



MENU



Contactez-nous

 +212 620-945555 / +212 5 24 44 42 94

 contact@tajmorocco.com

 Place Jamaa El-fna. 1 Rue Moulay
Ismail, Marrakech 40000



Nos Petits-déjeuners



Marrakchi

Œuf au plat, haricots blancs à la sauce tomate, batbout, soupe blanche, huile d'olive extra vierge, jben, raib aux fruits secs, jus d'orange à la fleur d'oranger, boisson chaude au choix.

6.0 € / 60 Dhs

Chamali

Œuf dur, bissara, batbout complet, soupe blanche, olives noires, huile d'olive extra vierge, jben, raib aux fruits secs, jus d'orange à la fleur d'oranger, boisson chaude au choix.

7.0 € / 70 Dhs



Fassi

Tagine de khlij, harcha, baghrir, msemen, meloui, beurre, miel, huile d'olive, extra vierge, amlou, jben, raib aux fruits secs, soupe blanche, jus d'orange à la fleur d'oranger, boisson chaude au choix.

8.0 € / 80 Dhs



Nos Entrées

Briouates au Poulet 6
12 € / 120 Dhs

Briouates 6
à la Viande Hachée
13 € / 130 Dhs

Briouates 6
aux Fruits de Mer
14 € / 140 Dhs

Briouates Vegetariens 6
9 € / 90 Dhs



Assortiment 8
de Briouates
15 € / 150 Dhs



Pastilla au poulet
et amandes torréfiées
14 € / 140 Dhs

Pastilla
aux fruits de mer
16 € / 160 Dhs



Nos Entrées



Harira Merrakchia

Soupe traditionnelle marocaine accompagnée de dattes et chebakia, servie avec du Œuf mhayer.

8 € / 80 Dhs

Assortiment de salades marocaines

Zaalouke/carottes Meslala/tekchouka/bakoula/pommes de terre à la coriandre fraîche/potiron confit à l'étoile d'anis/tomate, concombre et oignon rouge assaisonnés au jus de citron vert et cumin.

(3 choix)

6.0 € / 60 Dhs

(5 choix)

10 € / 100 Dhs



Cherikate de Gambas à la Chermoula

Gambas marinées à la chermoula, servies avec un cœur de salade verte aux agrumes.

13 € / 130 Dhs



Nos signatures du chef

Risotto aux mehamessa

Et gambas au pistil
de safran pure

13 € / 130 Dhs



Pavé de dorade rôti au curcuma

Accompagnée de mousseline
de céleri-rave au safran de
Taliouine, légumes confits

15 € / 150 Dhs

Brochette de poulet

Accompagnée de blé au safran
et de légumes mijotés au thym

16 € / 160 Dhs



Brochette de bœuf

Accompagnée de blé au safran
et de légumes mijotés au thym

17 € / 170 Dhs

Brochette duo

Accompagnée de riz au safran
et de légumes mijotés au thym

17 € / 170 Dhs



Medaillon filet de bœuf, risotto langue d'oiseaux

Accompagnée de légumes sautés
à la coriandre fraîche, risotto aux
langues d'oiseaux

18 € / 180 Dhs



NOS COUSCOUS



Couscous « Tfaya »
au poulet, pois chiches
et raisins secs

12 € / 120 Dhs

Couscous
de bœufs aux
sept légumes
13.5 € / 135 Dhs



Couscous royale

15 € / 150 Dhs

Nos plats

Tride
au poulet
16 € / 160 Dhs



Seffa Madfona
au poulet
16 € / 160 Dhs

Tangia
Marrakchia
17 € / 170 Dhs



Nos Tajines

Tajine
berbère

11 € / 110 Dhs



Tajine viande hachée
aux œufs

14 € / 140 Dhs



Tajine de poulet au citron
confit et olives Meslalla

16 € / 160 Dhs



Tajine de jarret de bœufs charolais
aux fruits secs façon « Mrouzia »

17 € / 170 Dhs

Tajine au bœuf charolais
au petits pois et artichauts

17 € / 170 Dhs



Nos Sandwichs à la Marocaine



Jardin de l'Atlas

Pain frena, jeben au thym de l'Atlas, poivron grillé, tomate grillée, aubergine grillée, courgette grillée, roquette.

9 € / 90 Dhs



Poulet Beldi

Pain sandwich, mayo à la harissa, salade, tomate grillée, suprême de poulet grillé au thym, oignon grillé.

11 € / 110 Dhs



L'Oriental Kefta

Pain sandwich, steak de bœuf haché à la coriandre fraîche grillé, salade, tomate grillée, oignon grillé, mayo à la harissa.

12 € / 120 Dhs



Chermoula poisson

Pain sandwich, mayo à la harissa, tomate grillée, oignon grillé, aubergine grillée, courgette grillée, poisson grillé à la chermoula.

13 € / 130 Dhs



Tangia Express

Pain sandwich, bœuf, olives vertes, maakouda.

14 € / 140 Dhs

Nos Burgers à la Marocaine

Berbère Poulet

Pain frena, mayo à la harissa, salade, tomate grillée, suprême de poulet grillé, oignon grillé.

11 € / 110 Dhs



L'Oriental Kefta

Pain frena, mayo à la harissa, salade, tomate grillée, steak de bœuf haché à la coriandre fraîche grillé, oignon grillé.

12 € / 120 Dhs



Mrozia Gourmet

Pain frena aux fruits secs, bœuf, oignon caramélisé, compote de pruneaux.

14 € / 140 Dhs



Nos desserts

COUPE DE GLACE

trois boules à votre choix :

- Sellou / Chebakia /
- Amlou / Corne de gazelle

5.0 € / 50 Dhs



Raib Amlou

6 € / 60 Dhs

Pastilla au lait
"JAWHARA"
7 € / 70 Dhs



Chebakia
revisité
7 € / 70 Dhs

Mhencha
8 € / 80 Dhs



Pâtisserie marocaine

8 € / 80 Dhs

Nos Boissons

Boissons Traditionnelles aux Saveurs du Maroc Profond

Thé et infusions



Atay Fassi Classique

Thé vert Gunpowder et menthe fraîche sucrée
L'hospitalité marocaine dans une tasse.

4 € / 40 Dhs

Thym de l'Atlas

Thé vert Infusion au thym de montagne
Stimule l'immunité et détend naturellement.

4 € / 40 Dhs



Douce Nuit de Chefchaouen

Thé au basilic doux – pour un sommeil réparateur
Idéal en soirée.

4 € / 40 Dhs



Nos Boissons

Boissons Traditionnelles aux Saveurs du Maroc Profond

Thé et infusions

Thé de la Sagesse de grand père

Romarin du Rif et thé vert
Tonique pour l'esprit et le corps.

4 € / 40 Dhs



Infusion Berbère « Arja »

Mélange personnalisé : thym, menthe, romarin, basilic
Préparée selon votre humeur.

5 € / 50 Dhs

Rose de la Vallée

Thé à l'eau de rose de Kalaat M'Gouna Aromatique et délicat, parfait après un repas.

5 € / 50 Dhs



Nos Boissons

Boissons Traditionnelles aux Saveurs du Maroc Profond

Café traditionnels marocains



Nos-Nos du Riad

Mélange moitié lait, moitié café – style marocain typique
Équilibre parfait, simple et universel.

5 € / 50 Dhs

Pause de Souk

Café noir moulu, infusé à feu doux comme dans les souks du Sud
Intense et profond.

4 € / 40 Dhs



Café des épices de Fes

Infusé à la cannelle, gingembre, noix de muscade et cardamome
Voyage dans les ruelles parfumées de l'ancienne Médina.

4 € / 40 Dhs



Café Romy

Café au lait vapeur façon contemporaine
Inspiration moderne, âme marocaine.

5 € / 50 Dhs



Nos Boissons

Boissons Traditionnelles aux Saveurs du Maroc Profond

Jus traditionnels marocains



Jus d'oranges nature
6 € / 60 Dhs

Fleur d'Atlas

Avocat mûr, lait frais, et eau de fleur d'oranger de Meknès
Onctuosité subtile aux notes florales du nord.

7 € / 70 Dhs



Brise de l'Ourika

Concombre frais, menthe du Moyen Atlas et citron de Beni Mellal
Rafraîchissement pur des jardins berbères.

7 € / 70 Dhs



Rubis de souss

Betterave de Taroudant, orange de Berkane, et gingembre
Vitalité et élégance sucrée-épicée.

7 € / 70 Dhs



Nos Boissons

Boissons Traditionnelles aux Saveurs du Maroc Profond

Jus traditionnels marocains



Sahara energy

Dattes de Tafilalet,
amandes de Sidi Ifni, lait
entier & fleur d'oranger
Boisson nourrissante au
goût du terroir ancestral.

8 € / 80 Dhs

Sable royal

Dattes de Zagora, lait chaud &
cannelle de Chefchaouen
Parfum du désert dans une
douceur enveloppante.

8 € / 80 Dhs



Taj du Moment

Assortiment de fruits de saison
(figues, melon, fraise ou
mangue) avec lait ou jus
d'orange

Une explosion fruitée qui
change au gré du marché.

9 € / 90 Dhs



Nos Boissons

Eaux minérales

- 👇 Eau plate 50 Cl 2 € / 20 Dhs
- 👇 Eau plate 1.5 Cl 4 € / 40 Dhs
- 👇 Eaux gaseuse Oulmes 50 Cl 2 € / 20 Dhs
- 👇 Eaux gaseuse Oulmes 1 L 4 € / 40 Dhs

Soda

- 👇 Coca cola 4 € / 40 Dhs
- 👇 Coca cola Zero 4 € / 40 Dhs
- 👇 Sprite 4 € / 40 Dhs
- 👇 Hawai 4 € / 40 Dhs
- 👇 Schweppes Citron 4 € / 40 Dhs
- 👇 Schweppes Tonic 4 € / 40 Dhs
- 👇 Poms 4 € / 40 Dhs

Extras

- 👇 Bavaria
Bière sans alcool 7 € / 70 Dhs
- 👇 Nespresso café capsule 4 € / 40 Dhs



+212 6 67 80 54 82



www.tajmorocco.com



[@tajmoroccanfood](https://www.instagram.com/tajmoroccanfood)

