

MICHLIFEN

RESORT & GOLF

L'Oriental
Restaurant



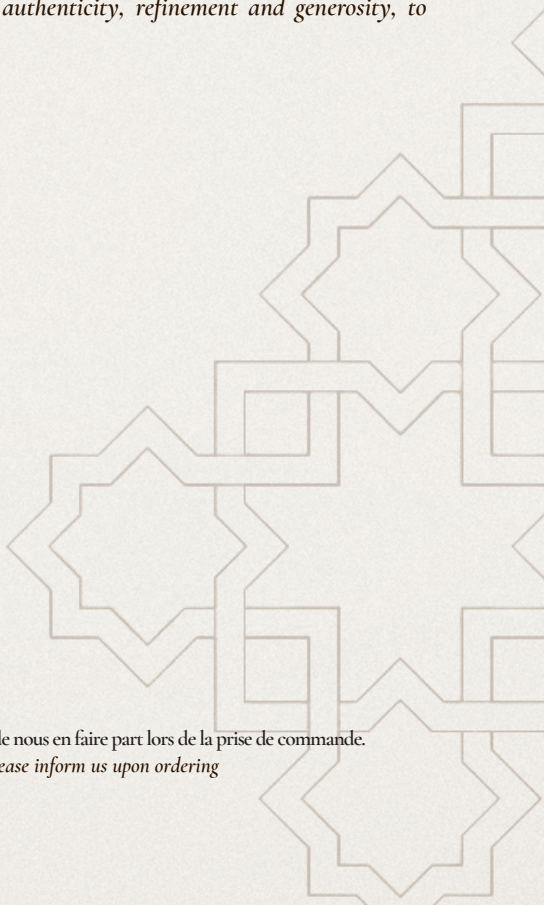
BIENVENUE À L'ORIENTAL

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



BETWEEN MOROCCO & THE LEVANT

LES SAVEURS DU MAROC | MOROCCAN HERITAGE

ENTRÉES | STARTERS

ASSORTIMENTS DE SALADES MAROCAINES  	160
Selection of Moroccan Salads	

BRIOUATES | TRADITIONAL BRIOUATES

ASSORTIMENT DE BRIOUATES TRADITIONNELLES	190
Selection of Traditional Briouates	

SOUPES | SOUPS

HARIRA DES TRADITIONS TRADITIONAL HARIRA	160
Servie avec dattes et chebbakia selon la tradition marocaine Served with dates and chebakia, following Moroccan tradition	
CHORBA DE LÉGUMES AU POULET	150
Chicken & Vegetable Chorba	

PASTILLAS

PASTILLA DES CÔTES MAROCAINES	240
Moroccan Coastal Seafood Pastilla	
PASTILLA DU COQUELET FERMIER	260
Free-Range Baby Chicken Pastilla	

TAGINES & CUISSONS LENTES | TAGINES & SLOW-COOKED SPECIALTIES

TAGINE DE POULET FERMIER AUX OLIVES MESLALLA ET CITRON BELDI 	240
Free-Range Chicken Tagine with Meslalla Olives & Preserved Lemon	
TAGINE DE LOUP DE MER À LA CHERMOULA 	310
Sea Bass Tagine with Chermoula	

TANGIA MARRAKCHIA 🌍	290
Traditional Marrakchi Tangia	
ÉPAULE D'AGNEAU DE TIMAHDIT M'HAMMER AUX ÉPICES 🌍	700
Timahdit Lamb Shoulder M'Hammer with Moroccan Spices	
Disponible sur réservation 24 heures à l'avance Available by reservation 24 hours in advance	
TAGINE MAKFOUL 🌍	240
Makfoul Tagine	
TAGINE MDARBAL	250
Mdarbal Tagine	

COUSCOUS

COUSCOUS DU POTAGER 🌱 🌍	180
Garden Vegetable Couscous	
COUSCOUS À L'AGNEAU 🌍	270
Lamb couscous	
COUSCOUS AU POULET FERMIER 🌍	230
Free-Range Chicken Couscous	
COUSCOUS AU BŒUF 🌍	260
Beef couscous	

LES SAVEURS LEVANTINES | LEVANTINE INSPIRATIONS

MEZZE À PARTAGER | MEZZE TO SHARE

MEZZE FROID 🌱	180
Cold Mezze	
MEZZE CHAUD	220
Hot Mezze	
MEZZE MIXTE	240
Mixed Mezze	
VELOURS DE LENTILLES 🌱	130
Creamy Lentil Soup	

MACHAWI | GRILLS

GRILLADES DU LEVANT (MACHAWI)	330
Levantine Mixed Grill (Machawi)	
ADANA (SPÉCIALITÉ D'ANATOLIE)	240
Adana Kebab (Anatolian Specialty)	
MICHLIFEN KEBAB (INTERPRÉTATION MAISON)	230
Michlifen Signature Kebab	
SHISH TAOUK (TRADITION LEVANTINE)	240
Shish Taouk (Levantine Style Chicken Skewers)	

LES GRANDS CLASSIQUES | SIGNATURE CLASSICS

KABSA AU POULET 🌍	260
Chicken Kabsa	
SAMAKA HARRA 🌍	290
Samaka Harra	
MAKLOUBA 🌍	280
Maklouba	

LES DOUCEURS D'ORIENT | ORIENTAL DESSERTS

CŒUR COULANT À L'AMLOU	120
Amlou Lava Cake	
PASTILLA JAWHARA	120
Jawhara Pastilla	
THÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ DE CORNES DE GAZELLE	120
Moroccan Tea with Gazelle Horn Pastries	
CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE ET À LA CAROTTE 🌿	120
Orange & Carrot Crème Brûlée	
FLEUR D'ORANGER 🌿	120
Orange Blossom Delight	
ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS	120
Seasonal Fresh Fruit Platter	

