LE TAM'
RESTAURANT

LA CARTE

Déjeuner : 12H - 15H
Lunch : 12 PM - 3 PM

Dîner : 19H - 21H
Dinner : 7 PM - 9 PM

ENTRÉES / STARTERS

Trio de salades marocaines *Assortment of moroccan salads*	95 MAD
Butternut roti à la méditerranéenne (butternut, feta, olives noires, tomates cerises, sésame, roquette) *Mediterranean roasted butternut squash (butternut squash, feta, black olives, cherry tomatoes, sesame seeds, arugula*	110 MAD
Sélection de briouates (poulet • chèvre miel • légumes épicés • viande hachée) *Assorted briouates (chicken • goat cheese and honey • spicy vegetables • ground meat)*	120 MAD
Salade césar (poulet crispy, romaine, parmesan, croûtons croustillants, sauce César) *Caesar Salad (Crispy Chicken, romaine lettuce, Parmesan, crispy croutons, Caesar dressing)*	140 MAD
Carpaccio de daurade aux agrumes *Sea bream carpaccio with citrus fruits*	150 MAD
Salade de bœuf thaï (bœuf mariné, légumes croquants, herbes fraîches, sauce thaï, sésame) *Thai Beef Salad (Marinated beef, crisp vegetables, fresh herbs, Thai dressing, sesame)*	150 MAD

Végétarien

PLATS / DISHES

Ravioles ricotta-épinards, crème de parmesan Ⓥ	170 MAD
Ricotta and spinach ravioli with parmesan cream	
Couscous végétarien du Domaine Ⓥ	170 MAD
Domaine vegetarian couscous	
Couscous royal du Domaine : agneau OU poulet	200 MAD
Domaine royal couscous : Lamb OR Chicken	
Tagliatelles aux palourdes	180 MAD
Tagliatelle with clams	
Croquant de poulet sauce dijonnaise	180 MAD
Crispy chicken with dijon mustard sauce	
Tajine du jour	200 MAD
Tagine of the day	
Fish and chips	220 MAD
Fish and chips	
Filet de bœuf, beurre maitre d'hotel	240 MAD
Beef tenderloin, Maître d'hôtel butter	

Végétarien Ⓥ

DESSERTS

Tartelette du jour *Tartlet of the day*	75 MAD
Pâtisseries marocaines et son thé à la menthe *Moroccan pastries and mint tea*	75 MAD
Panna cotta aux fruits *Panna cotta with fresh fruit*	75 MAD
Brioche perdue, croustillant d'amandes grillées, glace à l'amande *French toast brioche, crunchy roasted almonds, almond ice cream*	80 MAD
Profiteroles, boule de glace vanille *Profiteroles with a scoop of vanilla ice cream*	85 MAD
Coupe de glaces artisanales (2 boules) / *Cup of artisanal ice creams (2 scoops)*	50 MAD
Coupe de glaces artisanales (3 boules) / *Cup of artisanal ice creams (3 scoops)* Glaces : Chocolat • Vanille • Pistache • Cacahuète caramel • Café • Amandes | Sorbets : Mangue passion • Citron gingembre • Fraise *Ice creams: Chocolate • Vanilla • Pistachio • Peanut caramel • Coffee • Almonds | Sorbets: Mango passion • Lemon ginger • Strawberry*	70 MAD
Café ou thé gourmand *Gourmet coffee or tea (served with small desserts)*	95 MAD

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Brochettes de poulet ou kefta OU Pâtes au poulet sauce blanche OU Pâtes à la bolognaise + 1 boule de glace *Chicken or Kefta Skewers OR Pasta with chicken in a white sauce OR Spaghetti bolognese + 1 Scoop of Ice cream*	120 MAD