

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

|                                                                                                                                                                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Éclat de Salades Marocaines Traditionnelles<br>Zaalouk, épinards délicatement parfumés, salade marocaine fraîche et tomates confites au soleil.<br>Zaalouk, delicately seasoned spinach, Moroccan salad, and sun-confit tomatoes.          | 160 |
| Briouates Royales aux Quatre Trésors<br>Délices de la mer, volaille fermière, jardins potagers et douceurs fromagères.<br>A selection of seafood, free-range poultry, garden vegetables, and artisanal cheeses.                            | 170 |
| Pastilla de Volaille Fermière, Miel et Amandes Dorées<br>Une recette ancestrale mêlant poulet fermier, miel, œufs et amandes torréfiées.<br>A timeless recipe of free-range chicken, honey, eggs, and roasted almonds.                     | 190 |
| Pastilla Océane aux Saveurs du Large<br>Crevettes, calamars, poulpe, espadon, vermicelles et champignons noirs en feuille croustillante.<br>Shrimp, squid, octopus, swordfish, vermicelli, and black mushrooms wrapped in a crispy pastry. | 230 |
| Harira Impériale, Éclat de Tradition<br>La soupe emblématique, servie avec dattes, chebbakia au miel et citron.<br>The iconic soup, served with dates, honey-glazed chebbakia, and lemon.                                                  | 160 |
| Chorba Émeraude aux Crevettes et Légumes du Jardin<br>Un velouté réconfortant aux légumes, crevettes roses et vermicelles.<br>A comforting velouté of seasonal vegetables, pink shrimp, and vermicelli.                                    | 180 |

## TAGINES

|                                                                                                                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tajine de Poulet Fermier aux Olives Vertes et Citron Confits<br>Poulet fermier mijoté aux olives vertes et citron confit.<br>Free-range chicken slow-cooked with green olives and preserved lemon.                         | 240 |
| Tangia de Jarret de Bœuf, Secret de Marrakech<br>Jarret de bœuf mijoté, aux notes de cumin et de citron confit.<br>Braised beef shank, infused with cumin and preserved lemon.                                             | 260 |
| Souris d'Agneau M'Hammer, Douceur Orientale aux Fruits Secs<br>Souris d'agneau fondante, confite aux épices douces, abricots, noix et ananas.<br>Slow-cooked lamb shank with mild spices, apricots, walnuts and pineapple. | 390 |
| Tajine du Pêcheur, Harmonie Marine<br>Loup bar et crevettes roses mijotés, accompagnés de légumes et d'épices marocaines.<br>Sea bass and king prawns, served with seasonal vegetables and Moroccan spices.                | 360 |
| Épaule d'Agneau Méchoui, Festin Royal<br>Épaule d'agneau rôtie à partager, accompagnée de son couscous végétarien.<br>Roasted lamb shoulder for sharing, served with vegetarian couscous.                                  | 600 |

## LES COUSCOUS, VOYAGE AU CŒUR DU MAROC

|                                                                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Couscous d'Agneau aux Sept Jardins d'Éden                                                                                         | 250 |
| Couscous à l'agneau, accompagné de carottes, courgettes, navets, potiron, aubergines, chou blanc, poivrons rouges et pois chiches |     |
| Lamb couscous with carrots, zucchini, turnips, pumpkin, eggplant, white cabbage, red peppers and chickpeas.                       |     |
| Couscous de Poulet et Tfaya, Douceur Sucrée-Salée                                                                                 | 210 |
| Couscous au poulet et à la tfaya traditionnelle, accompagné de ses sept légumes.                                                  |     |
| Chicken couscous with traditional tfaya and seven vegetables.                                                                     |     |
| Couscous de Bœuf, Force et Tradition                                                                                              | 290 |
| Couscous au bœuf mijoté, accompagné de ses sept légumes.                                                                          |     |
| Slow-cooked beef couscous with seven vegetables.                                                                                  |     |
| Couscous Végétarien, Jardin des Délices                                                                                           | 190 |
| Loup bar et crevettes roses, mijotés avec des carottes, courgettes, navets et épices marocaines.                                  |     |
| Sea bass and king prawns, cooked with carrots, zucchini, turnips and Moroccan spices.                                             |     |

## LES DOUCEURS D'ORIENT

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Millefeuille d'Amlou, Trésor Berbère                                              | 120 |
| Une réinterprétation gourmande du classique, sublimée par la richesse de l'amlou. |     |
| A classic reimagined with the rich flavors of amlou.                              |     |
| Crème Brûlée à l'Orange et à la Carotte, Éclat Solaire                            | 120 |
| Crème brûlée à l'orange et à la carotte, délicatement caramélisée.                |     |
| Orange and carrot crème brûlée, delicately caramelized.                           |     |
| Jawhara à la Fleur d'Oranger, Perle d'Orient                                      | 120 |
| Une pâtisserie à la fleur d'oranger, délicate et parfumée.                        |     |
| A delicate pastry infused with orange blossom.                                    |     |
| Assiette de Fruits Frais de Saison, Jardin d'Hespérides                           | 120 |
| Une sélection de fruits frais de saison.                                          |     |
| A selection of fresh seasonal fruits.                                             |     |
| Thé Gourmand Marocain, Rituel des Sens                                            | 120 |
| Des douceurs marocaines accompagnées d'un thé à la menthe traditionnel.           |     |
| A selection of Moroccan pastries served with traditional mint tea.                |     |

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