choix :  
( aux herbes aromatique ou à la menthe )

## Main courses

## Nos Plats

## الإطباق الرئيسية

110 dh

تريد بالدجاج

Tride aux poulet

Chicken tride

130 dh

سفة مدفونة بالدجاج

Seffa madfona aux poulet

Chicken saffa madfouna

135 dh

ملج الغنمي بالشريحة مع السميدة بالاعشاب

Souris d'agneaux aux figues et semoules aux l'herbes

Lamb shank with figs and herb semolina

175 dh

قطبان التاج بالكفتة والدجاج والبقرى

Brochettes Taj (viande hachée , poulet , bœuf )

Taj skewers (minced meat, chicken, beef)

290 dh

كتف الغنمي مشوي مع الخضار الموسمية (لشخصين)

épaule d'agneaux mechoui avec légumes de saisons (2 pers)

Moroccan mechoui lamp scholdes with seasonal vegetables (for 2 pers)

## Tajines

## Les Tajines

## الطاجين

75 dh

طاجين كويرات السردين

Tajine boulettes de sardine

Sardine dumplings tagine

80 dh

طاجين بربري بالخضار الموسمية

Tajine berbère aux légumes de saisons

Berber tagine with seasonal vegetables

95 dh

طاجين كفتة بالبيض البلدي

Tajine kefta aux œuf beldi

Tagine kefta with beldi eggs

105 dh

طاجين الدجاج بالحامض و الزيتون مسلالة

Tajine de poulet au citron et olive maslala

Chicken tagine with lemon and maslala olives

115 dh

طاجين الغنمي بالقوق و الجلبانة

Tajine jarret d'agneaux au petit pois et artichaut

Lamb shanks tagine with peas and artichoke

130 dh

طاجين البقرى بالبرقوق و المشماش

Tajine de bœuf aux pruneaux et abricot

Beef tagine with prunes and apricot

135 dh

طاجين مخ الغنمي

Tajine cervelle d'agneaux

Lamb brain tagine

140 dh

طنجية المراكشية

Tanjia marrakchia

Tanjia marrakchia

175 dh

طاجين سمك بالشمولة و الزيتون الأحمر

Tajine de poisson à la charmoula et olive rouge

fish Tagine with charmoula and red olive



## Starters

## Nos Entrées

## المقبلات

75 dh حريرة مغربية ( تمر مجهول , شباكية , بيض بلدي مسلوق )

harira traditionnelle marocaine (dattes mejhoule , chbakia , œufs beldi dur )  
Traditional moroccan harira ( majhoule dates , chbakia , hard boiled Beldi eggs)

80 dh تشكيلة سلطات مغربية

Assortiment de salades marocaines  
Assortment of moroccan salades

85 dh بريوات مغربية بالدجاج

briwat marocaine au poulet  
chicken moroccan briwat

90 dh بريوات مغربية بالكفتة

briwat marocaine au viande haché  
minced meat moroccan briwat

95 dh بريوات مغربية بفواكه البحر

briwat marocaine au poisson  
sea food moroccan briwat

105 dh تشكيلة بريوات مغربية (كفتة , دجاج و فواكه البحر)

Assortiment de briwat marocaine ( viande hachée , poulet , fruits de mer )  
Assortment of moroccan briwat ( minced meat , chicken , sea food)

105 dh بسطيلة دجاج

Pastilla poulet  
Chicken pastilla

120 dh بسطيلة فواكه البحر

Pastilla fruits de mer  
Sea food pastilla

160 dh بسطيلة حمام

Pastilla pigeon  
Pigeon pastilla

## Breakfast

Bab Aghmat 55 dh

Whole wheat batbout , fried beldi eggs , olive oil , argan oil ,  
flavored butter , black olives . wheat harira , orange with  
cinnamon ,beldi raib , marocain tea of your choice  
( with aromatic herbs or mint )

Bab Debbar 60 dh

Whole wheat batbout , tomato omelette , olive oil , black olives ,  
flavored jben ,wheat harira , orange with  
cinnamon, beldi raib  
marocain tea of your choice ( with aromatic herbs or mint )

Bab Doukkalla 70 dh

Whole wheat batbout, hard boiled Beldi eggs , bissara with olive oil  
flavored jben , wheat harira , orange with cinnamon , beldi raib  
marocain tea of your choice ( with aromatic herbs or mint )

Bab Ahmer 75 dh

Beghrire , messamen , harcha , argan oil , amlou , honey , butter  
wheat harira , orange with cinnamon ,  
beldi raib , marocain tea of your choice ( with aromatic herbs or mint )

Bab El Khmiss 80 dh

Whole wheat batbout, tajine khlii , olive oil , black olives , argan oil .  
wheat harira , orange with cinnamon , beldi raib  
marocain tea of your choice ( with aromatic herbs or mint )

Taj 110 dh

Various traditional bread ( batbout , mssamen , beghrre , harcha )  
Beldi eggs of your choice ( with khlii , tomatos , hard boiled beldi eggs ) .  
zamita , wheat harira or marrakechi harira , orange with cinnamon ,  
beldi raib , marocain tea of your choice ( with aromatic herbs or mint )