

Notre Menu

UNE CUISINE AUTHENTIQUE, DES PRODUITS LOCAUX,
UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE



PETIT-DÉJEUNER

Un bon départ pour une belle journée



BERBÈRE

- Pain traditionnel cuit au four à bois
- Amlou artisanal
- Huile d'olive du terroir
- Miel et beurre
- Œufs au choix
- Thé à la menthe
- Jus d'orange frais



MAROCAIN

- Msemen, Baghrir, Harcha
- Pain maison
- Beurre, miel et confitures artisanales
- Fromage frais
- Œufs au choix
- Thé à la menthe ou café
- Jus d'orange frais



CONTINENTAL

- Viennoiseries
- Pain grillé
- Beurre et confitures
- Fromage, yaourt
- Fruits de saison
- Café, thé ou chocolat chaud
- Jus d'orange frais



ENTRÉES



Salade marocaine



Salade berbère



Zaalouk d'aubergines



Taktouka



Harira traditionnelle



Soupe de légumes de saison



PLATS TRADITIONNELS

Les saveurs du terroir

- ✦ Tajine de poulet au citron confit et olives
- ✦ Tajine de bœuf aux pruneaux et amandes
- ✦ Tajine de kefta aux œufs
- ✦ Tajine de légumes du potager

- ✦ Couscous aux légumes
- ✦ Couscous royal (le vendredi)
- ✦ Poulet fermier rôti au four à bois



GRILLADES

Au feu de bois



Brochettes de poulet marinées



Brochettes de bœuf



Côtelettes d'agneau



Assiette mixte de grillades



CUISINE INTERNATIONALE

Des classiques revisités



Spaghetti Bolognaise



Pizza Margherita



Pizza Végétarienne



DESSERTS



Salade de fruits frais



Orange à la cannelle



Yaourt maison



BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

- ☞ Thé à la menthe
- ☞ Thé aux herbes
- ☞ Café expresso
- ☞ Café crème
- ☞ Cappuccino
- ☞ Chocolat chaud



BOISSONS FRAÎCHES

- ☞ Eau minérale
- ☞ Eau gazeuse
- ☞ Sodas
- ☞ Jus d'orange frais
- ☞ Jus de citron
- ☞ Smoothie de saison



L'âme d'Agouni Lodge

Nous cuisinons avec passion
les produits frais de notre région
et les saveurs authentiques
du Haut Atlas.

Merci de faire partie
de notre histoire.