

# MENU

— Restaurant Angsana Si Saïd

Cuisine maison à base de produits frais du terroir  
Homemade cuisine from fresh local produce

## Les entrées

### Starters

<b>Soupe du jour</b> de nos marchés paysans Daily soup from our farmers markets	90 Dhs
<b>Salade maraichère</b> de la plaine de Marrakech Vegetable salad from Haouz	100 Dhs
<b>Les 9 fines S'Hiouates sucrées, salées,</b> ou pimentées une tradition familiale The 9 fine S'Hiouates sweet, salted, or spicy, a family tradition	130 Dhs
<b>Zaalouk d'aubergines à la menthe</b> fraîche et fromage de chèvre d'Essaouira Zaalouk eggplant with fresh mint and goat cheese from Essaouira	120 Dhs
<b>Pastilla de poulet fermier,</b> gingembre, cannelle et safran de Taliwine Farm chicken pastilla, ginger, cinnamon and saffron of Taliwine	160 Dhs

## Notre cuisine végétarienne

### Our vegetarian cuisine

<b>Omelette traditionnelle berbère</b> Traditional Berber omelette	90 Dhs
<b>Spaghetti frais,</b> légumes grillés, basilic et huile d'olives de Marrakech Fresh spaghetti, grilled vegetables, basil and Marrakech olive oil	130 Dhs
<b>Tagine végétarien de légumes,</b> olives, citron confit, coriandre, safran Vegetarian tagine of vegetables, olives, candied lemon, coriander, saffron	160 Dhs
<b>Couscous de légumes</b> de nos marchés paysans Vegetable couscous from our farmers markets	140 Dhs

## La pêche d'Agadir ou d'Essaouira, selon disponibilité

### From the fishermen of Agadir, according to availability

<b>Brochettes de poisson</b> de la pêche d'Agadir, accompagnement de saison Fish skewer from Agadir fishing, seasonal garniture	180 Dhs
<b>Tagine de merlan Mogador,</b> poivrons, tomates et petits légumes du marché Merlan whiting "Mogador", peppers, tomatoes and small vegetables	190 Dhs
<b>Fish and chips de Marrakech,</b> marinés au citron confit, sauce tomate, basilic Our Fish and chips, marinated in candied lemon, tomato sauce, basil	250 Dhs
<b>Pavé de bar poêlé aux herbes du Hanout,</b> gros sel de l'Atlas, légumes du jour Pan-fried bar steak with hanout herbs, Atlas coarse salt, vegetables	260 Dhs



# Viandes et volailles de nos régions

Meat and poultry from our region!

<b>Assiette Jemaa Fna</b> : brochettes poulet, merguez, Kefta, aubergines, poivrons... "Jemaa Fna:" chicken skewers, merguez, Kefta, aubergines, peppers...	180 Dhs
<b>Tagine de poulet fermier au citron confit</b> , olives du bled, safran de Taliwine Farm chicken Tagine with candied lemon, bled olives, saffron of Taliwine	190 Dhs
<b>Seffa Madfouna berbère</b> au poulet fermier et épices du Hanout Seffa Madfouna: berber chicken and spices from hanout	200 Dhs
<b>Tangia de souris d'agneau du Souss</b> , pommes de terre et citrons du bled Lamb tangia in its jar, potatoes and lemon from the bled	260 Dhs
<b>Tagine Makfoul de jarret de veau</b> , oignons, tomates, amandes et raisins Veal Shank "Makfoul" Tagine, onions, tomatoes, almonds and grapes	250 Dhs
<b>Tagine traditionnel Amazihhr</b> , une recette du village de Sidi Fares Traditional Amazihhr tagine, a recipe from the village of Sidi Fares	200 Dhs
<b>Couscous de notre chef</b> et ses variations selon la saison Couscous of our chef according to his mood and season	190 Dhs

Cuisine maison a base de produits frais du terroir.  
Homemade cuisine from fresh local produce

# Les desserts et pâtisseries maison (à l'exception des glaces)

Homemade desserts and pastries (except ice cream)

<b>Oranges à la cannelle</b> , sirop d'Etoile d'anis, amandes torréfiées Cinnamon oranges, anise star syrup, roasted almonds, ice cream Ice Mama	80 Dhs
<b>Chakhchoukha au lait</b> , crème légère à la fleur d'oranger et amandes du bled Chakhchoukha with milk, light cream, orange blossom, bled almonds	80 Dhs
<b>Fondant au chocolat</b> Angsana avec sa glace vanille Ice Mama fondant Angsana with its vanilla ice cream Ice Mama	120 Dhs
<b>Tagine de fruits à la cannelle</b> , miel de nos ruches, glace au gingembre Cinnamon fruit tagine, honey from our hives, ginger ice cream	160 Dhs
<b>Glaces artisanales</b> 100% produits naturels sans sucre ajouté, de Ice Mama 3 cups Ice cream 100% natural product by Ice Mama	90 Dhs
<b>Crêpe « Mille trous »</b> , amlou et miel de nos ruches, huile d'Argan d'Essaouira Pancake «Thousand holes», amlou and honey from our hives, Argan oil	120 Dhs
<b>Salade de fruits de saison</b> (sur assiettes ou en salade) Seasonal fruits salad	90 Dhs
<b>Assiette de pâtisseries marocaines maison</b> , thé à la menthe ou infusion homemade Moroccan pastries such as gazelle horns, mint tea or infusion	120 Dhs
<b>Café, thé, infusions</b> Coffee, tea, infusions	35 Dhs

ANGSANA