



## Nos Entrées

<b>Frites</b> <i>Portion de pommes de terre maison</i>	10dhs
<b>Bissara</b> <i>Un délicieux mélange d'haricots, épices du marché, et huile d'olive organique</i>	19dhs
<b>Aadas</b> <i>Lentilles, huile d'olive organique, tomates fraîches, épices du marché</i>	19dhs
<b>Loubia</b> <i>Haricots blancs, huile d'olive organique, tomates fraîches, épices du marché</i>	19dhs
<b>Carottes râpées à l'eau de rose</b> <i>Carottes râpées accompagnées d'eau de rose et cannelle</i>	19dhs
<b>Concombres râpés à l'eau de rose</b> <i>Concombres râpés accompagnés d'eau de rose et thym</i>	19dhs

**Bissara** Un délicieux mélange d'haricots, épices du marché, et huile d'olive organique. La légende veut que le célèbre Abdelkrim el Khattabi et ses soldats en mangeait avant chaque grande bataille et ce plat chaud et vitaminé leur assurait courage et vaillance au combat.

<b>Harira</b> <i>Notre fameuse soupe marocaine, tomates fraîches, pois chiche, oignons, relevé par un bouillon de légumes</i>	22dhs
<b>Tektouka</b> <i>Poivrons verts et rouges fraîchement coupés, tomates, huile d'olive organique, et épices du marché</i>	23dhs
<b>Btata mchermla</b> <i>Patates organiques de notre ferme, de délicieuses tomates, des épices du marché local, et fines herbes</i>	23dhs
<b>Salade marocaine</b> <i>Notre mélange secret de tomates, oignons, et fines herbes, vinaigrette, laitue fraîche, sel et poivre</i>	23dhs
<b>Zaalouk</b> <i>Aubergines grillées, tomates fraîches, gousse d'ail, épices et herbes fines</i>	23dhs



## Nos Entrées

<b>Bakkoula</b> <i>Épinards grillés, gousse d'ail, épices locales et herbes fines</i>	23dhs
<b>Matecha maasla</b> <i>Tomates confites à la poudre de cannelle, saupoudré de graines de sésame</i>	23dhs
<b>Gueraa maasla</b> <i>Citrouille confite à la poudre de cannelle, saupoudré de graines de sésame</i>	23dhs
<b>L'foul B'zit</b> <i>Fèves du marché, huile d'olive organique, ail, et épices du marché</i>	23dhs
<b>Carottes marinées</b> <i>Carottes biologiques finement découpées, huile d'olive, ail, et épices locales</i>	23dhs
<b>L'barba</b> <i>Salade de betterave, ail, citron, huile d'olive organique et fines herbes</i>	23dhs
<b>Légumes sautés</b> <i>Carottes, haricots verts, courgettes sautés avec épices et ail</i>	23dhs
<b>L'mokh</b> <i>Cervelle de veau marinée, ail, fines herbes, huile d'olive organique, et épices locales</i>	45dhs
<b>Pastilla poulet</b> <i>Pastilla au poulet avec une farce aux amandes moulues, portion individuelle</i>	49dhs
<b>Pastilla poisson</b> <i>Pastilla au poisson et fruits de mer, portion individuelle</i>	59dhs
<b>Kebda mchermla</b> <i>Cubes de foie de boeuf, gousse d'ail, mélange d'épices, huile d'olive et fines herbes</i>	demie-portion 39dhs portion 65dhs



## Nos Tagines au boeuf

<b>Tagine oeufs au khlii</b> <i>Oeufs au miroir accompagnés de viande séchée marinée au cumin</i>	35dhs
<b>Tagine kefta</b> <i>Viande hachée marinée aux épices locales, bouillon de tomates, accompagnement oeuf ou riz</i>	49dhs
<b>Hargma</b> <i>Pied de veau mariné et cuit lentement, épices, huile d'olive organique, blé dur, et bouillon</i>	65dhs
<b>Tagine boeuf berbère</b> <i>Jarret de boeuf, carottes, courgettes, et haricots verts</i>	65dhs
<b>Mrouzia</b> <i>Jarret de boeuf mariné aux épices locales, Ras el Hanout, gingembre, saffran et cannelle</i>	65dhs
<b>Tangia Marrakchia</b> <i>Épaule de veau marinée aux épices locales, cuite lentement dans un pot en terre, au cumin et saffran</i>	79dhs
<b>Tagine boeuf au pruneaux</b> <i>Jarret de boeuf, pruneaux, amandes et oeuf dur</i>	65dhs
<b>Tagine boeuf du jour</b> <i>Jarret de boeuf et légumes du jour</i>	65dhs

## Nos Tagines au poulet

<b>Tagine poulet aux légumes</b> <i>Poulet accompagné de carottes, olives rouges, et citron confit</i>	65dhs
<b>Tagine poulet du jour</b> <i>Poulet, légumes de saison, et épices locales</i>	65dhs
<b>Rfissa</b> <i>Feuille de brique, marinade d'oignons, poulet, lentilles, et épices locales</i>	65dhs
<b>D'jaj m'hammer</b> <i>Poulet grillé accompagné de son bouillon, olives rouges et frites maison, et citron confit</i>	65dhs
<b>Seffa</b> <i>Poulet mariné, cheveux d'ange à la cannelle et sucre glace</i>	65dhs



## نوس پوسسون

<b>Sardines kwari</b> <i>Boulettes de sardines avec sauce tomate, poivrons, épices locales et herbes fines</i>	39dhs
<b>Tagine de poisson</b> <i>Poisson selon arrivage, charmoula du chef, épices locales et safran</i>	79dhs
<b>Thon rouge</b> <i>Steak de thon rouge, 200g, grillé au citron vert et poivre, accompagné de légumes sautés et frites</i>	109dhs

**كوسكوس** Une spécialité culinaire issue de la cuisine berbère, à base de couscous, de légumes, d'épices, d'huile d'olive, et de viande. Différentes thèses sont admises quant à l'origine du couscous, mais la plus répandue est celle qui atteste d'une origine berbère. L'historienne culinaire Lucie Bolens décrit des pots primitifs de couscous trouvés dans des tombes qui remontent au règne du roi berbère Massinissa, c'est-à-dire entre 238 et 149 avant Jésus-Christ.

## Les incontournables

<b>Couscous poulet</b> <i>Semoule de blé dur complète, poulet mariné et légumes du jour</i>	65dhs
<b>Couscous boeuf</b> <i>Semoule de blé dur complète, boeuf mariné et légumes du jour</i>	65dhs
<b>Couscous végétarien</b> <i>Semoule de blé dur complète, légumes du jour</i>	65dhs
<i>Tous les couscous incluent un verre de petit lait. Tfaya - oignons caramélisés en extra à 12 dhs. Choix de semoule disponible: semoule complète en extra à 5 dhs.</i>	
<b>Tagine végétarien</b> <i>Légumes de saisons</i>	65dhs
<b>Tagine souris d'agneau aux abricots secs</b> <i>Souris d'agneau aux oignons émincés, safran pilé, cannelle, et épices locales</i>	89dhs



## Nos Grillades

### Kefta

Brochettes de viande hachée, accompagnées de frites, légumes sautés et salade

### Brochettes de boeuf

Brochettes de boeuf, accompagnées de frites, légumes sautés et salade

### Brochettes de poulet

Brochettes de poulet, accompagnées de frites, légumes sautés et salade

### Mixte

Viande hachée, boeuf, poulet, saucisses, saucisses de foie, et/ou tranches de foie, accompagnées de frites, légumes sautés et salade

### Coquelet mariné

Coquelet entier mariné cuit sur feu de bois, accompagné de frites, légumes sautés et salade

### Entrecôte de boeuf

Entrecôte de boeuf, 300g, marinade maison au poivre, accompagné de légumes sautés et frites

demie-douzaine 56dhs  
douzaine 99dhs

demie-douzaine 56dhs  
douzaine 99dhs

demie-douzaine 56dhs  
douzaine 99dhs

demie-douzaine 56dhs  
douzaine 99dhs

56dhs

99dhs

## Nos Sandwichs

### Kefta

Brochette de viande hachée, oignons, tomates, olives vertes, sauce piquante, frites et salade

### Brochettes de boeuf

Brochette de boeuf, oignons, tomates, olives vertes, sauce piquante, frites et salade

### Saucisses de boeuf

Saucisses de boeuf, oignons, tomates, olives vertes, sauce piquante, frites et salade

### Saucisses de foie

Saucisses de foie, oignons, tomates, olives vertes, sauce piquante, frites et salade

### Tranches de foie

Tranches de foie, oignons, tomates, olives vertes, sauce piquante, frites et salade

### Mixte

Viande au choix, accompagnement: frites, légumes sautés et salade

39dhs

39dhs

44dhs

44dhs

44dhs

49dhs



## Nos Desserts

### Crème glacée artisanale

*Boule de crème glacée artisanale, saveurs selon fruits de saison*

19 dhs

### Salade de fruits

*Coupe de fruits de saisons et jus naturel*

26 dhs

### Limoune bel karfa

*Oranges à la cannelle, eau de rose, sucre glace*

26 dhs

### Carpaccio de fruits de saison

*Assiette de fruits de saison finement découpés*

26 dhs

### Douaz d'atai

*Assiette de gâteaux marocains variés*

29 dhs

### Panna cotta à la fleur d'oranger

*Crème de lait à la fleur d'oranger et coulis de miel biologique*

35 dhs

### Crème brûlée à la vanille

35 dhs

### Jawhara classique

*Feuilles de brick, crème anglaise, et amandes*

35 dhs

### Jawhara revisitée

*Pastilla au lait, feuilles de brick, crème anglaise, boule de glace et arachides*

40 dhs

### Cheesecake dial dar

*Cheesecake au fromage jben marocain accompagné d'un coulis aux fruits rouges*

35 dhs

### Tarte citron meringuée

*Crème de citron frais, meringue sur une pâte sablée*

35 dhs

**Jawhara Classique** Une Jawhara ou la pastilla au lait est l'un des desserts traditionnels du Maroc. Il se déguste généralement en fin de repas. C'est une tradition culinaire que l'on retrouve souvent durant les grands événements, tels que les mariages et les baptêmes. Cette tradition née à Fès au XVI<sup>ème</sup> siècle perdure dans le temps et est fièrement conservée chez Dar Filali.



## Boissons chaudes

Thé à la menthe	12dhs
Atai Chamali ( <i>accompagné de pâtisseries marocaines</i> )	22dhs
Verveine	12dhs
Verveine au lait	15dhs
Chocolat chaud	15dhs
Café Nespresso	25dhs
Café expresso	15dhs
Noss-Noss	17dhs
Café Americain	17dhs
Latté aux saveurs marocaines ( <i>lait aux amandes, fleur d'oranger</i> )	27dhs
Mocaccino	25dhs
Cappuccino	17dhs

## Boissons fraîches

Eau minérale 50 cl	10dhs
Soda 33 cl	15dhs
Eau gazeuse 33 cl	15dhs
Eau plate 75 cl	25dhs
Eau gazeuse 1 litre	20dhs



## جوس لى فريٲس ءل كوكتايلس

Orange	15dhs
Citron	22dhs
Orange carotte	22dhs
Lait banane	15dhs
Lait pomme	15dhs
Lait avocat	20dhs
<b>Le Dar Filali</b>	<b>26dhs</b>
<i>Cocktail orange, banane, et fruits de saison</i>	