



# NOMAD'S LAND

ECO LODGE AGAFAY MARRAKECH

## ENTRÉES - STARTERS

Céviche de dorade aux agrumes <i>Sea bream ceviche with citrus</i>	160
Salade de chakchouka aux crevettes roses du Maroc <i>Chakchouka salad with Moroccan pink shrimps</i>	150
Trio d'aubergines <i>Eggplant trio</i>	120
Salade Niçoise <i>Niçoise salad</i>	140
Salade César <i>Caesar salad</i>	140
Assortiment de salades marocaines <i>Assorted Moroccan Salads</i>	130
Briouates de jben à l'origan et au miel <i>Jben briouates with oregano and honey</i>	120

## PLATS - MAIN DISHES

Tagine de poisson du moment aux 3 poivrons <i>Fish tagine of the day with three peppers</i>	260
Coquelet en crapaudine rôti à l'Américaine <i>Spatchcock chicken roasted "American Style"</i>	220
Tagine de poulet au citron confit, pommes safranées <i>Chicken tagine with preserved lemon and saffron potatoes</i>	220
Brochettes de canard aux figues et au romarin <i>Duck skewers with figs and rosemary</i>	240
Côtelettes d'agneau aux herbes sauvages <i>Lamb chops with wild herbs</i>	250
Pâtes du moment <i>Seasonal pasta</i>	160

## GARNITURE AU CHOIX - CHOICE OF SIDES

Légumes grillés au barbecue, purée, pommes de terre à la braise, tagine de légumes  
*Grilled vegetables, mashed potatoes, charcoal-roasted potatoes, vegetable tagine*

# CARTE DU MIDI

## DESSERTS - 100

Jben de vache aux herbes et pétales de radis <i>Cow jben with herbs and radish petals</i>
Assiette de fruits du moment découpés <i>Seasonal fruit plate</i>
Tarte aux fruits de saison <i>Seasonal fruit tart</i>
Crème brûlée à la fleur d'oranger <i>Orange blossom crème brûlée</i>
Salade d'oranges aux dattes <i>Orange and date salad</i>
Trio de sorbets et de glaces au choix <i>Trio of sorbets and ice cream of your choice</i>
Moelleux au chocolat et sa glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>



# NOMAD'S LAND

ECO LODGE AGAFAY MARRAKECH

## ENTRÉES - STARTERS

Gravlax de truite de l'Atlas au fenouil confit <i>Atlas trout gravlax with candied fennel</i>	160
Pastilla aux fruits de mer, jus de carcasse <i>Seafood pastilla with shellfish jus</i>	220
Chorba aux crevettes roses du Maroc <i>Chorba with Moroccan pink shrimp</i>	170
Mhancha aux escargots d'ici à l'ail, crème d'herbes <i>Mhancha with local snails, garlic, and herb cream</i>	160
Salade de haricots verts à la noisette et magret de canard fumé <i>Green bean salad with hazelnuts and smoked duck breast</i>	150
Assortiment de salades marocaines et briouates <i>Assorted Moroccan salads and briouates</i>	210

## PLATS - MAIN DISHES

Tagine de lotte à la provençale <i>Monkfish provençale tagine</i>	280
Dorade au four au citron et à la fleur de sel façon Essaouira <i>Oven-baked sea bream with lemon and fleur de sel, Essaouira style</i>	250
Couscous aux 7 légumes et au poulet <i>Couscous with seven vegetables and chicken</i>	220
Épaule d'agneau confite pour 2 personnes <i>Slow-cooked lamb shoulder for two</i>	590
Côte de veau braisée aux cèpes de l'Atlas servie avec une mousseline <i>Braised veal chop with Atlas porcini mushrooms, served with mousseline</i>	320
Tagine de jarret de bœuf aux petits légumes <i>Beef shank tagine with baby vegetables</i>	260
Parmentier d'effiloché de bœuf servi avec une salade <i>Shredded beef parmentier served with a salad</i>	240

## GARNITURE AU CHOIX - CHOICE OF SIDES

Légumes grillés au barbecue, purée, pommes de terre à la braise, tagine de légumes  
*Grilled vegetables, mashed potatoes, charcoal-roasted potatoes, vegetable tagine*

# CARTE DU SOIR

## DESSERTS - 100

Jben de vache aux herbes et pétales de radis <i>Cow jben with herbs and radish petals</i>
Moelleux au chocolat et sa glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>
Pastilla aux amandes à la noisette <i>Almond and hazelnut pastilla</i>
Panna cotta aux fruits de saison <i>Seasonal fruit panna cotta</i>
Macaronade pistache et framboise <i>Pistachio and raspberry macaronade</i>
Salade d'oranges aux dattes <i>Orange and date salad</i>
Rose des sables en chocolat <i>Chocolate "Rose des Sables"</i>