

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
Valrhona black chocolate mousse,
caramelized hazelnut, fleur de sel,
harissa powder 95

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 (AMANDE, SOJA, AVOINE) PLANT-BASED MILK (ALMOND, SOYA, OAT)	15



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

140

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

140

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

140

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

140

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



MIZAAN

150

Cocktail inspiré de la cuisine méditerranéenne, avec vinaigre d'origan, fruit de la passion, **Palmarée 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



BOUSSA

140

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



TIWLIWLA

140

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%
All our prices are subject to 7% service charge