

MICHLIFEN

RESORT & GOLF

L'Oriental
Restaurant



BIENVENUE À L'ORIENTAL

Bienvenue dans l'univers de L'Oriental, où s'unissent l'âme du Liban et l'esprit du Maroc dans une symphonie de goûts et de savoir-faire. Ici chaque plat est un hommage : aux vergers méditerranéens, aux marchés d'épices d'Orient, aux mains des artisans du Liban et du Maroc qui sculptent les saveurs. Au cœur d'une atmosphère délicate et chaleureuse, nous vous convions à un voyage de prestige; alliant authenticité, raffinement et générosité, pour éveiller vos sens et tisser un souvenir d'exception.

WELCOME TO L'ORIENTAL

Welcome to the world of L'Oriental, where the soul of Lebanon intertwines with the spirit of Morocco in a symphony of taste and craftsmanship. Each dish is an homage to Mediterranean orchards, to spice souks, to the artisan hands of Lebanon and Morocco that sculpt flavors. Within an ambiance both delicate and inviting, we invite you to a journey of prestige; marrying authenticity, refinement and generosity, to awaken your senses and weave an exceptional memory.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, merci de nous en faire part lors de la prise de commande.
If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering

LES INCONTOURNABLES MAROCAINS

ENTRÉES | STARTERS

ASSORTIMENTS DE SALADES MAROCAINES

Assortments of Moroccan Salads

190

TOMATES CONFITES À LA CANNELLE

Tomato confit with cinnamon

BAKOULA

ZALOOUK TAZI

BRIOUATES

ASSORTIEMENTS DE BRIOUATES

Assortments of briouates

240

BRIOUATE DE VIANDE HACHÉE

Minced meat briouate

BRIOUATE DE POULET AUX OLIVES MESLALLA

Chicken briouate with meslalla olives

BRIOUATE DE CREVETTE À LA CHARMOULA

Shrimp briouate with chermoula

BRIOUATE VÉGÉTARIENNE

Vegetarian briouate

SOUPE MAROCAINE | MOROCCAN SOUP

HARIRA ACCOMPAGNÉE DE CHEBAKIA ET DATTES

Traditional Harira served with chebakia and dates

160

PASTILLAS

PASTILLA AU POISSON

Fish pastilla

310

PASTILLA AU COQUELET

Young chicken pastilla

280

TAGINES

TAGINE DE POULET FERMIER AUX OLIVES MESLALLA ET CITRON BELDI 290

Free-range chicken tagine with meslalla olives and beldi lemon

MROUZIA AUX AMANDES 310

Mrouzia with almonds

TAGINE DE LOUP-BAR À LA CHARMOULA 340

Sea bass tagine with chermoula

TAGINE DE CONGRE AUX RAISINS SECS 280

Conger eel tagine with raisins

TANGIA MARRAKCHIA 290

ÉPAULE D'AGNEAU DE TIMAHDIT M'HAMMER AUX ÉPICES 700

Slow-roasted Timahdit lamb shoulder with m'hammer spices

COUSCOUS

COUSCOUS ROYAL 340

Royal couscous

COUSCOUS À L'AGNEAU 290

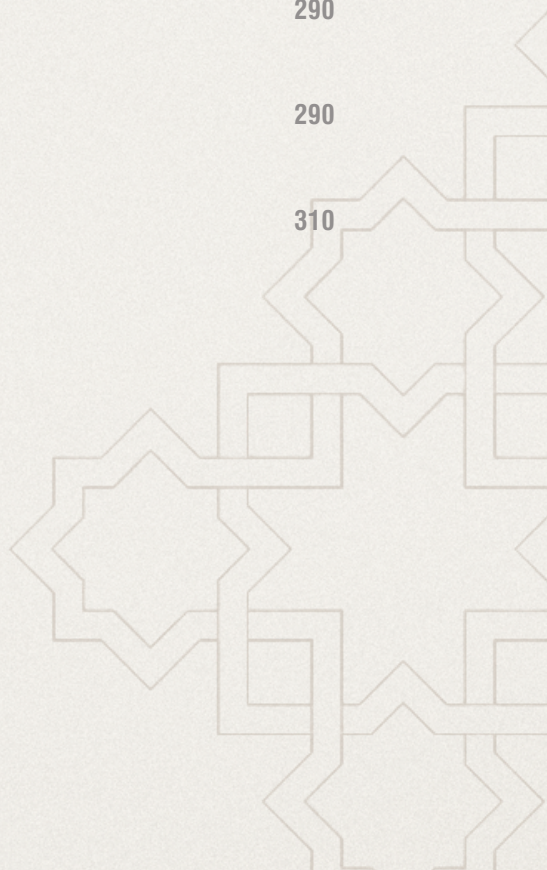
Lamb couscous

COUSCOUS AU POULET 290

Chicken couscous

COUSCOUS AU BŒUF 310

Beef couscous



FUSION LIBANAISE & TURQUE

ENTRÉES | STARTERS

MEZZE FROID	260
Hummus, baba ghanouj, moutabal, tabbouleh, fattoush, cacik	
MEZZE CHAUD	380
Kebbeh, samboussek, cheese rolls	
YOGURT KEBBEH	190
SHISH BARAK	210
SOUPE DE LENTILLES	160
Lentil soup	

GRILLADES | ON THE GRILL

MIXED GRILL	350
Brochettes de viande hachée, côtelette d'agneau, poulet, bœuf, riz, légumes grillés, sauce harra, sauce à l'ail	
Minced meat skewer, lamb chop, chicken, beef, rice, grilled vegetables, harra sauce, garlic sauce	
ADANA	290
Viande hachée, riz, légumes grillés, sauce à l'ail, sauce harra	
Minced meat, rice, grilled vegetables, garlic sauce, harra sauce	
MICHLIFEN KEBAB	310
Viande hachée roulée dans un pain tortilla	
Minced meat wrapped in tortilla bread	
PATLICAN KEBAB	280
Brochette de viande hachée et d'aubergine, légumes grillés, sauce à l'ail, sauce harra	
Minced meat and eggplant skewer, grilled vegetables, garlic sauce, harra sauce	

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

KOFTA İSKENDER 310

Viande hachée, sauce au yaourt, sauce tomate
Minced meat with yogurt sauce and tomato sauce

KABSA AU POULET 290

Chicken Kabsa

SAMAKA HARRA 360

Loup-bar à la sauce harra
Sea bass with harra sauce

MAKLOUBA 290

Souris d'agneau, riz, aubergines, pommes de terre
Lamb shank with rice, eggplant, potatoes

SIGNATURES

ALI NAZIK KÖFTE 300

Moutabal, viande hachée
Moutabal with minced meat

ALI NAZIK VIANDE 320

Moutabal, bœuf sauté
Moutabal with sautéed beef

EZME KEBAB 310

Bœuf sauté, tomates et oignons grillés à l'ail
Sautéed beef with tomatoes and garlic-grilled onions

SAC TAVA 310

Bœuf sauté, poivrons et oignons à la sauce tomate
sautéed beef with peppers and onions in tomato sauce

DOUCEURS | DESSERTS

DOUCEUR À LA FLEUR D'ORANGER 150

Orange blossom delight

THÉ GOURMAND 180

Gourmet tea selection

MILLE-FEUILLE À LA CRÈME LÉGÈRE D'AMLOU 140

Mille-feuille with light amlou cream

CRÈME BRÛLÉE ORANGE-CAROTTE 140

Orange and carrot crème brûlée

