

## Entrées

<i>Sélection de fines salades marocaines du Pacha</i> (Caviar d'aubergines, chakchouka de tomates et poivrons, tomates confites à l'eau de fleur d'oranger, potiron sucré, carottes charmoula, courgettes charmoula)	65 dhs
<i>Briouates originaux du Pacha</i> (Feuilles de brick fourrées au poulet, fromage, légumes et viande)	70 dhs
<i>Notre fraîcheur Océane</i> (Gambas, fruits de saison, guacamole d'avocat, mesclun de salade)	95 dhs
<i>Tartare d'avocat et crevettes, émulsion à l'orange</i>	90 dhs
<i>Salade Caesar (Poulet ou saumon)</i>	85 dhs
<i>Gaspacho du Pacha</i>	65 dhs
<i>Harira Marrakchia façon du Pacha</i> (Tomates, lentilles, fèves, vermicelle, oignons, curcuma, paprika, gingembre, persil, céleri)	50 dhs

## Suites

<i>Manchons de poulet au citron confit et olives</i> Petits légumes	120 dhs
<i>Tajine d'agneau aux fruits secs, purée aux graines de Nigelles</i> (Figs ou pruneaux ou abricots ou amandes et noix)	130 dhs
<i>Tajine de canard confit et sa confiture d'oignons au safran</i> Pommes de terre fondantes	160 dhs
<i>Effiloché d'agneau façon M'Qfoul, écrasé de carottes</i> (Tomates et oignons caramélisés)	130 dhs
<i>Tanjia du Pacha au safran pur, semoule d'orge</i> (Bœuf, safran pur, beurre salé, ail, huile d'olive et 11 épices)	130 dhs
<i>Tajine de keftas, façon du Pacha, purée aux graines de Nigelles</i> (Boulettes de bœuf à la tomate et œuf au plat)	110 dhs
<i>Pastilla de poulet aux amandes</i>	120 dhs
<i>Couscous Tfaya du Pacha aux 7 légumes, oignons et raisins caramélisés</i> (Poulet ou agneau ou poisson)	130 dhs
<i>Tajine de gambas et moules façon pili-pili (doux / moyen / fort)</i> (Gambas sautées à l'ail, dressées sur lit de poivrons et oignons)	150 dhs
<i>Tajine de poisson à la Charmoula</i> (Persil, ail, cumin, paprika, coriandre ... et huile d'olive)	110 dhs

Selon la disponibilité

## Suites

<i>Médaille de filet de bœuf, petits légumes</i> (Sauce moutarde ou au poivre ou aux champignons ou au bleu)	170 dhs
<i>Faux filet poêlé, pommes grenailles sautées</i> (Sauce moutarde ou au poivre ou aux champignons ou au bleu)	140 dhs
<i>Filet de Saint-Pierre, petits légumes</i> (Sauce beurre blanc citronné ou verte au basilic ou noire à l'encre de seiche)	160 dhs
<i>Loup entier sans arêtes farci aux légumes</i> ou <i>Rouget Barbet farci aux légumes (selon arrivage)</i>	170 dhs 150 dhs
<i>Tagliatelles blanches ou noires (à l'encre de seiche) aux fruits de mer</i> (Sauce crème au citron ou au poulet et champignons ou sauce au bleu)	120 dhs
<i>Roulade de poulet aux petits lardons fumés</i> (Pommes grenailles et champignons)	130 dhs
<i>Notre duo de Risotto façon du Pacha</i> (Fruits de mer et poulet, salade)	150 dhs

## Desserts

<i>Pastilla du Pacha au lait ou à la crème et à la fleur d'oranger</i>	45 dhs
<i>Salade et mousse d'oranges à la cannelle</i>	45 dhs
<i>Trio de mousses aux 3 chocolats sur feuille croustillante aux amandes</i>	50 dhs
<i>Tarte au citron meringuée</i>	40 dhs
<i>Tarte choco caramel</i>	45 dhs
<i>Carpaccio de fruits frais du moment et son coulis</i>	40 dhs
<i>Briouates du Pacha aux 3 chocolats</i>	40 dhs
<i>La surprise du Chef</i>	50 dhs
<i>Sorbets du Pacha</i>	40 dhs

Selon la disponibilité