

lallati

*Parce que la cuisine marocaine est avant tout une cuisine de partage, un moment de générosité et de convivialité.
Parce que je suis passionné par la richesse de notre Histoire.
Parce que je suis un fervent défenseur de notre patrimoine et amoureux transis de mon pays.
Parce que j'ai grandi parmi des femmes de tradition qui m'ont transmis les clés de l'authenticité et du gout.
A mon tour de rendre hommage à toutes ces Dadas qui m'ont généreusement livré leurs secrets.
A mon tour de vous transmettre cette émotion.
A mon tour de sublimer vos assiettes.
Aujourd'hui, je vous embarque pour une expérience fabuleuse à travers des recettes dont je détiens le secret.
Je m'appelle Mohammed Boubou et je suis au service de vos envies.*

Bienvenu à Lallati

Sh'Hiwates

Soupe traditionnelle « HariraMarrakchia » 110
Dattes Majhoul farcies aux noix et « chabbakia »

Assortiment de fines salades marocaines 110
« Zaalouk » Caviar d'aubergines
« Taktouka » Confit de poivrons grillés
« Bekoula » Mauve, olives et citrons confits
« Aadess » Salade de lentilles aux« khlii »
« Maassel » Potiron confit aux amandes
« Khizou » Carottes marinées au cumin ail et persil

Délice de « Briouates » 110
Fromage, Poulet, Kefta, Poisson, Légumes

Pastillas

Pastilla au poulet et aux amandes grillées 110
Pastilla aux saveurs de l'Océan 110
Pastilla végétarienne 90

Tagines

Tanjia de jarrets de bœuf, semoule aux petits légumes 180
Tagine d'agneau aux fruits secs caramélisés 170
Tagine d'agneau aux petits pois et cœurs d'artichauts 170
« Kabab maghdour » et ses œufs de caille 150
Tagine de poulet beldi aux citrons confits, pommes safranées 170
Poisson du jour« m'charmél », cuit au four avec ses petits légume 170
Tagine berbère aux légumes de saison 150

Pour toute demande particulière, végétarienne, végétalienne ou gluten free, je reste à votre écoute.

Couscous

Couscous de bœuf ou d'agneau aux sept légumes 180
Couscous de poulet « tfaya », carottes, potiron et pois chiches 170
Couscous végétarien, légumes de l'Asni et « tfaya » 150

Douceurs

Pastilla à la crème légère, amandes et gomme arabique 70
Fleur de nuit, biscuit aux épices 70
Suprêmes d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger 70
Pannacotta à l'eau de rose 70
Petites gourmandises marocaines 70
Trio de glaces, saveur Amlou, Fleur d'oranger et Menthe 70

Spécialités du Chef

Des mets raffinés que j'affectionne particulièrement, cuisinés avec respect et tradition.
Prévenez-moi à l'avance, je me ferais un plaisir de vous les mijoter.
Prix par personne – min 2 personnes

« Dal'aa » Epaule d'agneau dorée au safran de Taliouine 280
« Trid » Poulet beldi, lentilles, oignons et feuilles de m'semmen 270
« Mes'lalla » Poulet fermier aux olives amères 270
« Hargma » Pieds de veau cuits 7 heures avec pois chiche 260
« Mechoui » Gigot d'agneau cuit à l'étouffée 290

Partage du Maroc

Pour une immersion totale, découvrez notre menu dégustation,
Pour un, pour deux, pour dix !

« Harira Marrakchia »
Fines salades marocaines & délice de « Briouates »
Duo de Mini Pastillas

Poisson du jour « m'charmél », cuit au four avec ses petits légumes
Tagine de poulet beldi aux citrons confits, pommes nouvelles safranées

Tagine d'Agneau royal aux fruits secs caramélisés
Couscous végétarien, légumes de l'Asni et « tfaya »

Farandole gourmande
Thé à la menthe

570 par personne

Pour toute demande particulière, végétarienne, végétalienne ou gluten free, je reste à votre écoute.

*Because Moroccan cuisine is first and foremost for sharing a moment of generosity and conviviality.
 Because I am passionate about the richness of our History.
 Because I am a fervent supporter of our heritage and deeply in love with my country.
 Because I grew up among traditional women who gave me the keys to authenticity and taste.
 It is now my turn to pay tribute to all the Dadas who generously gave me their secrets.
 It is now my turn to convey this emotion to you.
 It is now my turn to refine your dishes to the utmost.
 Today, I am embarking you for a fabulous experience via recipes of which I hold the secret.
 My name is Mohammed Boubou and I am at the service of your desires.*

Bienvenu à Lallati

Sh'Hiwates

Traditional "Harira Marrakchia" Soup 110
 Majhoul Dates stuffed with Walnuts and "Chabbakia"

Assortment of Fresh Moroccan Salads 110
 "Zaalouk" Eggplant Caviar
 "Taktouka" Confit of Grilled Peppers
 "Bekoula" Mauve, Olives and Candied Lemon
 "Aadess" Lentil Salad with "Khlii"
 "Maassel" Pumpkin Confit with Almonds
 "Khizou" Carrots Marinated in Cumin, Garlic and Parsley

"Briouat" Delights 110
 Cheese, Chicken, Kefta, Fish, Vegetables

Pastillas

Grilled Almond and Chicken Pastilla 110
 Pastilla with the Flavours of the Ocean 110
 Vegetarian Pastilla 90

Tagines

Tanjia of Beef Shanks, Semolina with Vegetables 180
 Lamb Tagine with Caramelized Dried Fruit 170
 Lamb Tagine with Peas and Artichoke Hearts 170
 "Kabab Maghdour" with its Quail Eggs 150
 Beldi Chicken Tagine with Preserved Lemons and Saffron Flavoured Potatoes 170
 "M'charmél" Fish of the Day, Baked with Vegetables 170
 Berber Tagine with Seasonal Vegetables 150

For any special request, vegetarian, vegan or gluten free, I remain at your disposal.

Couscous

Beef or Lamb Couscous with Seven Vegetables 180
 "Tfaya" Chicken Couscous, Carrots, Pumpkin and Chickpeas 170
 Vegetarian Couscous, Vegetables from Asni Valley and "Tfaya" 150

Sweets

Pastilla with Light Cream, Almonds and Gum Arabic 70
 Night Flower, Spice Biscuit 70
 Orange Segments with Cinnamon and Orange Blossom 70
 Rose Water Pannacotta 70
 Small Moroccan Treats 70
 Ice Cream Trio flavoured with Amlou, Orange Blossom and Mint 70

Chef's Specialties

Refined delicacies I am particularly fond of, prepared with respect for tradition.
 Notify me in advance, I will be happy to cook them for you.
 Price per person – minimum 2 people

"Dal'aa" Golden Shoulder of Lamb with Saffron of Taliouine 280
 "Trid" Beldi Chicken, Lentils, Onions and M'semmen Pastry Leaves 270
 "Mes'lalla" Farm-raised Chicken with Bitter Olives 270
 "Hargma" Veal Trotters Cooked for 7 Hours with Chickpeas 260
 "Mechoui" Stewed Leg of Lamb 290

Sharing Morocco

For a total immersion, discover our tasting menu.
 For one, for two or for ten!

« Harira Marrakchia »
 Fine Moroccan salads & «Briouates» delights
 Duo of Mini Pastillas

"M'Charmel" Fish of the Day, Baked with Vegetables
 Beldi Chicken Tagine with Preserved Lemons, Saffron Flavoured New Potatoes

Royal Lamb Tagine with Caramelized Dried Fruit
 Vegetarian Couscous, Vegetables from Asni Valley and "Tfaya"

Gourmet Farandole
 Mint Flavoured Tea

570 per person

For any special request, vegetarian, vegan or gluten free, I remain at your disposal.