

KANOUN À LA CARTE MENU

Marhba – Welcome!

Kanoun's à la carte menu is designed to offer a choice of Moroccan and Mediterranean cuisine, using the finest fresh and local ingredients - whether that's the fish from the west coast of the country, meat from our local butcher (meeting European standards) or vegetables and aromatic herbs from Kasbah Tamadot's very own gardens. We hope you enjoy your meal!



Notre menu est élaboré afin de vous offrir une sélection de plats Marocains et de cuisine Méditerranéenne. Nous utilisons tous les produits frais disponibles sur le marché: poissons de la côte Atlantique, viande de notre boucher local adhérant aux standards Européens, légumes gorgés de soleil et herbes aromatiques de notre jardin. Bon appétit!

If you have any specific dietary requirements, food allergies or queries, please let your waiter know before placing your order. Our chef will be more than happy to adapt any of our dishes where possible. Our vegetarian dishes are labelled with a (V), whilst any dish that contains gluten is labelled with a (G). Please also see allergens listed below, which are used throughout our menu.

Les plats végétariens sont indiqués par un (V), ceux contenant de gluten sont indiqués par un (G). Si des allergènes sont présent dans nos plats, ils seront indiqués par une ou 2 lettres. La liste ci-dessous en donne l'explication. Si toutefois vous aviez un doute, n'hésitez pas à en parler à l'un de nos serveurs.

(C)	Celery	Céleri
(Cl)	Cereals	Céréales
(Cr)	Crustacean	Crustacés
(E)	Eggs	Oeufs
(F)	Fish	Poisson
(L)	Lupin	Lupin
(M)	Milk	Lait
(Mo)	Molluscs	Mollusques
(Mu)	Mustard	Moutarde
(N)	Nuts	Noix
(P)	Peanuts	Cacahuètes
(Ss)	Sesame	Sésame
(S)	Soya	Soja
(Sp)	Sulphur Dioxide	Soufre

STARTERS / ENTRÉES

A taste of Morocco - Une touche marocaine	MAD
Traditional Moroccan soup (V) (G) (C) (CI) (N) (Ss) Harrira traditionnelle, dattes et chabakias	140
Zucchini salad with thyme goat's cheese and olive powder (V) (M) Salade de courgette à la chermoula, fromage de chèvre au thym et poudre d'olive	160
Grilled eggplant garnished with tomatoes, lemon confit and coriander oil (V) Tranches d'aubergines grillées garnies au zaalouk, citron confit, huile de coriandre	160
Seafood pastilla, vegetables and saffron sauce (G) (CI) (Cr) (E) (F) Pastilla de fruits de mer, légumes et sauce safran	190
Selection of Briouates (cheese, vegetable and chicken) (V) (G) (CI) (E) (M) Assortiment de briouattes (fromage, légumes, poulet)	180

STARTERS / ENTRÉES

From elsewhere - Et d'ailleurs

MAD

Vegetable soup of the day (V) (M)

140

Soupe de légumes du jour

Avocado and broccoli salad with basil, crispy dried figs and argan oil (V) (N)

170

Salade d'avocat brocolis au basilic, croustillant de figures sèches, huile d'argan

Green asparagus salad with citrus chutney and Imlil honey dressing (V)

180

Salade d'asperges vertes, chutney d'agrumes, vinaigrette au miel d'Imlil

Oualidia crab salad, Asni apple with ginger and basil and a ponzu dressing (Cr)

200

Chair de crabe de Oualidia, pommes d'Asni au gingembre et basilic, vinaigrette au ponzu

Chickpea hummus with tahini, cromesquis of garlic cream, smoked sardines (Ss) (M) (F)

190

Houmous de pois chiches au tahini, cromesquis de crème à l'ail, sardines fumées

Potato gnocchi, mushroom cream and parmesan shavings (V) (E) (G) (Cl) (M)

170

Gnocchi de pomme de terre, crème de champignon et copeaux de parmesan

M'hamsa cooked like a risotto, with prawns and asparagus (V) (C) (Cl) (Cr) (M)

190

M'hamsa cuisinées comme un risotto aux gambas et asperges

Spiny lobster ravioli in homegrown lemongrass broth (Cl) (G) (E) (Cr) (M)

230

Raviolis de langouste, parfumés à la citronnelle de notre potager

STARTERS / ENTRÉES

From elsewhere - Et d'ailleurs

MAD

Seared scallops with carrot and ginger puree (Cr)

140

Noix de Saint Jacques à la plancha, purée de carotte au gingembre, vinaigrette aux agrumes

Linguini with your choice of: cream, neapolitan, arrabiata or seafood (V) (G) (CI) (Cr) (M)

150

Linguini selon votre envie (crème, napolitaine, arabiatta ou fruits de mer)

MAINS / PLATS

A taste of Morocco - Une touche marocaine	MAD
Vegetable tagine (V) Tagine de légumes	200
Traditional vegetable couscous (V) (G) (CI) (Sp) Couscous de blé traditionnel aux sept légumes	220
Fish and vegetable tagine (F) Tagine de poisson et légumes croquants à la chermoula	290
Baby chicken tagine with preserved lemons and purple olives Tagine de coquelet fermier aux citrons confits et à l'olive mauve	250
Lamb tagine with apricots and prunes (Ss) (Sp) Tagine d' agneau, pruneaux et abricots confits aux condiments et sésame	270

MAINS / PLATS

From elsewhere - Et d'ailleurs

MAD

Grandmother's gourmet vegetable stew (V)

160

Cocotte de légumes gourmands, façon grand-mère

Grilled seabream fillet with peas, celery and extra virgin oil (F) (M)

250

Filet de dorade grillé aux petits pois et céleri, huile extra vierge

Roasted sole fillet from Agadir, spinach, pepper mechouia sauce (F) (M) (E)

280

Filet de sole d'Agadir rôti, épinards, sauce mechouia de poivron

Salmon teriyaki and sautéed rice with ginger and soy sauce (F) (Ss) (M)

280

Pavé de saumon teriyaki, riz sauté au gingembre et soja

Confit farm chicken breast with pumpkin and lemongrass, crispy grains and chicken juice (M)

240

Blanc de poulet fermier confit, potiron à la citronnelle, croustillant de grains et jus de poulet

Sautéed fillet of lamb with a fresh herb breadcrumb and provencal zucchini, thyme juice (M) (CI) (G)

270

Filet d'agneau poêlé à la viennoise de fines herbes, courgettes à la provençale et jus de thym

Roast beef, apple fondant with porcini mushrooms, flavoured jus (M)

300

Pièce de bœuf rôtie, pomme fondante aux cèpes, jus aromatisé

DESSERT / DESSERTS

A taste of Morocco - Une touche marocaine

MAD

Milk pastilla infused with orange blossom water and crunchy almond (G) (CI) (E) (M) (N)

110

Pastilla au lait infusé à la fleur d'oranger et amandes croquantes

Poached pear from Asni, chocolate cream with argan oil and amlou ice-cream (CI) (G) (M) (N)

120

Poire d'Asni confite, crème au chocolat à l'huile d'argan, glace d'amlou

Red fruits in a lemon meringue with rose water, served with strawberry sorbet (E) (V)

120

Fruits rouges à l'eau de rose et meringue au citron, sorbet de fraise

From elsewhere - Et d'ailleurs

Poached fruits from the valley with condiments and lemon ginger sorbet (V)

110

Fruits pochés de la vallée aux condiments, sorbet citron gingembre

Pineapple cheesecake with passion fruit sorbet (M) (E) (G) (CI)

120

Cheesecake d'ananas, sorbet fruit de la passion

Chocolate parfait with almond and chocolate ice-cream (G) (CI) (E) (M)

130

Parfait au chocolat aux amandes, glace au chocolat

A selection of cheese (G) (CI) (E) (M)

140

Assiette de fromages affinés

Specials to pre-order 24 hours in advance
Les spéciaux à commander 24h à l'avance

Each meal serves two people
Pour 2 personnes

	MAD
Fresh fish stuffed with seafood (Cr) (F) Poisson farci aux fruits de mer	700
Roasted free range chicken (M) Poulet fermier rôti	580
Confit shoulder of lamb (M) Epaule d'agneau confite	800
Mixed grill: lamb, kefta, merguez, chicken and beef Grillade mixtes, agneau, kefta, merguez, poulet, boeuf	650