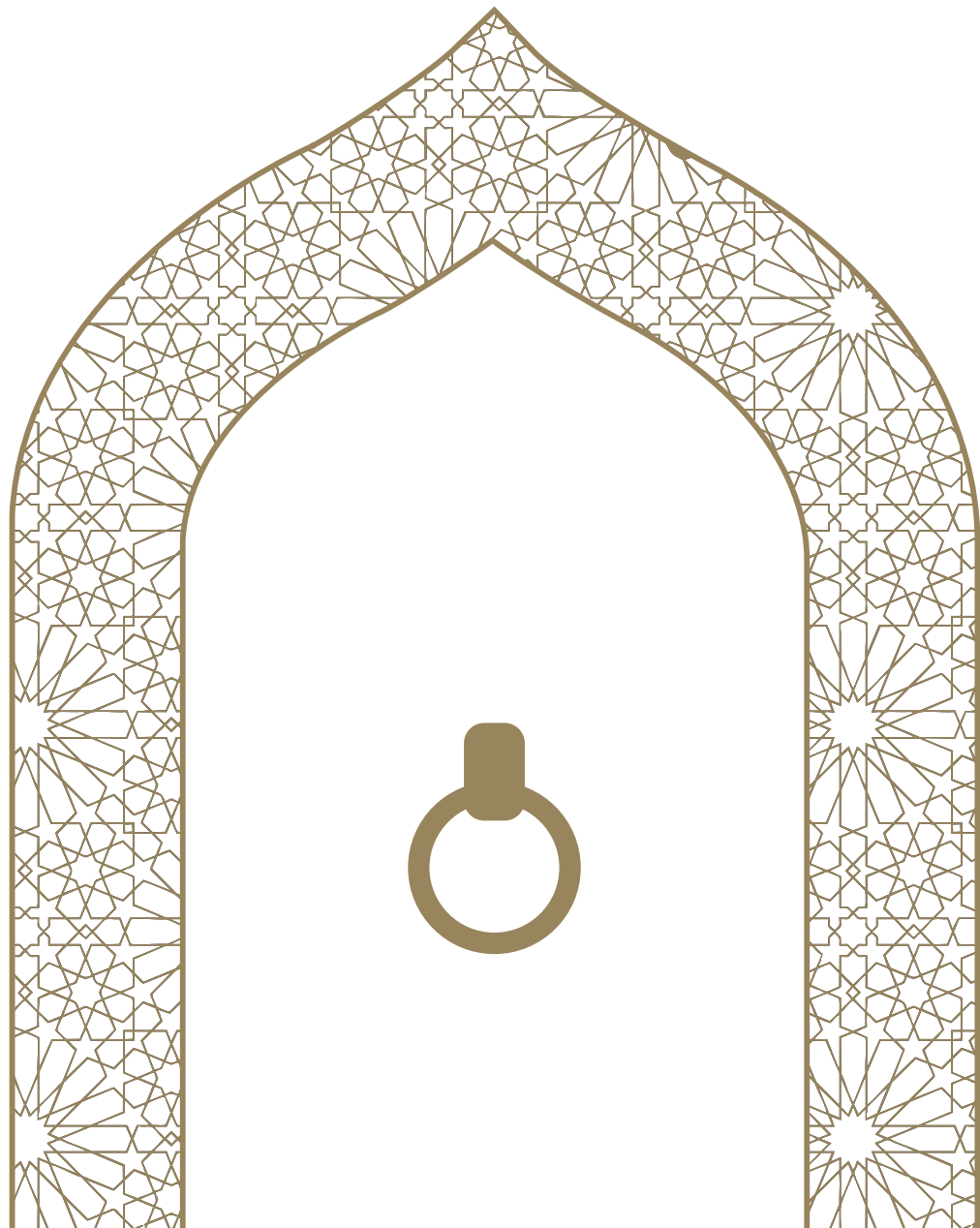






Entrées / starters

Dégustation de fines salades marocaines

Tasting of fine Moroccan salads

180^{dh}

Panier de briouates

*Basket of briouates accompanied by lightly
spiced tomato coulis*

170^{dh}

Pastilla traditionnelle

Traditional pastilla

190^{dh}

Pastilla aux fruits de mer

Seafood Pastilla

240^{dh}

L'incontournable harrira

The traditional harrira

120^{dh}



Plats / main courses

Tagine de loup bar à la charmoula

Sea bass tagine with charmoula

280^{dh}

Gambas à la souiri

Prawns essaouira way

290^{dh}

Coquelet m'hammar au citron confit et olives

Chicken m'hammar with candied lemon & olives

220^{dh}

Tanjia de bœuf

Beef tanjia

190^{dh}

Tagine de bœuf aux amandes et dattes majhoule

Beef tagine with almonds & majhoule dates

220^{dh}



Desserts

Jawhara

Jawhara

120^{dh}

Gâteau d'amlou et noisettes

Amlou & hazelnuts cake

130^{dh}

Vacherin à la corne de gazelle et chbakia

Gazelle horn & chbakia vacherin

130^{dh}

**Tagine d'ananas et crème glacée
à la fleur d'oranger**

*Pineapple tagine & orange blossom
ice cream*

110^{dh}

Palette de fruits de saison

Seasonal fruits palette

90^{dh}



LE CASABLANCA HOTEL