

LE DOUAR  
31.38'2 N - 7.59'59 O

UN VOYAGE AUX RACINES  
DE LA CUISINE MAROCAINE IMAGINÉ

PAR NOS DADAS



## LE COUSCOUS DU VENDREDI

*FRIDAY'S COUSCOUS*

1 KESCSU DOUKKALI AUX SEPT LÉGUMES  
(VIANDE OU POULET, AU CHOIX)

+

1 DESSERT AU CHOIX

250 DHS

## LE BRUNCH DU DIMANCHE

*SUNDAY BRUNCH*

12:00 - 16:00

Découvrez le brunch du Chef au Douar Marrakech chaque dimanche et plongez dans l'essence même de la cuisine marocaine authentique avec notre nouvelle formule mettant en vedette des spécialités marocaines exquises ainsi qu'un buffet de grillades et de Mquilates.

390 DHS ADULTES

150 DHS 6-12 ANS



## CHHIWATES FROIDES 30 DHS

### COLD CHHIWATES

#### FEGOUSS OU CONCOMBRE B ZAATAR

#### EGGPLANT ZAALOUK MANSOURIA

Caviar d'aubergines relevé aux épices marocaines /  
*Eggplant caviar with Moroccan spices*

#### TAKTOUKA

Salade de poivrons marinés / *Pickled pepper salad*

#### BACCOULA

Plat traditionnel à base de pourpier /  
*Traditional purslane dish*

#### POTIRON MAASLA

Potiron confit / *Candied pumpkin*

#### FOULE MANGOUBE

Fèves marinées / *Marinated bean*

#### BIDA O BATATA

Oeufs et pommes de terre /  
*Eggs and potatoes*

#### SUCRINE À L'ORANGE ET À LA CANNELLE

Sucrine salad with orange and cinnamon /  
*Eggplant caviar with Moroccan spices*

#### CHLADA MARRAKCHIA

Salade de tomates, poivrons, oignons /  
*Tomato salad, peppers & small onions*

#### BETTERAVES B LIMOUN

Betteraves à l'orange / *Orange beetroots*

#### THON O LHROUR

Thon à l'harissa / *Tuna with harissa*

#### CAROTTES M CHERMAL

Carottes arrosées de fleur d'oranger et parfumées à  
la cannelle / *Carrots drizzled with orange blossom  
and flavored with cinnamon*

#### QUINOA, SARDINES FUMÉES & POIVRONS

*Quinoa, smoked sardines, peppers*

## CHHIWATES CHAUDES 45 DHS

### HOT CHHIWATES

#### KEBDA MCHERMLA

Foie de volaille mariné / *Marinated chicken liver*

#### LENTILLES B KHALIAA

Lentilles à la viande de betterave séchée /  
*Lentils with dried beet meat*

#### BISSARA

Soupe aux fèves / *Broad bean soup*

#### CERVELLE MARINÉE

*Marinated lamb's brain*

#### HARICOTS FOUL GNAWA

*Sub-Saharan small beans*

#### TAYB O HARI

Pois chiches cuits au cumin  
*Chickpeas cooked with cumin*

CHOIX DE 8 CHHIWATES (6 FROIDES ET 2 CHAUDES) ..... 190 DHS

CHOIX DE 12 CHHIWATES (8 FROIDES ET 4 CHAUDES) ..... 240 DHS

SÉLECTION DE BRIWATES DU DOUAR ..... 130 DHS

#### CHOURBA GLACÉE DE CAROTTES AUX AGRUMES

ACCOMPAGNÉE D'UN SORBET À LA CANNELLE ..... 70 DHS

*Gazpacho-style cold carrot and citrus soup with cinnamon, a typical summer dish from Marrakech*

#### JARDA, CHLADA DE LÉGUMES DE SAISON, JBEN AUX HERBES

ACCOMPAGNÉE D'UN ŒUF MOLLET ET ARROSÉ D'UN FILET D'HUILE CITRONNÉE ..... 110 DHS

DE TAMLALT, PETITE VILLE DE LA REGION DE MARRAKECH.

*A "garden" of vegetables: avocados, tomatoes, cucumbers, hearts of sucrones, enhanced small onions & other seasonal vegetables. All accompanied by a traditional cheese with herbs*

TAGRA DE SARDINES À LA TÉTOUANAISE ..... 100 DHS

Sardines marinés à la chermoula présentées sur un lit mélangé de tomates épicées, tomates séchées  
et câpres frites / *Sardine rolls marinated in chermoula presented on a mixed bed of spiced tomatoes,  
sundried tomatoes and fried capers*

---

## COUSCOUS OU KESCSU

### À BASE D'ORGE, DE BELBOULA OU DE BLÉ DUR

MADE FROM BARLEY, BELBOULA OR DURUM WHEAT

KESCSU ROYAL D'AGNEAU MAASSAL TFAYA ET DATTES .....	230 DHS
<i>Lamb couscous with candied onions</i>	
KESCSU DOUKKALI AUX SEPT LÉGUMES DE VIANDE OU DE POULET .....	180 DHS
<i>Couscous from the El Jadida region with vegetables &amp; meat or chicken</i>	
KESCSU D'ORGE DU DOUAR TIWARDIT .....	210 DHS
<i>Typical couscous from Douar Tiwardit, with barley and accompanied by vegetables from the farm</i>	

---

## KANOUN

GRILL

BOULFAFE DE POULET MARINÉ, CUMIN ET FLEUR DE SEL DE MARIGHA .....	160 DHS
<i>Chicken skewer wrapped in a thin slice of lamb fat</i>	
BOULFAFE COMME À L'AID EL KBIR .....	190 DHS
<i>Traditional recipe served during the sheep festival: lamb liver wrapped in a thin slice of lamb fat</i>	
CHOUWAYA RAHMANIA, TOMATES, OIGNONS AUX GRAINS DE CUMIN DE SIDI MOKHTAR, DOUAR SITUÉ SUR LA ROUTE D'ESSAOUIRA .....	230 DHS
<i>Meat «Mixed grill» served with tomatoes, onions with cumin seeds</i>	
POULET SAFRANÉ ET MARINÉ À LA CHERMOULA .....	180 DHS
<i>Safron chicken marinated in chermoula</i>	
QOTBANE DE BOEUF FAÇON DOUAR .....	190 DHS
<i>Beef skewers marinated in spices</i>	

---

## POISSON

FISH

TAWA D'ENCORNETS FARCIS AUX PALOURDES PERSILLÉES ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES DE LA FERME .....	200 DHS
<i>Stuffed squid with presley clams and vegetables</i>	
TAGRA DE GROSSES CREVETTES, BERKOUKCH DE TOMATES DU DOURA AGOUJGAL .....	200 DHS
<i>A Marrakech specialty made with large prawns and tomatoes</i>	
KADRA DE DAURADE AUX RAISINS SECS ET SAFRAN DE TALIWINES .....	200 DHS
<i>Fez specialty made with sea bream, raisins, onions and almonds</i>	
LA PASTILLA AUX FRUITS DE MER SIGNATURE DU DOUAR .....	220 DHS
<i>Seafood pastilla, a signature dish</i>	
HOUT MAEMER MESFIOUI .....	270 DHS
<i>Safi chermoula stuffed dish</i>	

# VIANDES

## MEAT

SEFFA MADFOUNA AU COQUELET ACCOMPAGNÉ DE RAISINS ET PARFUMÉ À LA CANNELLE .....	180 DHS
<i>Cockerel, raisins and cinnamon served with angel hair pasta</i>	
BERRANIA DE COQUELET AUX AUBERGINES .....	180 DHS
<i>A specialty with cockerel and aubergines</i>	
POULET M'ASSAL AUX PRUNEAUX ET ANANAS .....	190 DHS
<i>Chicken with prunes and pineapple</i>	
MFOUAR D'AGNEAU ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE ET PETITS OIGNONS .....	260 DHS
<i>Steamed lamb with potatoes and small onions</i>	
TANGIA MARRAKCHIA DE JARRET DE VEAU LOUBYA AU CITRON CONFIT .....	220 DHS
<i>Specialty based on veal shank and candied lemon</i>	
TAGINE AGHMATI AUX LÉGUMES DU DOUAR ACCOMPAGNÉ DE CITRON ET D'OLIVES .....	130 DHS
<i>Vegetable tagine with lemon and olive</i>	
POULET MADRMAR ESSOIRI .....	180 DHS
<i>Marinated chicken in a fine egg preparation</i>	
LA PASTILLA ROYALE AU PIGEON .....	220 DHS
<i>Pastilla royale with pigeon</i>	
LE TRADITIONEL MAKFOUL D'AGNEAU AU CHOU ACCOMPAGNÉ DE TOMATES .....	190 DHS
ET D'OIGNONS PARFUMÉS À LA CANNELLE <i>Lamb with cabbage served with tomatoes, onions and cinnamon</i>	
TRIDE OU RFISSA Plat traditionnel composé de crêpes fines servies avec un bouillon salé ou sucré .....	180 DHS
<i>Traditional dish made of thin crepes served with a savory or sweet broth</i>	
MKILA / KEFTA BID O MATICHA Tajine traditionnel de boulettes de bœuf aux œufs et tomates .....	170 DHS
<i>Traditional tagine of beef meatballs with eggs and tomato</i>	
MECHOUÏ D'ÉPAULE D'AGNEAU EN CROUTE DE FOIN .....	560 DHS
<i>Roast shoulder of lamb with a hay crust, for 2 persons</i>	



# DESSERTS

## DESSERTS

TRADITIONNELLE CHEKHCHOUKHA MARRAKCHIA AU LAIT ET À LA FLEUR D'ORANGER .....	70 DHS
<i>Traditional Marrakchi chekhchoukha with milk and orange blossom</i>	
PASTILLA AUX POMMES SERVIE AVEC UNE BOULE DE GLACE AU MIEL ET À LA FLEUR DE SEL .....	80 DHS
<i>Apple pastilla served with honey &amp; « fleur de sel » ice cream</i>	
CHLADA D'ORANGE ACCOMPAGNÉE D'UN SORBET À LA MANDARINE ET AU SAFRAN .....	70 DHS
<i>Orange chlada with tangerine and saffron sorbet</i>	
TAGRA AUX FRUITS DU DOUAR TANSGHART ACCOMPAGNÉ D'UNE GLACE AUX ÉPICES .....	70 DHS
<i>Fruits tagra with spiced ice cream</i>	
BERKOUKCH, PERLES DE DATTES ET AMANDES, AMLOU .....	80 DHS
<i>Berkoukch, date pearls with almond amlou</i>	
PAVELI COCO AUX FRUITS ROUGES .....	70 DHS
<i>A true childhood memory for all Marrakech residents... A Moroccan-Jewish dessert</i>	
MAKROUT AU CHOCOLAT, GLACE AMLOU .....	80 DHS
<i>French toast drizzled with chocolate and amlou ice cream</i>	
RAIB AUX TROIS SAVEURS .....	70 DHS
<i>Homemade yogurt made from fermented milk</i>	
JABANE KOL O BANE .....	70 DHS
<i>Traditional meringue. A childhood memory from the El Jadida region, with red berries and dried fruits</i>	
GLACES / ICE CREAMS .....	25 DHS
<i>Parfums : corne de gazelle, chebakia, chocolat menthe fraîche, oriental, vanille, fraise</i>	
<i>Flavors: corne de gazelle, chebakia, chocolate and mint, oriental, vanilla, strawberry</i>	
<i>(La boule / The scoop)</i>	

Le Maroc, de Tanger à Lagouira, c'est une multitude de villages, connus ou moins connus,  
mais tous ont contribué à l'histoire gastronomique de notre beau Royaume.

Nous partageons ici une partie de cette histoire en vous présentant des recettes,  
parfois oubliées, qui mettent en valeur les produits, les traditions et par dessus tout nos racines.  
Nous vous souhaitons un merveilleux voyage et surtout une délicieuse expérience gustative !

Morocco, from Tangier to Lagouira, is also a multitude of villages, well-known or lesser-known,  
but all of them have contributed to the gastronomic history of our beautiful Kingdom.

We are sharing a part of this history by presenting recipes, sometimes forgotten,  
that highlight products, traditions, and our roots in general.  
We wish you a wonderful journey and, above all, a delightful tasting experience!



# LE DOUAR

31.38'2 N - 7.59'59 O



Contactez-nous pour réserver au  
06 36 621 61 6

M Avenue, Meydene,  
Marrakech



LEDOUAR MARRAKECH

