

MAJÂZ



LA MOSAÏQUE DU SOUK À PARTAGER

6 Assortiments d'amuse-bouche à partager,
une invitation conviviale aux saveurs marocaines
14.50 €

LES TRÉSORS DE LA CÔTE

Sardinade aux épices, un mariage de sardines,
fromage frais et tomates parfumées aux épices orientales

LA PERLE DE L'ATLANTIQUE

Rillettes de thon aux câpres, sublimes
de fromage frais et d'un filet d'huile d'olive dorée

LES DÉLICES DU CARAVANSÉRAIL

Assortiment de bricks croustillantes aux farces variées
(thon-œuf, légumes-œuf, fromage-œuf, kefta)

LE VELOURS DE FÈS

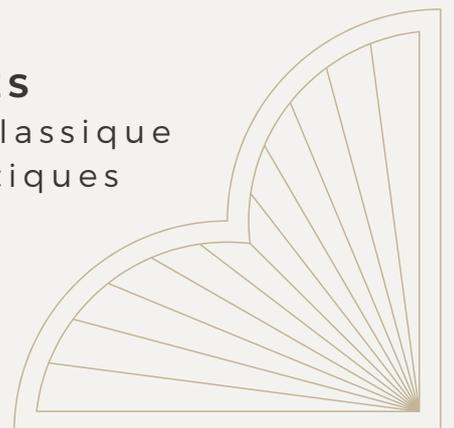
Zaalouk revisité, un caviar d'aubergine onctueux,
emblème de la cuisine marocaine

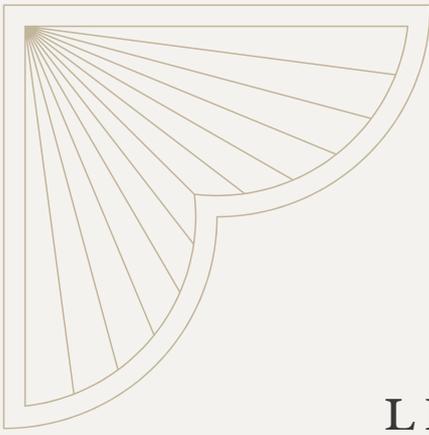
LES FLAMMES DU SAHARA

Tchoutchouka à tartiner, un dip de poivrons marinés
aux épices ardentes

L'ÉMERAUDE DE MEKNÈS

Tapenade d'olives maison, un classique
sublimé aux saveurs authentiques





MAJÂZ



LES PRELUDES DU SOUK

LA MOSAÏQUE DE MARRAKECH

Salade marocaine colorée,
un festival de saveurs fraîches et croquantes

6,50 €

LE RÉCONFORT DE LA MÉDINA

Harira traditionnelle,
une soupe généreuse aux légumes et épices

6,50 €

LE VELOURS DE L'ATLAS

Zaalouk onctueux d'aubergines et tomates,
parfumé aux épices du Maroc

8 €

LES DÉLICES DU MOUSSEM

Bricks croustillantes (légumes, œuf, thon),
un voyage de textures

8,50 €

LES SECRETS DE LAZAOUIA

Assortiment de briouates croustillantes
(poulet, fromage, kefta)

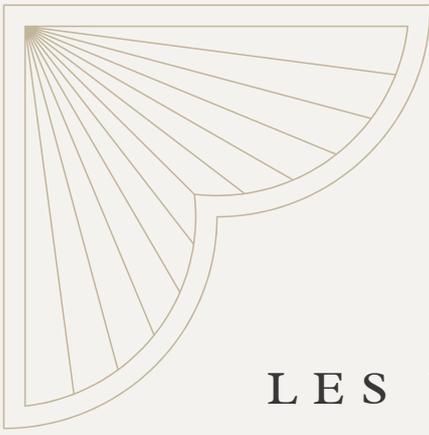
9,50 €

Le Joyau Impérial

Pastilla au poulet, un feuilleté doré
aux amandes et à la cannelle

10 €





MAJÂZ



LES VOYAGES DU TAJINE

LA DANSE DES SAVEURS

Tajine kefta aux petits pois et œufs,
une symphonie de goûts authentiques

17€

LES NUITS DE FÈS

Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes,
un mariage sucré-salé envoûtant

24€

LE JARDIN DE MAJORELLE

Tajine de poulet aux olives et au citron confit,
une fraîcheur parfumée

19€

LES ÉCHOS DE L'OCÉAN

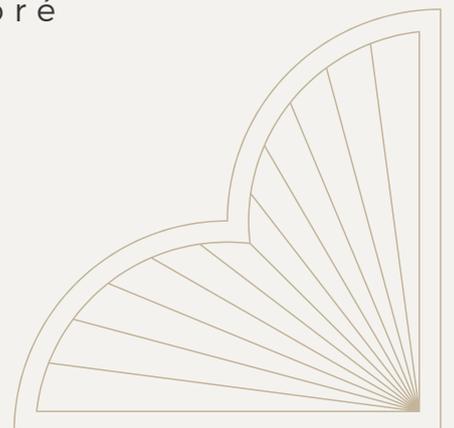
Zaalouk revisité, un caviar d'aubergine onctueux,
emblème de la cuisine marocaine

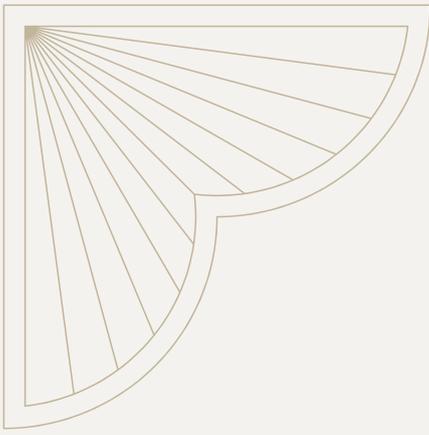
21€

LE VERGER ENCHANTÉ DE L'ATLAS

Tajine aux poires (au choix : poulet tendre
ou agneau fondant), sublimé de noix croquantes
et d'un filet de miel doré

23€





MAJÂZ



NOS COUSCOUS

LA L'ODYSSÉE DE MAJÂZ

Couscous végétarien : un voyage gustatif
au cœur des saveurs du Maroc

15€

LES DOUCEURS DE L'OASIS

Couscous Tfaya : semoule délicate
couronnée d'oignons caramélisés aux raisins
et à la cannelle, une ode sucrée-salée

22€

L'HÉRITAGE DE FÈS

Couscous Fassi : une recette ancestrale de la ville
impériale, aux saveurs raffinées et authentiques

21€

LE FESTIN DU MÉCHOUI

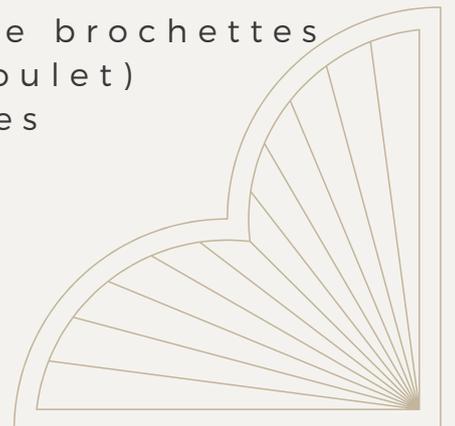
Couscous au méchoui : semoule généreuse
accompagnée de viande grillée à la broche, une
célébration des traditions culinaires marocaines

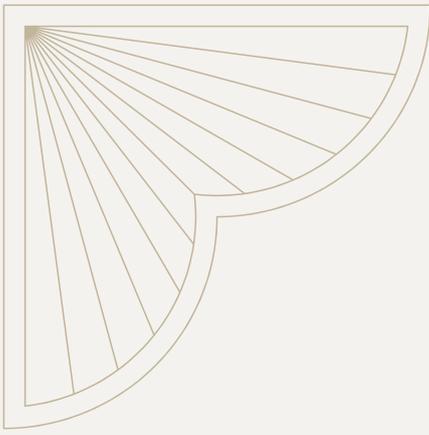
26€

LA SYMPHONIE DES SULTANS

Couscous Royal : un festin de semoule fine
accompagné d'agneau tendre, de brochettes
parfumées (agneau ou poulet)
et de merguez épicées

26€





MAJÂZ



NOS GRILLADES

LES FLAMMES DE L'ATLAS

Merguez grillées, saucisses épicées au goût authentique du Maghreb

16€

LES JOYAUX DU BERGER

Kefta grillée, viande épicées selon la tradition nomade

17€

L'ENVOL DU PHÉNIX

Brochette de poulet marinée aux épices, grillée à la perfection

17€

LE FESTIN DU BÉLIER

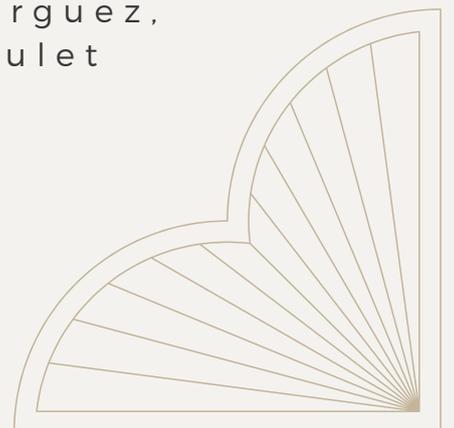
Côtelettes d'agneau grillées, tendres et parfumées aux herbes du maquis

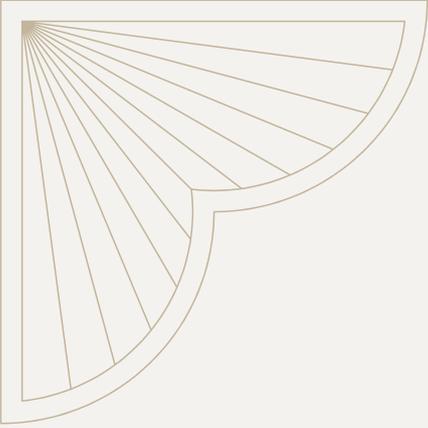
23€

LA SYMPHONIE DU GRILLADIN

Grillade royale : un assortiment princier de côtelettes d'agneau, merguez, kefta et brochette de poulet

27€





MAJÂZ



NOS DESSERTS

LE SOLEIL D'AGADIR

Salade d'oranges parfumée à la cannelle,
un rayon de soleil sucré et épicé

6,50 €

LA MOSAÏQUE DU JARDIN D'EDEN

Salade de fruits exotiques : un arc-en-ciel de saveurs
mêlant ananas, pomme, poire,
orange, raisins et fraises

7,50 €

LE JOYAU DU PALAIS

Jawhara (ou Pastilla au lait) : un délicat feuilleté
à la crème parfumée, couronné
de sucre glace et de cannelle

9 €

LA SYMPHONIE DES MILLE ET UNE NUITS

Assortiment de pâtisseries marocaines,
accompagné d'un thé à la menthe parfumé

8 €

LES DENTELLES D'ESSAOUIRA

Baghrir au miel et aux amandes :
crêpes mille trous moelleuses, nappées
de miel doré et parsemées
d'amandes croquantes

6,50 €

