

À PARTAGER / TO SHARE

KEBDA GRILLÉE Trois brochettes | 
GRILLED KEBTA Three skewers
 Brochette de foie et suif de d'agneau grillée
 au charbon, coleslaw de chou rouge,
 sauce soja 115
 Lamb liver and tallow skewers grilled over
 charcoal, coleslaw of red cabbage, soya sauce

MINI TACOS deux pièces | 
MINI TACOS two pieces
 Chawarma d'agneau, guacamole d'avocat,
 labneh, concombre, pickles d'oignons
 et zaatar libanais 105
 Lamb shawarma, avocado guacamole,
 pickled onion, labneh, cucumber
 and lebanese zaatar

TEMPURA CHOU-FLEUR | 
CAULIFLOWER TEMPURA
 Tempura de chou-fleur, curcuma, coleslaw,
 houmous, tahini et pickles de radis 85
 Cauliflower tempura, turmeric, coleslaw,
 hummus, tahini, pickled radish

HOUMOUS BETTERAVE | 
HUMMUS BEETROOT
 Tahini, betterave, sésame, zestes d'oranges
 confits, huile de sésame 80
 Tahini, beetroot, sesame, candied orange
 zest, sesame oil

MIZAN ROLL 
 Pain brioché, crabe et gambas, cornichons,
 pickles d'oignons, avocat, câpres,
 mayonnaise maison à l'huile de truffe, 135
 servi avec des pommes allumettes
 Crab and prawns in brioche bread, pickled
 onions, avocado, capers, homemade truffle
 oil mayonnaise, served with fine french fries

SALADE FOLLE | 
WILD SALAD
 Caviar d'aubergine, haricots verts, salade,
 tomate cerise, champignons, carottes,
 pickles de radis, croûtons de
 batbout et huile de sésame 75
 Eggplant caviar, green beans, salads, cherry
 tomatoes, mushrooms, carrots, pickled radish,
 batbout croutons and sesame oil

CÉVICHE DE BAR | 
SEABASS CÉVICHE
 Bar mariné au citron et noix de coco,
 oignons, avocat, mangue glacé, harissa,
 huile d'olive 135
 Lemon and coconut marinated seabass
 with onions, iced mango, harissa and olive oil

BŒUF STYLE 
WELLINGTON |
BEEF WELLINGTON
STYLE
 Filet de bœuf grillé, kadaïf, champignons
 sautés, sauce tigre, mayonnaise harissa 140
 Grilled beef fillet, kadaïf, mushrooms,
 tiger sauce, harissa mayonnaise

RAVIOLES ZAALOUK 
 Ravioles maison farcis à l'aubergine fumée,
 sauce tomate basilic, pesto, poireaux frits 100
 Homemade ravioli stuffed with roasted
 eggplant, tomato and basil sauce, fresh pesto,
 crispy leeks

SARDINES FUMÉES À L'ANCIENNE | 
HERITAGE SARDINES
 Filets de sardines fumées marinées aux herbes,
 fromage blanc, graines de fenouil, voile 95
 de carotte, amandes frites, citron et sumac
 Smoked sardine's fillets marinated with herbs,
 white cheese, fennel seeds, carrot veil,
 fried almonds, lemon zest and sumac

PIZZETTA 
 Pain traditionnel Tafernout, tomate séchée,
 burrata, champignons de Paris, roquette,
 huile de truffe et sauce Pesto 145
 Traditional Tafernout bread, dried tomato,
 burrata, mushrooms of Paris, arugula,
 black truffle oil and Pesto sauce

TARTARE DE BŒUF 
MAAKOUDA |
BEEF TARTARE, MAAKOUDA STYLE
 Filet de bœuf finement taillé, crème de
 parmesan, œufs tamago, câpres, oignons,
 cornichons, huile de truffe, sumac 150
 Finely sliced beef fillet, capers, onions,
 pickles, truffle oil, sumac served
 with tamago eggs



NOIX
NUTS



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



GLUTEN
GLUTEN



OEUFS
EGGS



ÉPICÉ
SPICY



LACTOSE
DAIRY



VÉGANE
VEGAN



CRUSTACÉ
SHELLFISH

Prix en Dirhams Marocains | Prices in Moroccan Dirhams
 Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 7%
 All our prices are subject to 7% service charge

À PARTAGER / TO SHARE

KEFTA GRILLÉE | GRILLED KEFTA



Boulettes de viandes hachées grillées (poulet et boeuf) caramélisées au miel, sauce tahini et teryaki
Minced meat skewers grilled (chicken and beef) caramelized with honey, tahini and teriyaki sauce

105

POULET RÔTI LABNEH | ROASTED CHICKEN LABNEH



Poulet cuit à basse température, pois chiches, zaatar libanais, olives noires, raisins, graines de fenouil, labneh, sumac
Slow cooked chicken, chickpeas, Lebanese zaatar, black olives, mint, grapes, fennel seed, labneh, sumac

105

TABOULÉ



Blé, choux-fleurs rapés, dattes, orange, menthe, pickles, coriandre, crème de feta fumée et sumac
Wheat, grated cauliflowers, dates, orange, mint, pickles, cilantro, feta cream and sumac

85

LOTTE AU CURRY | MONKFISH CURRY



Lotte poêlée, curry rouge, lait de coco, carottes, courgettes, petits pois
Fried monkfish, red curry, coconut milk, carrots, zucchini, peas

115

CROQUETTES KEFTA DE POISSON | CRISPY FISH KEFTA CROQUETTES



Mélange de dorade et bar assaisonnés, noisettes grillés, pickles de radis, menthe fraîche, crème de petits pois
Seasoned sea bream and seabass blend, roasted hazelnuts, radish, pickles, fresh mint and green pea cream

105

TATAKI DE THON | TUNA TATAKI



Thon Rouge snacké, câpre, chips de poireaux, sauce Tonnato, coriandre, mélasse de betteraves, huile d'argan, sésame.
Seared Red Tuna, capers, crispy leek chips, Tonnato sauce, coriander, beetroot melasse, argan oil, black and white sesame seeds

150

POULET FRIT | FRIED CHICKEN



Poulet pané au panko, sauce labneh, sauce tigre
Panko breaded chicken, labneh sauce, tiger sauce

95

CÔTE DE BOEUF MATURÉE 1KG | AGED BEEF RIBEYE STEAK 1KG



Sauce chimichurri, sauce béarnaise, sauce harissa, sauce moutarde
Chimichurri sauce, béarnaise sauce, harissa sauce, mustard sauce

800

BOUDENJAL PANÉ | CRISPY SMOKY EGGPLANT



Aubergine fumée, romarin, thym, sauce moutarde maison, pommes allumettes
Smoked eggplant, rosemary, thyme, homemade mustard sauce, fine french fries

90

MENU ENFANT | KID'S MENU



Nuggets de poulet servis avec des légumes et des pommes allumettes, une boule de glace au choix (vanille/chocolat/fraise)
Chicken nuggets served with vegetables and fine french fries, and a scoop of ice cream (vanilla/chocolate/strawberry)

110

NAAN AU FROMAGE ZAATAR | CHEESE NAAN ZAATAR



45

NAAN AU FROMAGE ET ÉPINARDS | CHEESE AND SPINACH NAAN



55

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

SALADE VERTE |
GREEN SALAD

35

POMMES ALLUMETTES |
FINE FRENCH FRIES

40

LÉGUMES SAUTÉS |
SAUTEED VEGETABLES

45

CHAMPIGNONS SAUTÉS |
SAUTEED MUSHROOMS

50



NOIX
NUTS



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



GLUTEN
GLUTEN



OEUVS
EGGS



ÉPICÉ
SPICY



LACTOSE
DAIRY



VÉGANE
VEGAN



CRUSTACÉ
SHELLFISH

Prix en Dirhams Marocains | Prices in Moroccan Dirhams
Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 7%
All our prices are subject to 7% service charge

DESSERTS

CHOCOLAT HARISSA | CHOCOLATE HARISSA



Mousse de chocolat noir 75%,
noisettes caramélisées, huile d'olive,
fleur de sel et poudre de harissa 95
Valrhona black chocolate mousse,
caramelized hazelnut, fleur de sel,
harissa powder

MIZAN TIRAMISU



Pain perdu, mascarpone, crème fraîche,
amlou d'amandes, café au lait et
poudre de cacao 95
Brioche bread, mascarpone, fresh cream,
almond amlou, coffee with milk, cocoa powder

BAKLAVA PISTACHE | PISTACHIO BAKLAVA



Feuilles de Pastilla croustillantes,
crème de pistache et coulis
de fruits rouges 95
Crunchy pastilla, pistachio cream,
red fruits coulis

PARIS MARRAKECH | PARIS MARRAKECH



Choux, glace amlou et pistache iranienne,
crème anglaise au ras el hanout 85
Choux pastry, amlou ice cream, Iranian
pistachio, crème anglaise with ras el hanout

MIZAN PAVLOVA



Meringue crouillante au coeur fondant,
fruits rouges, litchi frais, eau de rose et
crème légère infusée à la verveine 95
Crispy and melting meringue, red fruits,
fresh lychee, rose water, and light cream
infused with verbena

ASSORTIMENT DE GLACES (2 BOULES) | ASSORTMENT OF ICE CREAM (2 FLAVOR TO CHOOSE)

60

ASSORTIMENT DE GLACES (3 BOULES) | ASSORTMENT OF ICE CREAM (3 FLAVOR TO CHOOSE)

80

DIGESTIFS

GRAPPA, SAMBUCA, POIRE WILLIAMS, GET 27	140
LIMONCELLO, AMARETTO, BAILEY'S, JAGERMEISTER	140
COGNAC HENNESSY VS	140
COGNAC HENNESSY XO	450

BOISSONS CHAUDES

THÉS & INFUSIONS

THÉ À LA MENTHE MINT TEA	30
THÉ AUX ÉPICES SPICED TEA	35
THÉ GLACÉ MAISON HOMEMADE ICED TEA	30
VERVEINE	30
SÉLECTION TCHABA	40

CAFÉS

ESPRESSO	35
CAFÉ AUX ÉPICES SPICES COFFEE	35
CAFÉ GLACÉ ICED COFFEE	30
NOS NOS	35
AMERICANO	35
CAPPUCCINO	35
LAIT VÉGÉTAL	15
(AMANDE, SOJA, AVOINE) PLANT-BASED MILK (ALMOND, SOYA, OAT)	



NOIX
NUTS



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



GLUTEN
GLUTEN



OEUF
EGGS



ÉPICÉ
SPICY



LACTOSE
DAIRY



VÉGANE
VEGAN



CRUSTACÉ
SHELLFISH

Prix en Dirhams Marocains | Prices in Moroccan Dirhams
Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 7%
All our prices are subject to 7% service charge

COCKTAILS SIGNATURES



TITIZA

145

Mariage floral et parfumé de Gin, gingembre, citron jaune et eau de rose

Floral and fragrant blend of gin, ginger, lemon, and rose water



FLIFLA

150

Cocktail légèrement piquant et surprenant, à base de tequila infusée au piment d'Espelette, coriandre, citron vert, sirop d'agave et liqueur d'orange

A slightly spicy and surprising cocktail made with Espelette pepper-infused tequila, cilantro, lime, agave syrup, and orange liqueur



TIKCHBILA

150

Cocktail fin et élégant à base de Vodka, concombre, litchi, liqueur de coco et citron

A refined and elegant cocktail made with vodka, lychee, coconut liqueur, and lemon

Prix en Dirhams Marocains

Prices in Moroccan Dirhams

Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 7%

All our prices are subject to 7% service charge



BABA ZAATER 145

Création soyeuse et fruitée à base de Rhum épicé et de thym, clou de girofle, gingembre, cannelle, miel, fruit de la passion et citron jaune
A carefully crafted and fruity creation made with spiced Rhum, thyme, clove, ginger, cinnamon, honey, passion fruit and lemon



BOUSSA 160

Un cocktail philtre d'amour au Champagne et framboise avec une touche marocaine de fleur d'oranger
A love potion cocktail with Champagne and raspberry, infused with a moroccan touch of orange blossom



MIZAAN 195

Cocktail inspiré de la cuisine méditerranéenne, avec vinaigre d'origan, fruit de la passion, **Palmaré Gin Premier Cru**, mélange d'agrumes et ginger beer
A cocktail inspired by mediterranean cuisine, featuring oregano vinegar, passion fruit, Gin, a blend of citrus and ginger beer



TIWLIWLA 150

Une réinterprétation de Whisky Old Fashioned aux délicates notes d'épices marocaines de **Rass-El-Hanout**
A reinterpretation of the classic Whiskey Old Fashioned, featuring delicate notes of Moroccan spices called Rass-El-Hanout

Prix en Dirhams Marocains
Prices in Moroccan Dirhams

Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 7%

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO CLASSIC FRAISE PASSION	140
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, limonade	
PORN STAR MARTINI	160
Vodka, purée de fruit de la passion, vanille, Champagne	
MARRAKECH MULE	185
Palmaré Gin Premier Cru, ginger beer, citron vert	
MOSCOW MULE	140
Vodka, ginger beer, citron vert	
MARGARITA	145
Tequila, Cointreau, citron vert	
ESPRESSO MARTINI	140
Vodka, café fraîchement préparé, liqueur de café, vanille, sucre	
OLD FASHIONED	150
Whisky bourbon, Angostura, sucre, zeste orange	

MOCKTAILS

JARDA	85
Ananas, épinard, fenouil, céleri, concombre et pomme	
Pineapple, spinach, fennel, celery, cucumber, and apple	
MARHBA	85
Framboise, basilic et citron	
Raspberry, basil, and lemon	
CHREB OU CHOUF	85
Carotte, orange, citron et gingembre	
Carrot, orange, lemon, and ginger	
VIRGIN MOJITO	85
Menthe fraîche, citron vert, sucre et limonade	
Fresh mint, lime, sugar, and lemonade	
LE ROUGE QUI BOUGE	85
Framboise, litchi, ananas, canneberge façon Ispahan	
Raspberry, lychee, pineapple, cranberry, Ispahan style	

SOFT DRINKS

COCA COLA COCA ZERO ORANGINA SCHWEPPES CITRON TONIC SPRITE	45
FEVER TREE GINGER ALE FEVER TREE GINGER BEER	65
JUS D'ORANGE PRESSÉE	60
JUS DE POMME JUS D'ANANAS JUS DE CRANBERRY	40
RED BULL	80

Prix en Dirhams Marocains
Prices in Moroccan Dirhams

Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 7%

APERITIFS

MARTINI BLANC MARTINI ROUGE CAMPARI	110
RICARD PASTIS SUZE APEROL	110

BIÈRES

BIERE PRESSION 25 CL	65
BIERE PRESSION 50 CL	85
STELLA ARTOIS BTL 33CL	70
CASABLANCA BTL 33CL	75
CORONA BTL 33CL	90
BUDWEISER BTL 33CL	90

SHOOTERS

VODKA PASSION	100
VODKA GINGEMBRE GINSENG	100
CASAMIGOS BLANCO	120
CASAMIGOS REPOSADO	130
CASAMIGOS ANEJO	140
DON JULIO BLANCO	140
DON JULIO REPOSADO	150
CLASE AZUL REPOSADO	350
PLATEAU DE 5 SHOTS VODKA PASSION OU GINGEMBRE	400
PLATEAU DE 10 SHOTS VODKA PASSION OU GINGEMBRE	600

DIGESTIFS

GRAPPA SAMBUCA POIRE WILLIAMS GET 27	140
LIMONCELLO AMARETTO BAILEY'S JAGERMEISTER	140
HENNESSY VSOP	140
HENNESSY XO	450

Prix en Dirhams Marocains
Prices in Moroccan Dirhams
Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 7%

ALCOOLS

VODKAS

	VERRE	BTL 75CL
Stoli	120	
Le Philtre Organic	130	1600
Ketel One	130	1600
Belvedere	150	1800
Beluga Noble	160	2100

GINS

	VERRE	BTL 75CL
Gordon's	130	1600
Citadelle	135	1800
Tanqueray	140	1800
Tanqueray N°TEN	160	2100
Palmaré Gin Premier Cru	180	2400

RHUMS

	VERRE	BTL 75CL
Captain Morgan White	135	1600
Captain Morgan Spiced Gold	135	1600
Havana Club 7 ans - Brun	150	1800
Ron Zacapa 23 ans	220	3000

TEQUILAS

	VERRE	BTL 75CL
Casamigos Blanco	180	2100
Casamigos Reposado	210	2300
Casamigos Anejo	250	3100
Don Julio Blanco	240	3100
Don Julio Reposado	260	3200
Clase Azul Reposado	500	7500
Don Julio 1942		8500

WHISKYS

	VERRE	BTL 75CL
Jameson	120	1500
JW Red Label	130	1500
Jack Daniel's, Jack Honey, Bulleit	135	1700
JW Black Label, Aberlour	140	1800
Glenmorangie Original 10 ans	150	1800
Togouchi	180	2200
JW Bleu Label	490	7500

Prix en Dirhams Marocains

Prices in Moroccan Dirhams

Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 7%

CHAMPAGNES

BRUT

	VERRE	BTL 75CL
CODORNIU ANNA CAVA	125	700
NICOLAS FEUILLATTE BRUT	220	1450
MOËT & CHANDON BRUT		1700
LOUIS ROEDERER COLLECTION BRUT		1700
R DE RUINART BRUT		1800
RUINART BLANC DE BLANCS		3200
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT		6500
KRUG - GRAND CUVÉE		7000
DOM PERIGNON BRUT		8000

ROSÉ

MOËT & CHANDON ROSÉ		2500
LAURENT PERRIER ROSÉ		3000
R DE RUINART ROSÉ		3200

BY GLASS

ROUGE

DOMAINE DE SAHARI RESERVE	85
VOLUBILIA, CLASSIC, TEMPRANILLO	100
PINOT NOIR, PROSPER, MAUFOUX	140
ST EMILION, CHEVAL NOIR	140

BLANC

DOMAINE DE SAHARI RESERVE	85
VOLUBILIA, VERMENTINO	100
BARTON & GUESTIER, CHARDONNAY	115
PETIT CHABLIS, LAROCHE	150

ROSÉS / GRIS

DOMAINE DE SAHARI GRIS	85
GERARD BERTRAND, GRIS BLANC, LANGUEDOC	100
VOLUBILIA ROSÉ	100

VINS ROSÉS/GRIS

MAROC

	BTL 75CL
DOMAINE SAHARI GRIS	390
VOLUBILIA ROSÉ	450
VOLUBILIA GRIS	450
ECLIPSE ROSÉ	580
FRANCE	
GRIS BLANC GERARD BERTRAND	450
MINUTY PRESTIGE	800
WHISPERING ANGEL	850
DOMAINE OTT CHATEAU DE SELLE	1000
CHÂTEAU MINUTY, 281	1700

VINS BLANCS

MAROC

	BTL 75CL
DOMAINE DE SAHARI RESERVE	390
VOLUBILIA	450
DOMAINE JIRRY	580
ECLIPSE	580
EPICURIA, CHARDONNAY	700

FRANCE

BOURGOGNE / LANGUEDOC

BARTON & GUESTIER, CHARDONNAY	600
PETIT CHABLIS, LAROCHE	700
CHABLIS 1ER CRU, LAROCHE, BEAUROYS	1300
CHASSAGNE MONTRACHET, LOUIS JADOT	2100
MEURSAULT VIEILLES VIGNES 2022, VINCENT GIRARDIN	2800

LOIRE

POUILLY FUME HENRI BOURGEOIS 2023	780
-----------------------------------	-----

ALSACE

RIESLING ARTHUR METZ	490
----------------------	-----

MONDE

PINOT GRIGIO CORTE GIARA	450
FAUSTINO SAUVIGNON BLANC	450

VINS ROUGES

FRANCE

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE , 700
LES ALBIZZIAS, DOMAINE
ST ETIENNE

CHATEAUNEUF DU PAPE , 1300
CLOS ORATOIRE OGIER 2021

BOURGOGNE

PINOT NOIR, PROSPER, MAUFOUX 750

VOLNAY, VINCENT GIRARDIN 2200

GEVREY CHAMBERTIN, 2400
LOUIS JADOT

BORDEAUX

BTL 75CL

ST EMILION, MAHLER BESSE, 690
CHEVAL NOIR

POMEROL, CHÂTEAU CROIX 1100
ST VINCENT 2019

ST ESTÉPHE, CHÂTEAU DE 1300
PEZ 2014

ST JULIEN, CONNÉTABLE , 1400
CHÂTEAU TALBOT 2020

PAUILLAC, ECHO, CHÂTEAU 1700
DE LYNCH BAGES 2019

PAUILLAC, CHÂTEAU PONTET 2500
CANET 2012

CHATEAUX LA FLEUR DE 7000
PETRUS 2012 AOP POMEROL

MAROC

BTL 75CL

DOMAINE SAHARI RESERVE 390

VOLUBILIA CLASSIC 450
TEMPRANILLO

ECLIPSE 580

JM RAYNAL SYRAH 650

EPICURIA CABERNET SAUVIGNON 690

LUMIÈRE GÉRARD DEPARDIEU 690

MONDE

MENDOZA, TRAPICHE, 450
MALBEC, ARGENTINE

IGT TOSCANA, SANTA 550
CRISTINA, ITALIE

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

AÏN SAÏSS 50cl 30

AÏN SAÏSS 75 cl 55

AÏN SAÏSS GAZEUSE 75cl 60

EVIAN 75cl 85

SAN PELLEGRINO 75cl 85