

À L'Orientin, la table réinvente l'art de recevoir.

Inspirée des plus belles traditions gastronomiques marocaines, cette carte révèle une cuisine pensée comme une ode aux saveurs du pays; subtile, raffinée, sincère. Chaque plat célèbre l'authenticité des produits, le raffinement des gestes, l'équilibre des arômes.

Plongez dans un voyage culinaire où le goût respire, les textures dialoguent, et les couleurs chantent. Bien plus qu'un repas, une expérience sensorielle au-delà du temps.

At L'Orientin, dining is elevated to the art of hospitality.

Rooted in the finest Moroccan culinary traditions, this menu celebrates authenticity, subtlety and refinement, where every dish is a tribute to pure flavors, refined craftsmanship, and balanced aromas.

Step into a culinary journey where taste breathes, textures converse, and colors sing. More than a meal, an immersive sensory experience that transcends time.

ENTRÉES | STARTERS

Dégustation de salades marocaines traditionnelles 150
Traditional Moroccan salads tasting

Pastilla au poulet et aux amandes 170
Chicken & almond pastilla

Pastilla aux poissons des côtes de Nador 230
Fish pastilla with Nador coast seafood

Briouates aux quatre saveurs 130
Four-flavour Moroccan briouates

Harira Fassia, dattes et chebbakia 120
Fassi-style harira, dates & chebbakia

Chorba de poulet aux légumes croquants 120
Chicken chorba with crunchy vegetables

LES SPÉCIALITÉS | HOUSE SPECIALTIES

Tangia de jarret de bœuf au cumin et citron confit 260
Slow-cooked beef tangia with cumin & preserved lemon

Pied de veau aux pois chiches et germe de blé 260
Veal foot tagine with chickpeas & wheat germ

Tride au coquelet fermier et amandes 220
Farm-raised cockerel tride with almonds

Tagra de fruits de mer (moules, poulpe, crevettes grises), safran et citron confit 290
Seafood tagra with mussels, octopus & grey shrimp with saffron & preserved lemon

Souris d'agneau aux 4 épices, cromesquis de pruneaux & abricots aux amandes 310
Lamb shank with 4 spices, prune cromesquis & almond apricots

TAGINES

Dorade à la mode de Fès 290
Fassi-style sea bream tagine

Poulet fermier aux olives et citron confit 240
Farm chicken with olives & preserved lemon

Tajine berbère aux légumes de saison et safran de Taliouine 160
Berber vegetable tagine with Taliouine saffron

Tajine d'épaule d'agneau aux artichauts et petits pois 240
Lamb shoulder tagine with artichokes & peas

Tajine de boulettes de viande hachée aux œufs de caille 160
Minced meatball tagine with quail eggs

Tajine de poulet à la tomate maasla et noisettes 220
Chicken tagine with spiced tomato & hazelnuts

COUSCOUS

Couscous d'agneau aux 7 légumes 230
Lamb couscous with seven vegetables

Couscous au poulet et tfaya Rbatia 210
Chicken couscous with Rbatia-style tfaya

Couscous Royal aux légumes, kefta & merguez 270
Royal couscous with vegetables, kefta & merguez

Couscous végétarien 190
Vegetarian couscous

LE PARTAGE | SHARING PLATTERS

(Minimum 2 personnes, sur commande / Minimum 2 people, Advance order)

Poisson mariné cuit au four 590
Baked marinated fish

Épaule d'agneau méchoui ou vapeur 590
Oven-baked or steamed lamb shoulder

DESSERTS

Pain perdu à l'oriental, glace amande à l'eau de fleur 90
Oriental French toast with almond ice cream & orange blossom

Aumônière à la poire confite aux épices, feuille de brick & crème pralinée à l'huile d'argan
Spiced pear aumônière, brick pastry & praline cream with argan oil

Macaron à la rose, sorbet litchi 90
Rose macaron with lychee sorbet

Jawhara, crème à la fleur d'oranger & fruits rouges 90
Jawhara with orange blossom cream & red berries

Assortiment de pâtisseries marocaines 90
Selection of Moroccan pastries

*There is no more sincere love
than that for food.*