



LES TERRASSES D'AGAFAY

RESTAURANT • POOL • EVENTS

Le Dabali

LA CARTE DU RESTAURANT

CARTE AUTOMNE/ HIVER 2025

La N°4

By Chef Mohamed

Bendahan

LE DAY PASS DES TERRASSES D'AGAFAY

Entrée, plat et dessert

LES ENTREES – STARTERS

Le chant du nomade.

Soupe de tomate, concombre, poivron et ail. Brunoise de légumes et tartine de pain grillée à l'ail et à la tomate.
Tomato, cucumber, pepper and garlic soup. Finely diced vegetables and a slice of garlic and tomato toast.

La Khamssa du bonheur.

Assortiment de salades fines marocaine comme le zalouk, la Tchachouka et d'autres selon nos légumes du moment.
An assortment of fine Moroccan salads such as zalouk, Tchachouka and others based on our vegetables of the moment.

Sur les terres de Jnane Tihihit **supplément de 50 Mad**

Tartine de pain noir, aubergine fondantes à l'ail, fromage affiné au lait cru de la ferme de Tihihit, miel des montagnes de l'Atlas et vinaigre balsamique.

Black bread toast, melting eggplant with garlic, matured raw milk cheese from the Tihihit farm, Atlas mountain honey and balsamic vinegar.

Les chemins du désert. **supplément de 40 Mad**

croquettes de légumes et à la viande, salade verte à l'oignon blanc.

Vegetable and meat croquettes, green salad with white onion.

LES PLATS – THE MAIN COURSES

THE NO-MAD BURGER. **supplément de 50 Mad**

Burger de bœuf, tomates, salade, oignons frit, sauce au fromage chaude et mélanges d'herbes.
Frites maisons et salade de cole slaw.

*Beef burger, tomato, lettuce, fried onions, spicy cheese sauce and herb mix.
House fries and cole slaw.*

Comme à Taddert, the BBQ party. **supplément de 60 Mad**

Kefta de bœuf, brochette de volaille et côtelette d'agneau grillés comme à Taderte.
Sauce aux herbes de l'Atlas. Frites maison

Beef kefta, poultry kebab and lamb chop grilled like in Taderte. Atlas herb sauce. Home fries

Koulchy Mziène

Emincé de volaille à la minute, sauce curry coco, lentilles et pois chiche. Lamelles de courgette et de carotte.
Riz Basmati comme à Zanzibar. En version végétarien c'est sans le poulet.

*Minced chicken, coconut curry sauce, lentils and chickpeas. Slices of courgette and carrot.
Zanzibar-style Basmati rice. No chicken in the vegetarian version.*

Mon meilleur tajine.

Tajine de poulet au citron confit, coriandre et olives vertes avec une montagne de frites maison.

Chicken tagine with preserved lemon, coriander and green olives with a mountain of home fries.

LES DESSERTS – DESSERTS.

Ile flottante à la rose de Kelaa m'Gounaa.

Crème anglaise, blanc d'œuf à la rose, sorbet à la rose damassine de Kelaa M'Gouna.
Rose custard, poached egg whites and rose damassine sorbet from Kelaa M'Gouna.

Le Bessboussa de la médina.

Gâteau de semoule caramélisé et imbibé au sirop de fleur d'oranger. Mahalabia de lait comme dans notre enfance.
Caramelised semolina cake soaked in orange blossom syrup. Mahalabia of milk like in our childhood.

La tarte aux fruits de saison

Demandez le programme, La bonne tarte qui fait du bien et sa glace vanille.

Ask for the programme, La bonne tarte qui fait du bien and its vanilla ice cream.

Trio de glaces signature. **supplément de 30 Mad**

Dégustez nos glaces création à la corne de gazelle, amelou et yaourt safran de Taliouine.