



Gli Antipasti The Starters Les Entrées

Calamari & gamberi fritti (g) Deep-fried squid & prawns <i>Friture de calamars et gambas</i>	300
Tartare di branzino e caviale Aman Sea bass tartare, cucumber, peach, mint, Aman caviar <i>Tartare de bar, concombre, pêche, menthe, caviar Aman</i>	480
Burrata (v, g, d) Burrata cheese, eggplant 'caponata style', rocket <i>Fromage burrata, aubergine 'style caponata', roquette</i>	264
Gazpacho di pomodoro (vg, g) Cold tomato soup, cucumber, croutons <i>Soupe froide de tomates, concombre, croûtons</i>	150
Vitello tonnato Slow cooked veal, tuna sauce, capers' berries <i>Veau cuisson lente, sauce de thon, câpres</i>	270
Prosciutto & Melone Ham & cantaloupe melon <i>Jambon cru et melon cantaloup</i>	280

Le Paste The Pastas Les Pâtes

Mezzelune di manzo (g, d) Homemade beef ravioli, sage, butter, beef jus <i>Ravioli de bœuf maison, beurre et sauge, jus de bœuf</i>	300
Gnocchi datterino e rucola (v, g, d) Homemade potato gnocchi, datterino tomatoes, red onions, rocket pesto <i>Gnocchi de pommes de terre maison, tomates datterino oignons rouges, pistou de roquette</i>	222
Risotto allo zafferano (v, d) Taliouine's saffron risotto <i>Risotto au safran de Taliouine</i>	250
Tagliatelle Bolognese (g, d) Beef ragout tagliatelle, 24 months Parmigiano <i>Tagliatelles au ragoût de bœuf, Parmigiano 24 mois</i>	330
Linguine 'Genovese' di polpo (g) Linguine pasta, octopus ragout and red wine <i>Linguine, ragoût de poulpe et vin rouge</i>	270
Bottoni all'astice (g) Homemade lobster filled pasta "bottony", celeriac purée, taggon oil <i>Ravioli "bottoni" maison farci à l'homard, purée de céleri rave, huile d'estragon</i>	456

I Secondi The Mains Les Plats

Suprema di pollo (d) Chicken supreme, mash potatoes, spinach, chicken lemon jus <i>Suprême de poulet, purée de pommes de terre, épinards, jus de viande au citron</i>	280
Rombo al vapore Slow cooked turbot fillet, leeks, Puttanesca sauce <i>Filet de turbot cuisson lente, poireaux, sauce Puttanesca</i>	384
Branzino scottato Pan-fried seabass, prawns, fennel sauce, spinach <i>Bar poêlé, gambas, sauce de fenouil, épinards</i>	432
Cotoletta alla Milanese (g, d) Deep-fried crumbed veal cutlet, rocket and cherry tomato salad <i>Côte de veau panée et frite, salade de roquette et tomates cerises</i>	480
Filetto di manzo Beef fillet, grilled asparagus, onion puree, beef jus <i>Filet de bœuf, asperges grillées, purée d'oignon, jus de bœuf</i>	380

Contorni The sides Les Garnitures

Spinaci ripassati (vg) - Insalata verde (vg) Pan-fried spinach - Green salad <i>Épinards poêlés - Salade verte</i>	90
Purée di patate (v, d) - Polenta al latte (v, d) Mash potatoes - Milk polenta <i>Purée de pomme de terre - Polenta au lait</i>	90
Insalata di pomodori (vg) - Broccoli grigliati (vg) Tomato salad - Grilled broccoli <i>Salade de tomates - Brocolis grillés</i>	90

Moroccan Menu

Starters Les Entrées

Harira Marrakchia (g) 180
Traditional Moroccan soup
Soupe traditionnelle Marocaine

Shlada Maghribia (vg) 210
Selection of Moroccan salads
Sélection de salades Marocaines

Briouates (g, d) 375
Selection of Moroccan briouates
Sélection de briouates Marocaines

Amanjena pastilla (g, d) 375
Seafood pastilla
Pastilla aux fruits de mer

Chicken pastilla (g, d, n) 345
Chicken and almonds pastilla, cinnamon
Pastilla au poulet et aux amandes, cannelle

To Share A Partager

To be pre-ordered 24H in advance
A précommander 24h en avance

Lamb Mechoui (d, n) 900
Confit lamb shoulder, pan-fried vegetables
Epaule d'agneau confite, légumes sautés

Djaj M'aamer (d) 750
Stuffed chicken with saffron potatoes
Poulet farci servi avec pommes de terre au safran

Darii M'aamer 1200
Whole sea bass stuffed with seasonal vegetables
Bar entier farci servi avec légumes de saison

Main Courses Les Plats

Tanjia Marrakchia (d) 345
Slow cooked beef 'ossobuco', Taliouine saffron
Ossobuco de bœuf braisé, safran de Taliouine

Amanjena Royal couscous (g, d) 468
Royal couscous with lamb, sausages, chicken, vegetables, caramelized onions and raisins
Couscous Royal avec agneau, saucisses, poulet, légumes, oignons caramélisés

Sidi Bouothmane chicken tajine (d) 360
Chicken tajine garnished with baby potatoes, green olives, candied lemon
Tajine de poulet garni de pommes nouvelles, olives vertes, citron confit

Lamb shank tajine (d, n) 444
Lamb tajine with almonds and candied onions
Tajine d'agneau aux amandes et oignons confits

Seabass tajine 465
Sea bass tajine with Argan oil, peppers, chermoula
Tajine au bar à l'huile d'Argan, poivrons, chermoula

Vegetable tajine (vg) 225
Seasonal vegetable tajine
Tajine de légumes de saison