

*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 » 130  
Dattes Majhoul farcies aux noix et « chabbakia »

Assortiment de fines salades marocaines 140  
« Zaalouk » Caviar d'aubergines  
« Taktouka » Confit de poivrons grillés  
« Bekoula » Mauve, olives et citrons confits  
« Aadess » Salade de lentilles  
« Maassel » Potiron confit aux amandes  
« Khizou » Carottes marinées au cumin ail et persil

Délice de « Briouates » 150  
Fromage, Poulet, Kefta, Poisson, Légumes

## Pastillas

Pastilla au poulet et aux amandes grillées 150  
Pastilla aux saveurs de l'Océan 160  
Pastilla végétarienne 130

## Tagines

Tanjia de jarrets de bœuf, semoule aux petits légumes 220  
Tagine d'agneau aux fruits secs caramélisés 220  
Tagine d'agneau aux légumes de saison 220  
Tagine de poulet beldi aux citrons confits, pommes safranées 210  
Poisson du jour« m'charmél », cuit au four avec ses petits légume 230  
Tagine berbère aux légumes de saison 200

Pour toute demande particulière, végétarienne, végétalienne ou gluten free, je reste à votre écoute.  
Tous les tarifs sont soumis à des frais de service de 10%.

## Couscous

Couscous de bœuf ou d'agneau aux sept légumes 220  
Couscous de poulet « tfaya », carottes, potiron et pois chiches 210  
Couscous végétarien, légumes de l'Asni et « tfaya » 200  
« Seffa Medfouna » cheveux d'ange au coquelet 210

## Douceurs

Pastilla à la crème légère, amandes et gomme arabique 100  
Fleur de nuit, biscuit aux épices 100  
Suprêmes d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger 90  
Pannacotta à l'eau de rose 100  
Petites gourmandises marocaines 100  
Trio de glaces, saveur Amlou, Fleur d'oranger et Menthe 100

## 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.

« Dal'aa » Epaule d'agneau dorée au safran de Taliouine 720  
« Trid » Poulet beldi, lentilles, oignons et feuilles de m'semmen 700  
« Mes'lalla » Poulet fermier aux olives amères 650  
« Mechoui » Gigot d'agneau cuit à l'étouffée 720

## 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

900 pour 2 personnes

Pour toute demande particulière, végétarienne, végétalienne ou gluten free, je reste à votre écoute.  
Tous les tarifs sont soumis à des frais de service de 10%.

*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 130  
 Majhoul Dates stuffed with Walnuts and "Chabbakia"

Assortment of Fresh Moroccan Salads 140  
 "Zaalouk" Eggplant Caviar  
 "Taktouka" Confit of Grilled Peppers  
 "Bekoula" Mauve, Olives and Candied Lemon  
 "Aadess" Lentil Salad  
 "Maassel" Pumpkin Confit with Almonds  
 "Khizou" Carrots Marinated in Cumin, Garlic and Parsley

"Briouat" Delights 150  
 Cheese, Chicken, Kefta, Fish, Vegetables

## Pastillas

Grilled Almond and Chicken Pastilla 150  
 Pastilla with the Flavours of the Ocean 160  
 Vegetarian Pastilla 130

## Tagines

Tanjia of Beef Shanks, Semolina with Vegetables 220  
 Lamb Tagine with Caramelized Dried Fruit 220  
 Lamb Tagine with Seasonal vegetables 220  
 Beldi Chicken Tagine with Preserved Lemons and Saffron Flavoured Potatoes 210  
 "M'charmél" Fish of the Day, Baked with Vegetables 230  
 Berber Tagine with Seasonal Vegetables 200

For any special request, vegetarian, vegan or gluten free, I remain at your disposal.  
 All prices are subject to 10% service charge.

## Couscous

Beef or Lamb Couscous with Seven Vegetables 220  
 "Tfaya" Chicken Couscous, Carrots, Pumpkin and Chickpeas 210  
 Vegetarian Couscous, Vegetables from Asni Valley and "Tfaya" 200  
 « Seffa Medfouna » Angel hair pasta with Cock and Steamed 210

## Sweets

Pastilla with Light Cream, Almonds and Gum Arabic 100  
 Night Flower, Spice Biscuit 100  
 Orange Segments with Cinnamon and Orange Blossom 90  
 Rose Water Pannacotta 100  
 Small Moroccan Treats 100  
 Ice Cream Trio flavoured with Amlou, Orange Blossom and Mint 100

## 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.

"Dal'aa" Golden Shoulder of Lamb with Saffron of Taliouine 720  
 "Trid" Beldi Chicken, Lentils, Onions and M'semmen Pastry Leaves 700  
 "Mes'lalla" Farm-raised Chicken with Bitter Olives 650  
 "Mechoui" Stewed Leg of Lamb 720

## 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

900 for 2 person

For any special request, vegetarian, vegan or gluten free, I remain at your disposal.  
 All prices are subject to 10% service charge.