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

MIZAAN ROLL

Pain brioché, crabe et gambas, cornichons, pickles d'oignons, avocat, câpres, mayonnaise maison à l'huile de truffe, servi avec des pommes allumettes — 135
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 CEVICHE

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 de carotte, amandes frites, citron et sumac — 95
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 · EPICÉ 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 — 105
Minced meat skewers grilled (chicken and beef) caramelized with honey, tahini and teriyaki sauce

POULET RÔTI LABNEH | ROASTED CHICKEN LABNEH

Poulet cuit à basse température, pois chiches, zaatar libanais, olives noires, raisins, graines de fenouil, labneh, sumac — 105
Slow cooked chicken, chickpeas, Lebanese zaatar, black olives, mint, grapes, fennel seed, labneh, sumac

TABOULÉ

Blé, choux-fleurs rapés, dattes, orange, menthe, pickles, coriandre, crème de feta fumée et sumac — 85
Wheat, grated cauliflowers, dates, orange, mint, pickles, cilantro, feta cream and sumac

LOTTE AU CURRY | MONKFISH CURRY

Lotte poêlée, curry rouge, lait de coco, carottes, courgettes, petits pois — 115
Fried monkfish, red curry, coconut milk, carrots, zucchini, peas

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 — 105
Seasoned sea bream and seabass blend, roasted hazelnuts, radish, pickles, fresh mint and green pea cream

TATAKI DE THON | TUNA TATAKI

Thon Rouge snacké, câpre, chips de poireaux, sauce Tonnato, coriandre, mélasse de betteraves, huile d'argan, sésame. — 150
Seared Red Tuna, capers, crispy leek chips, Tonnato sauce, coriander, beetroot melasse, argan oil, black and white sesame seeds

POULET FRIT | FRIED CHICKEN

Poulet pané au panko, sauce labneh, sauce tigre — 95
Panko breaded chicken, labneh sauce, tiger sauce

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

Sauce chimichurri, sauce béarnaise, sauce harissa, sauce moutarde — 800
Chimichurri sauce, béarnaise sauce, harissa sauce, mustard sauce

BOUDENJAL PANÉ | CRISPY SMOKY EGGPLANT

Aubergine fumée, romarin, thym, sauce moutarde maison, pommes allumettes — 90
Smoked eggplant, rosemary, thyme, homemade mustard sauce, fine french fries

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) — 110
Chicken nuggets served with vegetables and fine french fries, and a scoop of ice cream (vanilla/chocolate/strawberry)

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 · OEUFS EGGS · EPICÉ 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

MIZAAN 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

MIZAAN PAVLOVA

Meringue croustillante 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 · OEUFS EGGS · EPICÉ 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, **Palmarâe 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