

AURA

MAISON D'HÔTE · MARRAKECH

Notre Menu

OUR MENU

*Une cuisine généreuse, entre saveurs marocaines et touches
méditerranéennes.*

Generous cuisine blending Moroccan flavours with Mediterranean
touches.

Formules & Tarifs

SET MENUS & PRICING

Entrée + Plat + Dessert - Boissons non incluses

Adulte

Adult

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main + Dessert

15 €

Enfant (–12 ans)

Child (under 12)

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main + Dessert

9 €

Merci de déclarer toute allergie alimentaire avant la commande.

Please declare any food allergy before ordering.

Tout le groupe choisit le même plat, entrée et dessert.

All guests choose the same dish, starter and dessert.

Boissons non incluses. Toute demande supplémentaire sera facturée.

Drinks not included. Additional requests charged separately.

Entrées

STARTERS

Pour bien commencer

Salade Maïs, Thon & Riz

Corn, Tuna & Rice Salad

Maïs fondant, thon en lamelles, haricots verts et riz basmati parfumé.

Tender corn, flaked tuna, green beans and fragrant basmati rice.

Trio de Salades Marocaines

Moroccan Salad Trio

Zaalouk d'aubergines, taktouka de poivrons et carottes au cumin.

Aubergine zaalouk, pepper taktouka and cumin carrot salad.

Salade Mozzarella & Tomates

Mozzarella & Tomato Salad

Tomates gorgées de soleil, mozzarella fondante, basilic et huile d'olive.

Sun-ripened tomatoes, melting mozzarella, fresh basil and olive oil.

Soupe Harira Marocaine

Moroccan Harira Soup

Potage ancestral aux lentilles, pois chiches, coriandre et citron.

Ancient broth with lentils, chickpeas, coriander and lemon.

Velouté de Légumes

Seasonal Vegetable Cream

Crème onctueuse de légumes de saison, huile vierge et ciboulette.

Silky seasonal vegetable cream with virgin oil and chives.

Salade Niçoise

Niçoise Salad

Thon, œuf mollet, olives noires, haricots verts et anchois marinés.

Tuna, soft-boiled egg, black olives, green beans and marinated anchovies.

MERCI DE DÉCLARER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE AVANT LA COMMANDE.
PLEASE DECLARE ANY FOOD ALLERGY BEFORE ORDERING.

Plats Marocains

MOROCCAN DISHES

L'âme de Marrakech

Couscous

Semoule dorée à la vapeur, sept légumes de saison et bouillon au ras el hanout.

Golden steamed semolina, seven seasonal vegetables and ras el hanout broth.

Seffa

Vermicelles fondants à la cannelle, sucre glace, lait et raisins secs.

Soft vermicelli with cinnamon, icing sugar, milk and raisins.

Tanjia Marrakchia

Marrakech Tanjia

Agneau confit de longues heures dans un fût d'argile, cumin et smen.

Lamb slow-braised for hours in a clay amphora with cumin and smen.

Tajine Poulet & Citron Confit

Chicken & Preserved Lemon Tajine

Mijoté aux olives vertes, citron confit et safran de Taliouine.

Simmered with green olives, preserved lemon and Taliouine saffron.

Tajine Bœuf & Pruneaux

Beef & Prune Tajine

Joue de bœuf fondante, pruneaux confits, miel et amandes grillées.

Melt-in-the-mouth beef cheek, candied prunes, honey and toasted almonds.

Tajine Végétarien

Vegetarian Tajine

Légumes du jardin, pois chiches, amandes et épices douces.

Garden vegetables, chickpeas, almonds and gentle spices.

Grillades de Poulet

Grilled Chicken

Cuisses marinées à la chermoula, grillées sur braises.

Thighs marinated in chermoula, grilled over charcoal.

Grillades Mixtes

Mixed Grill

Brochettes de kefta et de poulet, côtelettes et merguez maison.

Kefta and chicken skewers, cutlets and house merguez.

Pastilla Individuelle

Individual Pastilla

Feuilleté croustillant — Poulet (cannelle & amandes) ou Poisson.

Crispy pastry — Chicken (cinnamon & almonds) or Fish.

MERCI DE DÉCLARER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE AVANT LA COMMANDE.

PLEASE DECLARE ANY FOOD ALLERGY BEFORE ORDERING.

Cuisine Méditerranéenne

MEDITERRANEAN CUISINE

Saveurs du bassin méditerranéen

Pizza Margherita

Margherita Pizza

Base tomate maison, mozzarella filante et basilic frais.

House tomato base, stretchy mozzarella and fresh basil.

Pizza Végétarienne

Vegetarian Pizza

Légumes grillés, olives noires et chèvre fondant sur crème citron.

Grilled vegetables, black olives and melting goat cheese on lemon cream.

Pizza Viande Hachée

Minced Meat Pizza

Viande hachée épicée, poivrons multicolores et oignons confits.

Spiced minced meat, multicoloured peppers and candied onions.

Pâtes Bolognaise

Bolognese Pasta

Pappardelle al dente, sauce tomate mijotée et parmesan affiné.

Al dente pappardelle, slow-cooked tomato sauce and aged parmesan.

Pâtes Champignons Crémeux

Creamy Mushroom Pasta

Tagliatelles, champignons sautés, crème légère et thym.

Tagliatelle, sautéed mushrooms, light cream and thyme.

Gratin Viande Hachée

Minced Meat Gratin

Viande épicée sous béchamel gratinée au four.

Spiced meat under golden oven-baked béchamel.

Gratin Poulet

Chicken Gratin

Effiloché de poulet, légumes fondants et béchamel maison dorée.

Shredded chicken, melting vegetables and house béchamel baked golden.

MERCI DE DÉCLARER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE AVANT LA COMMANDE.

PLEASE DECLARE ANY FOOD ALLERGY BEFORE ORDERING.

Menu Enfant

KIDS' MENU

Pour les petits aventuriers

Cheeseburger & Frites

Cheeseburger & Fries

Steak haché juteux, cheddar fondu, pain brioché et frites maison.

Juicy beef patty, melted cheddar, brioche bun and house fries.

Cordon Bleu & Frites

Cordon Bleu & Fries

Escalope de poulet dorée farcie au jambon et fromage fondant.

Golden chicken escalope stuffed with ham and melting cheese.

Nuggets & Frites

Nuggets & Fries

Nuggets de poulet croustillants, sauce dip et frites maison.

Crispy chicken nuggets, dipping sauce and house fries.

MERCI DE DÉCLARER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE AVANT LA COMMANDE.
PLEASE DECLARE ANY FOOD ALLERGY BEFORE ORDERING.

Desserts

DESSERTS

Douceurs pour finir en beauté

Mhalabia

Panna cotta orientale, fleur d'oranger, pistaches et eau de rose.

Oriental panna cotta, orange blossom, pistachios and rose water.

Rouleaux Riz & Cannelle

Rice & Cinnamon Rolls

Feuilles de riz frites, miel de fleurs et cannelle.

Fried rice paper rolls, flower honey and cinnamon.

Salade de Fruits de Saison

Seasonal Fruit Salad

Fruits frais du souk, jus d'orange et eau de fleur d'oranger.

Fresh market fruits, orange juice and orange blossom water.

Biscuits Marocains & Thé

Moroccan Pastries & Tea

Cornes de gazelle et ghriyba avec le thé à la menthe de la maison.

Gazelle horns and ghriyba with our mint tea.

Tarte aux Pommes

Apple Tart

Pâte sablée maison, pommes confites, cannelle et coulis de caramel.

Homemade shortcrust, candied apples, cinnamon and caramel coulis.

Crème Caramel

Flan onctueux à la vanille, caramel doré et sel de Guérande.

Silky vanilla flan, golden caramel and a hint of Guérande salt.

Fruits de Saison

Seasonal Fruits

La sélection du jour — fruits frais du marché et des souks.

Today's selection — fresh fruits from the market and souks.

MERCI DE DÉCLARER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE AVANT LA COMMANDE.
PLEASE DECLARE ANY FOOD ALLERGY BEFORE ORDERING.