



RESTAURANT ASSYL
ASSYL RESTAURANT

La cuisine marocaine a longtemps été considérée comme étant l'une des plus diversifiées au monde. Elle est le résultat d'un échange vieux de plusieurs siècles entre le Maroc et le reste du monde. La cuisine marocaine a été influencée par la cuisine berbère, la cuisine arabo-andalouse importée par les Maures lorsqu'ils quittèrent l'Espagne, la cuisine du Moyen-Orient introduite par les arabes, ainsi que la cuisine juive.

Moroccan cuisine has long been considered one of the most diverse in the world. It is the result of a centuries-old exchange between Morocco and the rest of the world. Moroccan cuisine was influenced by Berber cuisine, Arab-Andalusian cuisine imported by the Moors when they left Spain, Middle Eastern cuisine introduced by the Arabs, as well as Jewish cuisine.



Expérience Menara

2 plats au choix – 550 mad
2 courses of your choice – 550 mad

Expérience Assyl

3 plats au choix – 700 mad
3 courses of your choice – 700 mad

Entrées - Starters

Salades marocaines traditionnelles et briouates
Traditional Moroccan salads and briouates

Pastilla de poulet fermier et œuf de caille
Free range chicken pastilla and quail egg

M'hancha aux gambas et tombée de poireaux
Gambas M'hancha and wilted leeks

Harira traditionnelle et ses condiments
Traditional soup harira and condiments

Soupe de pigeon aux amandes
Pigeon soup with almonds



Plats - Main courses

Tagine de lapin aux oignons confits, raisins secs et amandes
Rabbit tajine with confit onions, raisins and almonds

Tagine de poulet fermier aux olives Meslalla et citron confit
Free range chicken tajine with Meslalla olives and candied lemon

Tangia de bœuf Marrakchia
Beef tanjia Marrakchia

Souris d'agneau façon méchoui et couscous de légumes
Mechoui lamb shank with vegetables couscous

Tride aux lentilles et coquelet fermier (pour deux personnes)
Traditional tride with lentils and free range cockerel (for two people)

Couscous Royal
Royal Couscous

Tagine de kefta à la coriandre et poivrons marinés
Meatballs tajine with coriander and marinated peppers

M'rouzia d'agneau, raisins secs et amandes
Lamb M'rouzia, raisins and almonds



Desserts

Salade d'orange à la cannelle et dattes confites à la fleur d'oranger
Orange salad with cinnamon, comfit dates with orange blossom

Pastilla aux fruits rouges
Red berries pastilla

Riz au lait safrané et raisins secs
Saffron milk rice and raisins

Poire pochée, sauce au chocolat et Rass el hanout
Poached pear, chocolate sauce with Rass el hanout

Assiette de fruits et sorbet
Fresh fruits platter and sorbet

Spécialités Selman Selman Specialties

A commander 24 heures à l'avance - Pour deux personnes
To be ordered 24 hours in advance – For two people

Daurade entière à la chermoula
Whole sea bream with chermoula

Pastilla à la langouste
Langouste Pastilla

Epaule d'agneau M'hamer accompagnée d'un couscous aux légumes
M'hamer lamb shoulder, vegetables couscous