



UN VOYAGE AUX RACINES DE LA CUISINE MAROCAINE

IMAGINÉ PAR NOS DADAS





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 local products, culinary traditions, and, above all, our roots

We wish you a wonderful journey and, above all, a delightful tasting experience!

LE COUSCOUS DU VENDREDI FRIDAY'S COUSCOUS

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

250 DHS



Pour toute demande de devis concernant vos événements, notre service commercial est à votre disposition au **+212 5 24 42 00 40** et par email à l'adresse commercial@gourmet-collections.com

Horaires d'ouverture :

Du Lundi au Vendredi : 12:00 - 16:00 / 19:00 - 00:30

Week-end et jours fériés : 12:00 - 00:30

À PARTAGER TO SHARE

CHOIX DE 8 CHHIWATES (6 FROIDES ET 2 CHAUDES)

200 DHS

CHOIX DE 12 CHHIWATES (8 FROIDES ET 4 CHAUDES)

250 DHS

CHHIWATES FROIDES COLD CHHIWATES 30 DHS

FEGOUSS OU CONCOMBRE B ZAATAR

Perfumed cucumber with thyme

EGGPLANT ZAALOUK MANSOURIA

*Caviar d'aubergines relevé aux épices marocaines /
Egg plant 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 Fava 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

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 MCHERMAL

*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 HOT CHHIWATES 45 DHS

KEBDA MCHERMLA

Foie de volaille mariné / Marinated chicken liver

LENTILLES B KHALIAA

*Lentilles à la viande séchée / Lentils with dried
beef 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*

ENTRÉES SIGNATURE SIGNATURE STARTERS

SÉLECTION DE BRIWATES DU DOUAR

Selection of Douar Briwates

145 DHS

CHOURBA GLACÉE DE CAROTTES AUX AGRUMES ACCOMPAGNÉE D'UN SORBET À LA CANNELLE

A chilled carrot and citrus Gazpacho with cinnamon - a refreshing summer specialty from Marrakech

70 DHS

JARDA, CHLADA DE LÉGUMES DE SAISON

*Jben aux herbes accompagnée d'un œuf mollet et arrosé d'un filet d'huile citronnée 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*

110 DHS

TAGRA DE SARDINES À LA TÉTOUANAISE

*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*

100 DHS

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

Lamb couscous with candied onions

240 DHS

KESCSU DOUKKALI AUX SEPT LÉGUMES DE VIANDE OU DE POULET

Couscous from the El Jadida region with vegetables & meat or chicken

195 DHS

KESCSU D'ORGE DU DOUAR TIWARDIT

Typical couscous from Douar Tiwardit, with barley and accompanied by vegetables from the farm

220 DHS

KANOUN

GRILL

BOULFAFE DE POULET MARINÉ, CUMIN ET FLEUR DE SEL DE MARIGHA

Chicken skewer wrapped in a thin slice of lamb fat

170 DHS

BOULFAFE COMME À L'AID EL KBIR

Traditional recipe served during the sheep festival : Beef liver wrapped in a thin slice of lamb fat

200 DHS

CHOUWAYA RAHMANIA,

tomates, oignons aux grains de cumin de sidi mokhtar, douar situé sur la route d'essaouira / Meat «Mixed grill» served with tomatoes, onions with cumin seeds

240 DHS

POULET SAFRANÉ ET MARINÉ À LA CHERMOULA

Saffron chicken marinated in chermoula

180 DHS

QOTBANE DE BOEUF FAÇON DOUAR

Beef skewers marinated with local spices

200 DHS

POISSON

FISH

TAWA D'ENCORNETS FARCIS AUX PALOURDES

PERSILLÉES ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES DE LA FERME

Stuffed squid with parsley clams and vegetables

210 DHS

TAGRA DE GROSSES CREVETTES, BERKOUKCH DE TOMATES DU DOUAR AGOUJGAL

A Marrakech specialty made with large prawns and tomatoes

210 DHS

KADRA DE DAURADE AUX RAISINS SECS ET SAFRAN DE TALIWINES

Fez specialty made with sea bream, raisins, onions and almonds

210 DHS

LA PASTILLA AUX FRUITS DE MER SIGNATURE DU DOUAR

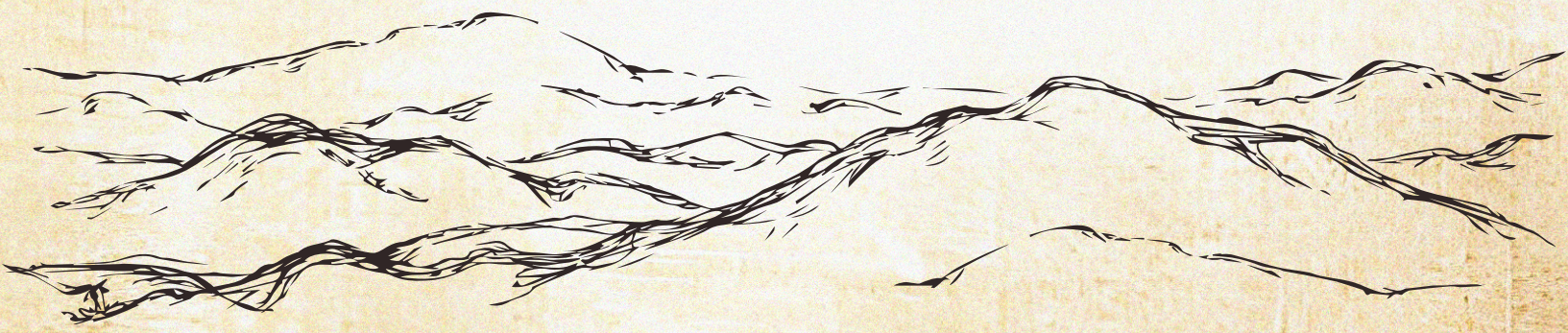
Our signature seafood pastilla - a crispy delight filled with tender seafood and spices

230 DHS

HOUT MAEMER MESFIOUI

Safi chermoula stuffed dish

290 DHS



VIANDES MEAT

SEFFA MADFOUNA AU COQUELET

Accompagné de raisins et parfumé à la cannelle / Young chicken with raisins and cinnamon, served over fine angel hair pasta.

180 DHS

BERRANIA DE COQUELET AUX AUBERGINES

A specialty with cockerel and aubergines

180 DHS

POULET M'ASSAL AUX PRUNEAUX ET ANANAS

Chicken with prunes and pineapple

190 DHS

MFOUAR D'AGNEAU ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE ET PETITS OIGNONS

Steamed lamb with potatoes and small onions

280 DHS

TANGIA MARRAKCHIA DE JARRET DE VEAU LOUBYA AU CITRON CONFIT

Specialty based on veal shank and candied lemon

240 DHS

TAGINE AGHMATI AUX LÉGUMES DU DOUAR

Accompagné de citron et d'olives / Vegetable tagine with lemon and olive

130 DHS

TAGINE QAMAMA 🇲🇦

Tagine de viande avec oignons confits et amandes / Meat tagine with onion confit and almonds

240 DHS

TAGINE DE VIANDE AUX PRUNEAUX 🇲🇦

Meat tagine with prunes

220 DHS

POULET MADRMAR ESSOUIRI

Marinated chicken in a fine egg preparation

180 DHS

LA PASTILLA ROYALE AU PIGEON

Pastilla royale with pigeon

230 DHS

PASTILLA DE VIANDE 🇲🇦

Meat Pastilla

230 DHS

LE TRADITIONEL MAKFOUL D'AGNEAU

Au chou accompagné de tomates et d'oignons parfumés à la cannelle / Lamb with cabbage served with tomatoes, onions and cinnamon

190 DHS

TRIDE OU RFISSA

Plat traditionnel composé de crêpes fines servies avec un bouillon salé ou sucré / Traditional dish made of thin crepes served with a savory or sweet broth

180 DHS

MKILA / KEFTA BID O MATICHA

Tagine traditionnel de boulettes de bœuf aux œufs et tomates / Traditional tagine of beef meatballs with eggs and tomato

180 DHS

MECHOUÏ D'ÉPAULE D'AGNEAU EN CROUTE DE FOIN

Roast shoulder of lamb with a hay crust, for 2 persons

600 DHS

TAKDIRT KEFTA TFAYA (TAQDIRT) 🇲🇦

Boulettes de viande accompagnées d'oignons caramélisés, huile d'argan et raisins secs / Meatballs with caramelized onions, argan oil and raisins

200 DHS



NOUVEAUX PLATS SIGNATURE

DESSERTS SIGNATURE

SIGNATURE DESSERTS

TRADITIONNELLE CHEKHCHOUKHA MARRAKCHIA AU LAIT ET À LA FLEUR D'ORANGER

Traditional Marrakchi chekhchoukha with milk and orange blossom

70 DHS

PASTILLA AUX POMMES SERVIE

Avec une boule de glace au miel et à la fleur de sel / Apple pastilla served with honey & «fleur de sel» ice cream

80 DHS

CHLADA D'ORANGE

Accompagnée d'un sorbet à la mandarine et au safran / Orange chlada with tangerine and saffron sorbet

70 DHS

TAGRA AUX FRUITS DU DOUAR TANSGHART

Accompagné d'une glace aux épices / Fruits tagra with spiced ice cream

70 DHS

BERKOUKCH , PERLES DE DATTES ET AMANDES , AMLOU

Berkoukch, date pearls with almond amlou

80 DHS

PAVELI COCO AUX FRUITS ROUGES

A true childhood memory for all Marrakech residents... A Moroccan-Jewish dessert

70 DHS

MAKROUT AU CHOCOLAT, GLACE AMLOU

French toast drizzled with chocolate and amlou ice cream

80 DHS

RAIB AUX TROIS SAVEURS

Homemade yogurt made from fermented milk

70 DHS

JABANE KOLO BANE

Traditional meringue. A childhood memory from the El Jadida region, with red berries and dried fruits

70 DHS

SKIMO POLO LABANI

Dessert souvenir d'enfance à base de glace fraîche et de crumble / Childhood dessert with fresh ice cream and crumble

75 DHS

GLACES / ICE CREAMS

*Parfums : corne de gazelle, chebakia, chocolat menthe fraîche, oriental, vanille, fraise /
Flavors: corne de gazelle, chebakia, chocolate and mint, oriental, vanilla, strawberry*

25 DHS

THÉ GOURMAND

Thé marocain, Pâtisseries marocaines traditionnelles / Moroccan tea, traditional Moroccan pastries

90 DHS



LE DOUAR

31 38'2 N - 7 59'59 O



Prolongez l'expérience... au cœur des saveurs et du ciel marocain

Vous venez de savourer un voyage culinaire au Douar, Entre tradition et créativité, chaque création culinaire reflète le caractère d'un terroir, la main de l'artisan et l'âme d'un héritage marocain. Et si cette immersion ne s'arrêtait pas là ?



À seulement quelques pas d'ici, dans le prestigieux Musée des Arts Culinaires Marocains, se cache un véritable joyau : Le Douar Médina, notre Rooftop.

Perché au-dessus des ruelles animées, ce lieu suspendu dans le temps offre une vue spectaculaire sur la médina de Marrakech. Laissez-vous envoûter par le charme du soleil couchant, un verre à la main, et vivez un moment d'exception, entre ciel et traditions.

Cuisine raffinée, ambiance feutrée, panorama inoubliable : le Rooftop du Musée de l'Art Culinaire Marocain vous promet une expérience sensorielle à la fois authentique et contemporaine.

Le Douar Médina vous attend.



Adresse : Musée des Arts Culinaires Marocains, Rue Riad Zitoun el Jdid, Marrakech 40000 - **Réervations :** +212 5 24 42 71 77
Ouvert tous les jours de 12h00 à 16h00

LE DOUAR 
31 38'2 N - 7 59'59 O



CONTACTEZ-NOUS POUR RÉSERVER AU
+212 6 36 621 616
M AVENUE, MEYDENE, MARRAKECH
f  LEDOUAR MARRAKECH