

RÔTISSERIE DE LA PAIX

**Bienvenue, Marhaba, welcome to la Rôtisserie de
La Paix, une institution marrakchi depuis 1946.**

À travers les swinging 50's, les hippie chic 70's et les effervescentes jet-set 90's, nous sommes restés fidèles à notre esprit initial : un écrin de verdure rafraîchissant & une chaleureuse maison familiale cachée au cœur du moderne et tumultueux Guéliz.

Depuis 2021, le restaurant est dirigé par la troisième génération de la famille Rmili - et pour la première fois par des femmes : Meriem, Imane, Asmaa et Nawal. N'hésitez pas à explorer le jardin pour admirer les arbres plantés par notre grand père Omar ainsi que les paons et perruches adoptés par notre père Brahim. Ils ont fait de cet endroit un véritable havre de paix.



ENTRÉES & SALADES

Œuf mollet, avocat et gambas grillés

(Œuf mollet, avocat grillé, gambas, roquette, pamplemousse)

90

Burrata ensoleillée et son coulis de tomate cerise

(Burrata, tomates cerises, coulis de tomates cerises, tomates séchées)

145

Houmous épicé maison aux gambas

(Purée de pois chiche, gambas, huile piquante, piment d'Espelette)

115

Salade de légumes du soleil grillés et feta

(Légumes de saison, tomates confites maison, roquette, feta)

105

Salade César au poulet rôti

(Poulet rôti, romaine, croûtons, parmesan, sauce César)

120

Salade de quinoa à la grenade

(Quinoa, jus de citron, grenade, coriandre, feta)

95

Salade de pastèque fraîche

(Pastèque fraîche et rôtie, fêta, tomates fraîches)

100



PLATS SIGNATURE

Filet de bœuf au feu de bois et purée à la truffe
(Filet de bœuf fumé et grillé, purée de pommes de terre, truffe)
255

Poulet rôti et fumé au romarin avec frites et légumes
(Demi poulet rôti, légumes de saison, frites artisanales)
150

Entrecôte grillée et frites maison
(Entrecôte cuite à basse température et grillée, sauce béarnaise, frites)
170

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
(Viande de bœuf crue marinée en tranches, crème de pesto, parmesan, frites & salade)
140

Risotto de m'hamssa aux gambas
(Pâtes petit plomb, gambas à la plancha, champignons, tuiles de parmesan)
150

Grillades La Paix au feu de bois
(Côtelettes, brochette de poulet, brochette de viande hachée)
180



VIANDES & POISSONS

Escalope milanaise

(Escalope de poulet frite, sauce champignons, purée)

160

Mkila de bar comme à la maison

(Filet de bar, chermoula maison, légumes de saison)

180

Filet de dorade grillé aux légumes de saison

(Filet de dorade, purée de petits pois, légumes rôtis)

220

Carpaccio de saumon aux agrumes

(Saumon cru en tranches, orange, pamplemousse et crème pesto)

140

Côte de bœuf 400g et ses potatoes rôties

(Côte de bœuf cuite à basse température et grillée, potatoes)

265

Tartare de filet de bœuf, frites maison et salade

(Viande de boeuf hachée crue, oignons, persil, oeuf)

170

Burger Signature

(Pain brioché, viande hachée, champignons sautés, parmesan, tomates séchées)

150



SUPPLÉMENTS

Purée de pommes de terre, frites artisanales, légumes grillés
40

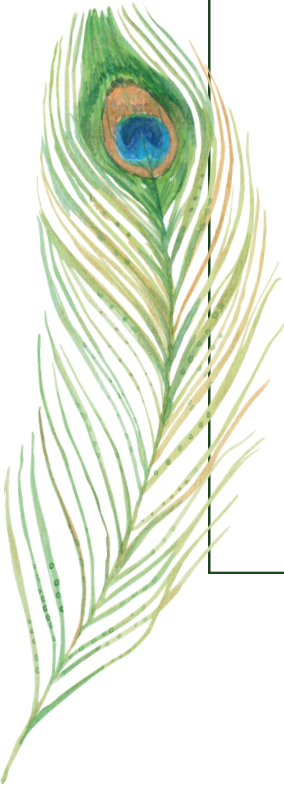
Purée de pommes de terre à la truffe
55

POUR LES JUNIORS

90

Pour les enfants de 12 ans et moins

- Mini-burger maison
Servi avec frites artisanales.
& Glace artisanale (1 boule)
- Petites brochettes de poulet
Accompagnées de légumes rôtis.
& Glace artisanale (1 boule)
- Pizzetta Margherita
& Glace artisanale (1 boule)



DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges
(Meringue, coulis de fruits rouges)
75

Pain perdu au caramel
(Pain brioché, caramel beurre salé, glace vanille)
80

Mi-cuit au chocolat
(Gâteau au chocolat au coeur coulant, glace vanille)
80

Crème brûlée
(Crème à la vanille de Madagascar, croûte de sucre caramélisé)
75

Mousse au chocolat 1946
(Recette emblématique à base d'œufs, crème tahini, tuiles de sesame)
75

Glace artisanale ou sorbet
(Vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, citron)
30 par boule



Extrait du livre « C'était hier à Marrakech » de Elsa Nagel.

“

Robert Lucké se souvient de sa jeunesse, lorsque dans les années 50, les garçons et les filles se retrouvaient au Café de La Paix et dansaient au son de l'orchestre et de son accordéon.

« C'était le temps des danses en couple. Le tango était particulièrement apprécié. [...] Pour les jeunes filles européennes de la ville, le Café de la Paix qui ouvrit en 1946, était en fait le Bal des débutantes. Elles étaient généralement accompagnées d'une parente qui faisait office de chaperon. Combien de larmes ont coulé ? Cœurs brisés... Combien de filles et garçons s'y sont aimés et mariés ? »





RÔTISSERIE DE LA PAIX

De pères en filles depuis 1946.

@ROTISSERIEDELAPAIX
WIFI : LAPAIX2022

RÔTISSERIE DE LA PAIX

**Bienvenue, Marhaba, welcome to la Rôtisserie de
La Paix, a local institution since 1946.**

Through the swinging 50s, the hippie-chic 70s, and the vibrant jet-set 90s, we have remained true to our original spirit: a refreshing green haven and a warm family home hidden in the heart of modern and bustling Guéliz.

Since 2021, the restaurant has been led by the third generation of the Rmili family—and for the first time by women: Meriem, Imane, Asmaa, and Nawal. Feel free to explore the garden to admire the trees planted by our grandfather Omar, as well as the peacocks and parakeets adopted by our father Brahim. They have turned this place into a true sanctuary of peace.



STARTERS & SALADS

Soft-boiled egg, grilled avocado, and grilled prawns

(Soft-boiled egg, grilled avocado, prawns, green salad, homemade vinaigrette)

90

Creamy Burrata with Cherry Tomato Coulis

(Burrata, cherry tomatoes, cherry tomato coulis, sun-dried tomatoes)

145

Homemade Hummus with Prawns and Spicy Oil

(Chickpea puree, prawns, spicy oil, Espelette pepper)

115

Grilled Vegetable and Feta Salad

(Seasonal vegetables, homemade sun-dried tomatoes, arugula, feta)

105

Roasted Chicken Caesar Salad

(Roasted chicken, romaine, croutons, parmesan, Caesar dressing)

120

Quinoa & Pomegranate Salad

(Quinoa, lemon juice, pomegranate, coriander, feta)

95

Watermelon Salad

(Fresh and roasted watermelon, feta cheese, tomatoes)

100



SIGNATURE DISHES

Wood-Fired Beef Tenderloin with Truffle Mashed Potatoes
(Smoked and grilled beef tenderloin, mashed potatoes, truffle)
255

Smoked Rosemary Roasted Chicken with Fries and Vegetables
(Half roasted chicken, seasonal vegetables, hand-cut fries)
150

Grilled Ribeye with Homemade Fries
(Slow-cooked and grilled ribeye, Béarnaise sauce, fries)
170

Beef Carpaccio with Parmesan Shavings
(Marinated raw beef slices, pesto cream, parmesan, fries & salad)
140

M'hamssa Risotto with Prawns
(Small pasta, grilled prawns, mushrooms, parmesan crisps)
150

La Paix Wood-Fired Grills
(Cutlets, chicken skewer, minced meat skewer)
180



MEATS & FISH

Milanese Escalope

(Breaded and fried chicken escalope, mushroom sauce, mashed potatoes)

160

Home-Style Sea Bass Mkila

(Sea bass fillet, homemade chermoula, seasonal vegetables)

180

Grilled Sea Bream Fillet with Seasonal Vegetables

(Sea bream fillet, pea purée, roasted vegetables)

220

Citrus Salmon Carpaccio

(Sliced raw salmon, orange, grapefruit, pesto cream)

140

400g Ribeye Steak with Roasted Potatoes

(Slow-cooked and grilled ribeye steak, roasted potatoes)

265

Beef Tenderloin Tartare with Homemade Fries and Salad

(Raw minced beef, onions, parsley, egg)

170

Signature Burger

(Brioche bun, ground meat, sautéed mushrooms, parmesan, sun-dried tomatoes)

150



SIDES

Mashed Potatoes, Hand-Cut Fries, Grilled Vegetables
40

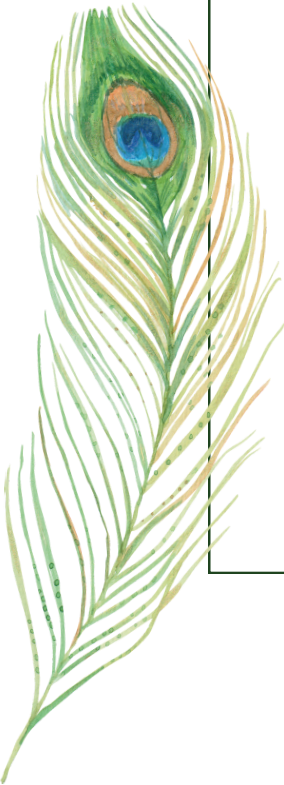
Truffle Mashed Potatoes
55

FOR THE KIDS

90

For Kids 12 and Under

- Homemade Mini-Burger
Served with hand-cut fries.
& One scoop of artisanal ice cream
- Small Chicken Skewers
Served with roasted vegetables.
& One scoop of artisanal ice cream
- Pizzetta Margherita
& One scoop of artisanal ice cream



DESSERTS

Revisited Red Berry Pavlova

(Meringue, lemon cream, red berry coulis)

75

French Toast with Caramel

(Brioche bread, salted caramel, vanilla ice cream)

80

Chocolate Lava Cake

(Chocolate cake with a molten center, vanilla ice cream)

80

Crème Brûlée

(Madagascar vanilla cream, caramelized sugar crust)

75

1946 Chocolate Mousse

(Signature recipe with eggs, tahini cream, sesame crisps)

75

Artisanal Ice Cream or Sorbet

(Vanilla, strawberry, chocolate, salted caramel, lemon)

30 per scoop



Excerpt from the book “Yesterday in Marrakech” by Elsa Nagel.

“

Robert Lucké recalls his youth, when in the 1950s, boys and girls would gather at the Café de La Paix and dance to the sound of the orchestra and its accordion. “It was the era of couple dances. The tango was particularly cherished. [...] For the young European girls of the city, the Café de la Paix, which opened in 1946, was essentially the Debutante Ball. They were usually accompanied by a relative acting as a chaperone. How many tears were shed? Broken hearts... How many girls and boys fell in love and got married there?”





RÔTISSERIE DE LA PAIX

From fathers to daughters since 1946.

@ROTISSERIEDELAPAIX
WIFI : LAPAIX2022