

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, sprinkled with olive dust (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 with 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)
Soupe de légumes du jour

140

Avocado and broccoli salad with basil, crispy dried figs
and argan oil (V) (N)
Salade d'avocat et brocolis au basilic, croustillant de figue
sèches, huile d'argan

180

Green asparagus salad with citrus chutney and Imlil
honey dressing (V)
Salade d'asperges vertes, chutney d'agrumes, vinaigrette
au miel d'Imlil

190

Tuna ceviche with lime, soy sauce and pickled cucumber
(F) (S) (Ss)
Ceviche de thon au citron vert, sauce soja et concombre
marinés

190

Potato gnocchi with black truffle cream and parmesan
shavings (V) (E) (G) (CI) (M)
Gnocchi de pomme de terre, crème de truffe noire et
copeaux de parmesan

180

M'hamsa cooked like a risotto, with prawns and
asparagus (V) (C) (G) (CI) (Cr) (M)
M'hamsa cuisinées comme un risotto aux gambas et
asperges

190

Spiny lobster ravioli in homegrown lemongrass broth
(CI) (G) (E) (Cr) (M)
Raviolis de langouste, parfumés à la citronnelle de notre
potager

230

Starters / Entrées

MAD

Seared scallops with carrot and ginger purée (Cr)

170

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

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

160

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

Mains / Plats

A taste of Morocco - Une touche Marocaine

MAD

Vegetable tagine (V)

220

Tagine de légumes

Traditional vegetable couscous (V) (G) (CI) (Sp)

230

Couscous de blé traditionnel aux sept légumes

Fish and vegetable tagine (F)

290

Tagine de poisson et légumes croquants à la chermoula

Baby chicken tagine with preserved lemons and purple olives

260

Tagine de coquelet fermier aux citrons confits et à l'olive mauve

Lamb tagine with apricots and prunes (Ss) (Sp)

270

Tagine d'agneau, pruneaux et abricots confits aux condiments et sésame

Mains / Plats

From elsewhere - Et d'ailleurs

MAD

Grilled seabream fillet with peas, celery and extra virgin oil (F) (M) 270

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

Rolled fillets of sole, with creamed leek and spinach, and saffron sauce (F) (M) 290

Filet de sole roulés, fondue de poireaux aux épinards, sauce aux pistilles de safran

Salmon teriyaki and sautéed rice with ginger and soy sauce (F) (Ss) (M) 280

Pavé de saumon teriyaki, riz sauté au gingembre et soja

Free range chicken breast in a curry sauce, with pumpkin and lemongrass crispy grains 260

Blanc de poulet fermier au curry, potimarron à la citronnelle croustillant de grains

Herb-crusted lamb chops with stewed green vegetables (M) 280

Côte d'agneau en croute d'herbes, mijoté de légumes vertes

Roast beef, fondant potatoes with porcini mushrooms, beef jus 300

Rotie de bœuf, pomme de terre fondante aux cèpes, jus de bœuf

Dessert / Desserts

A taste of Morocco - Une touche Marocaine

MAD

Semolina and coconut with dried fruit and date cream (G) (CI) (M) (N) 110

Semoule et noix de coco aux fruits secs et crème de datte

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

Crunchy caramelised apple with hazelnut cream and cinnamon ice cream (CI) (G) (M) (N) (E) 120

Croustillant aux pommes caramélisées et creme noisette, glace cannelle

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) 120

Parfait au chocolat aux amandes, glace au chocolat

A selection of cheese (G) (CI) (E) (M) 150

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	750
Roasted free range chicken (M) Poulet fermier rôti	590
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	700

Sides / Nos garnitures

Fine semolina with grilled almonds (M) (G) (CI) (N) Semoule aux amandes torréfiés	30
Green salad (Mu) (S) Salade vert à la vinaigrette	30
Vegetable fricassee (V) Fricassé de legume vert	30
Pilaf rice (M) Riz pilaf	30
Mashed potato (M) Moussline de pomme de terre	30