

CUISINE INTERNATIONALE

SALADES/ STARTERS

Tartare d'avocat aux crevettes
Tarte fine aux légumes grillés et gambas
Houmous
Falafel 6 pièces

VIANDES

Filet de bœuf sauce poivre *
Emincé de poulet aux champignons *
Chicken finger avec frites
Mixed grilled *
Cajun pasta (pâtes, crevettes, poulet épices mexicaine)
Pâtes sauce (tomate, blanche, ou pesto)
Poulet au curry et ananas avec riz basmati
Poêlée de gambas à la sauce safranée
Filet de bar aux petits légumes du marché

* Accompagnement au choix (riz, frites, semoule, cheveux d'ange, haricots verts)

SNACK jusqu'à 17 heures.....10€

Salade quinoa (maïs, tomate, raisins secs, quinoa, trio de poivrons)
Salade césar (salade, crouton, poulet, anchois, tomate cerise et confite)
Salade niçoise (salade, œuf dur, haricot vert, pomme de terre, tomate, oignons, olive, anchois)
Salade fraîcheur (salade verte, segment orange, citron, pamplemousse, ananas, tomates cerise, poulet au miel)
Cheese burger
Panini kefta, poulet, thon
Quessadillas (tortilla poulet, fromage, poivron, oignon caramélisé)
Sandwich Kefta, poulet ou thon
Tacos 3 pièces
Croque-Monsieur
Club sandwich (dinde fumée, poulet, fromage)
Omelettes (nature, fromage, tchutucka) avec salade



RIAD ANYSSATES

Maison d'hôtes, Table d'hôtes

A Marrakech

La cuisine c'est un art qui pour ne s'abâtardir a besoin de fantaisie, d'un petit grain de folie

Yves Courrière

LA TABLE D'ANYSSATES

Menu Découverte 40€

Assortiment de salades marocaines
Pastilla de poisson
Tagine au choix
Dessert au choix

Menu Anyssates 28€

Entrée, plat, dessert du jour (voir l'ardoise dans le patio)

Menu Tradition 25€

Entrée, plat ou Plat, dessert du jour (voir l'ardoise dans le patio)

Cuisine Internationale à la carte

Entrée, plat ou Plat dessert du jour 28€

Entrée, plat, dessert du jour 35€

CUISINE MAROCAINE

Entrées/ Starters

Assortiment de salades marocaines
Assortiment de briouattes 5 pièces (viande hachée, poulet, légumes, fromage, fruits de mer)
Pastilla de poulet
Pastilla de poisson
Soupe Harira
Soupe de légumes

Plats

Tagine de kefta sauce tomate
Tagine poulet citron
Tagine de fruits secs (poulet, bœuf ou agneau)
Tangia Marrakchia
Tagine de bœuf aux pruneaux
Tagine Brinia (bœuf, aubergines et smen)
Tagine d'agneau Makfoul (tomates et oignons caramélisés)
Medfouna
Tagine de poissons

Desserts

Assortiment de pâtisseries marocaines
Crème brûlée safranée
Tartes (chocolat, citron, fruits de saison)
Fondant chocolat
Brownies
Mousse (chocolat, fraise, citron, caramel)
Oranges à la cannelle
Cheese-cake (ananas, fraise, Oréo, spéculoos)
Panacotta et panacotta chocolat
Glace et Sorbet