



DAR SI AÏSSA  
MAISON D'HÔTE

## RÉSERVATIONS

37, rue Sidi El Yamani Laksour Marrakech, Maroc

Tél : +212 6 68 08 92 34

[contact@darsiaissa.com](mailto:contact@darsiaissa.com)

[www.palaisdarsiaissa.com](http://www.palaisdarsiaissa.com)



@PALAISDARSIAISSA



DAR SI AÏSSA

ROOFTOP LE ZINZEN  
DAR SI AÏSSA





## BOISSONS

*Beverage*

### Soft avec pâtisseries / with pastries

Sidi Ali 50cl / 1,5l	70 Dhs
Ouimés 50d / 1.5l	70 Dhs
Coca Cola - Zéro	70 Dhs
Sprite	70 Dhs
Hawai	70 Dhs
Jus d'orange - Citron	70 Dhs
Red bull	95 Dhs
Nespresso capsule avec pâtisseries	75 Dhs
Thé à la menthe avec pâtisseries	75 Dhs

### Bières

Heineken 25 cl (Holande)	70 Dhs
Corona 33 cl (Mexique)	80 Dhs
Flag Spécial 25 cl (Maroc)	50 Dhs
Casablanca 33 cl (Maroc)	80 Dhs
Budweiser 33 cl (U.S)	80 Dhs

### Champagne

Veuve Clicquot	2290 Dhs
Moët Chandon brut	1700 Dhs

### Vins Blancs

Médaille Blanc 37,5 cl / 75 cl	70 Dhs
Sahari Blanc 37,5 cl / 75 cl	70 Dhs
Petit Ferme 75 cl	70 Dhs

### Vins Rosée / Vins Gris

Domaine de Sahari réserve 37,5 cl / 75 cl	200/400 Dhs
Petit Ferme 75 cl	280 Dhs
Médaille Rosé 37.5 cl / 75 cl	200/400 Dhs

### Vins Rouges

Domaine de Sahari réserve 37,5 cl / 75 cl	180/350 Dhs
Terre rouge 37.5 cl	280 Dhs
Petit Ferme 37,5 cl / 75 cl	170/300 Dhs
Sahari réserve 37,5 cl / 75 cl	180/350 Dhs

### Apéritifs

Ricard	70 Dhs
Pastis	70 Dhs
Campari	70 Dhs
Martini Rosso	70 Dhs
Martini Rosato	70 Dhs
Martini Bianco	70 Dhs

### Vodkas

Smirnoff (Russie)	90 Dhs
Absolut (Suède)	90 Dhs

### Gins

Gordon's (Angleterre)	130 Dhs
Tanqueray (Angleterre)	70 Dhs
Hendricks (Angleterre)	70 Dhs
Bombay Sapphire (Angleterre)	90 Dhs

### Rhums

Bacardi Blanc (Puerto Rico)	100 Dhs
Havana Club Ancioresera 2 ans Brun (Cuba)	90 Dhs

### Whiskies & Bourbons

Johnnie Walker Red label	70 Dhs
Jim Beam bourbon	70 Dhs
Jack Daniels	130 Dhs
Johnnie Walker Red label Black	90 Dhs

### Liqueurs

Get 27	100 Dhs
Baileys	100 Dhs
Malibu	100 Dhs

### Digestifs

Cognac Hennessy VS.O.P	140 Dhs
------------------------	---------

### Cocktails

Mojito	120 Dhs
Caïpirinha	120 Dhs
Gin tonic	120 Dhs
Margarita	120 Dhs
Bellini	120 Dhs
Pina colada	120 Dhs
Blue Hawaina	120 Dhs
Banan colada	120 Dhs

# MAROCAIN



## ENTRÉES

*Starter*



ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES CUITES

*Assortment of cooked Moroccan salads*

120 Dhs

ASSORTIMENT DE BRIOUATES (POISSON, POULET, FROMAGE, ET VIANDE HACHÉE)

*Assortment of Briouates (Fish, Chicken, Chesse, Meat)*

130 Dhs

PASTILLA DE POULET SUCRÉE ROYALE AUX AMANDES

*Sweet royal pastilla stufed with chicken and almonds*

130 Dhs

PASTILLA LEGUMES ou FRUITS DE MER

*Pastilla stufed with vegetables or seafood*

95/140 Dhs

HARIRA MAROCAINE TRADITIONNELLE ET SES ACCOMPAGNEMENTS (CITRON, DATTES ET CHEBAKIA)

*Moroccan harira with sides (lemon, dates and chebakia)*

90 Dhs



## PLAT TRADITIONNELS

*Moroccan traditionnal dishes*

TAJINE DE POULET

*Chicken tajine*

180 Dhs

TAJINE DE BOEUF OU D'AGNEAU AUX FRUITS SECS

*Beef or lamb tajine with dried fruits*

230/215 Dhs

TAJINE DE POISSONS CHARMOULA

*Chermoula fish tajine*

240 Dhs

TAJINE DE POISSON AU CURRY

*Fish or curry tajine*

245 Dhs



TAJINE DE PETITS POIS ET ARTICHAUTS

*Pea tajine with artichoke*

220 Dhs



TAJINE DE LÉGUMES

*Vegetables tajine*

120 Dhs

TAJINE D'AGNEAU MROZIA

*Mrouzia Lamb Tajine*

210 Dhs

TANJIA MARRAKCHIA

*Tanjia marrakshia*

260 Dhs



COUSCOUS : 7 LÉGUMES or POULET or BOEUF ou ROYAL

*Couscous : 7 Vegetables or Chicken or Beef or Royal*

120 Dhs/210 Dhs  
/230Dhs/270Dhs



## DESSERTS

*Desserts*



M'HENCHI AU MIEL ET AMANDES

*Roll stufed with honey and almonds*

90 Dhs

PASTILLA FAÇON JOUHARA À LA CRÈME

*Jouhara-style pastilla with cream*

100 Dhs



SALADES DE FRUITS FRAIS

*Fresh fruit salad*

80 Dhs



SORBET MAISON

*Homemade sorbet*

70 Dhs

PÂTISSERIES MAROCAINES

*Moroccan pastries*

85 Dhs



# INTERNATIONAL



## ENTRÉES

*Starter*

SALADE CÉSAR <i>Caesar salad</i>	90 Dhs
SALADE NIÇOISE <i>Nicoise salad</i>	80 Dhs
SALADE FRAICHEUR : agrumes, avocat, crevette et mangue <i>Fresh salad: agrums, avocado, shrimps &amp; mango</i>	110 Dhs
SALADE DAR SI AISSA DU JOUR <i>Dar si Aïssa salad of the day</i>	120 Dhs



## PLAT

*Main courses*

WOK DE BOEUF <i>Beef wok</i>	230 Dhs
TANDOORI DE POULET <i>Chicken tandoori</i>	180 Dhs
FILET DE BOEUF <i>Beef filet</i>	230 Dhs
SAUMON SAUCE BASILIC <i>Salmon with basilic sauce</i>	240 Dhs

BARBECUE DE PIÈCES DU BOUCHER (KEFTA, POULET, CÔTELETTE D'AGNEAU, SAUCISSES) 260 Dhs  
*Barbecue of the butcher (minced meat, chicken, lamb chop)*

ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE AUX CHAMPIGNONS 170 Dhs  
*Minced chicken with mushroom sauce*

FISH AND CHIPS 220 Dhs  
*Manchester fish*



## PÂTES

*Pasta*

SPAGHETTI PESTO 95 Dhs  
*Spaghetti pesto*

LINGUINE FRUITS DE MER 120 Dhs  
*Seafood linguine*

PENNE A L'ARRABIATA 95 Dhs  
*Penne with tomato and spicy sauce*

TAGLIATELLE AU SAUMON 130 Dhs  
*Tagliatelle with salmon*

SPAGHETTI BOLOGNAISE 120 Dhs  
*Spaghetti bolognese*

LASAGNE BOLOGNAISE 130 Dhs  
*Lasagna bolognese*

Tous les plats sont accompagnés de garnitures au choix : purée, riz, légumes sautés, frites maison



## SUR LE POUCE

*On the go*

**CLUB SANDWICH** 85 Dhs  
*Club sandwich*

**CHEESE BURGER** 95 Dhs  
*Cheese burger*

**CHICKEN BURGER** 80 Dhs  
*Cheese burger chicken*

**TENDERS DE POULET** 80 Dhs  
*Chicken tenders*

**SANDWICH STEAK DE BOEUF** 90 Dhs  
*beef Steak sandwich*



## DESSERTS

*Desserts*

**PANNA COTTA COULIS FRUITS ROUGE** 70 Dhs  
*Panna cotta red fruits coulis*

**FONDANT CHOCOLAT** 70 Dhs  
*Chocolate fondant*

**CREPES** 60 Dhs



**CRÈME BRULÉE** 60 Dhs  
*Creme brulee*

**SALADE DE FRUITS** 65 Dhs  
*Fresh fruits salad*

**TARTES du Jour** 70 Dhs  
*Pie of the day*

**SORBET MAISON** 70 Dhs  
*Homemade sorbet*





## Menu Découverte

350 DH

### ENTRÉE STARTERS

ASSORTIMENT DE SALADES  
MAROCAINES CUITES  
*Assortment of cooked Moroccan salads*  
ou/or

### PLAT PRINCIPAL MAIN DISH

TAJINE (POULET OU BOEUF OU POISSON OU  
AGNEAU)  
Tajine (Beef or meat or fish or lamb)

### DESSERT

PÂTISSERIES MAROCAINES  
ET THÉ À LA MENTHE  
*Moroccan pastries and moroccan mint tea*



## Menu Dégustation

450 DH

### ENTRÉE STARTERS

ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES CUITES  
*Assortment of cooked Moroccan salads*  
ou/or  
HARIRA MAROCAINE  
*Moroccan harira*

### PLAT PRINCIPAL MAIN DISH

TAJINE (POULET OU BOEUF OU POISSON OU  
AGNEAU)  
Tajine (Beef or meat or fish or lamb)  
ou/or

COUSCOUS (POULET OU BOEUF OU 7 LEGUMES  
OU AGNEAU)  
Tajine (Beef or Meat or 7 Vegetables or Lamb)

### DESSERT

PÂTISSERIES MAROCAINES  
ET THÉ À LA MENTHE  
*Moroccan pastries and moroccan mint tea*