



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 »	150
Dattes Majhoul farcies aux noix et « chabbakia	
Assortiment de fines salades marocaines	160
« 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 » Fromage, poulet, kefta, poisson, légumes	170

Pastillas

Pastilla au poulet et aux amandes grillées	170
Pastilla aux saveurs de l'Océan	180
Pastilla végétarienne	150

Tagines

Tanjia de jarrets de bœuf, semoule aux petits légumes	250
Tagine d'agneau aux fruits secs caramélisés	250
Tagine d'agneau aux légumes de saison	240
Tagine de poulet beldi aux citrons confits, pommes safranées	230
Poisson du jour« m'charmél », cuit au four avec ses petits légumes	250
Tagine berbère aux légumes de saison	220

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	240
Couscous de poulet « tfaya », carottes, potiron et pois chiches	230
Couscous végétarien, légumes de l'Asni et « tfaya »	210
« Seffa Medfouna » cheveux d'ange au poulet, raisins secs et amandes	220

Douceurs

Pastilla à la crème légère, amandes et gomme arabique	110
Fleur de nuit, biscuit aux épices	110
Suprêmes d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger	100
Pannacotta à l'eau de rose	110
Petites gourmandises marocaines	110
Trio de glaces, saveur Amlou, Fleur d'oranger et Menthe	110

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 base deux personnes*

« Dal'aa » Epaule d'agneau dorée au safran de Taliouine	800
« Trid » Poulet beldi, lentilles, oignons et feuilles de m'semmen	750
« Mes'lalla » Poulet fermier aux olives amères	700
« Mechoui » Gigot d'agneau cuit à l'étouffée	800

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.*

Welcome to Lallati

Sh'Hiwates

Traditional "Harira Marrakchia" Soup	150
Majhoul Dates stuffed with Walnuts and "Chabbakia"	
Assortment of Fresh Moroccan Salads	160
"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 Cheese, Chicken, Kefta, Fish, Vegetables	170

Pastillas

Grilled Almond and Chicken Pastilla	170
Pastilla with the Flavours of the Ocean	180
Vegetarian Pastilla	150

Tagines

Tanjia of Beef Shanks, Semolina with Vegetables	250
Lamb Tagine with Caramelized Dried Fruit	250
Lamb Tagine with Seasonal vegetables	240
Beldi Chicken Tagine with Preserved Lemons	230
and Saffron Flavoured Potatoes	
"M'charmél" Fish of the Day, Baked with Vegetables	250
Berber Tagine with Seasonal Vegetables	220

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	240
“Tfaya” Chicken Couscous, Carrots, Pumpkin and Chickpeas	230
Vegetarian Couscous, Vegetables from Asni Valley and “Tfaya”	210
« Seffa Medfouna » Angel hair pasta with Chicken, Raisins and Almonds	220

Sweets

Pastilla with Light Cream, Almonds and Gum Arabic	110
Night Flower, Spice Biscuit	110
Orange Segments with Cinnamon and Orange Blossom	100
Rose Water Pannacotta	110
Small Moroccan Treats	110
Ice Cream Trio flavoured with Amlou, Orange Blossom and Mint	110

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 based on two people*

“Dal’aa” Golden Shoulder of Lamb with Saffron of Taliouine	800
“Trid” Beldi Chicken, Lentils, Onions and M’semmen Pastry Leaves	750
“Mes’lalla” Farm-raised Chicken with Bitter Olives	700
“Mechoui” Stewed Leg of Lamb	800

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.

