



# Saffron

By: **KOYA**

Drinks, food & much more ...

**TEL UN VOYAGE LE LONG DU BASSIN MÉDITERRANÉEN,  
LA CARTE DU SAFRAN MET AUTANT À L'HONNEUR DES  
PLATS MAROCAINS QUE DES SPÉCIALITÉS DE LA  
GRÈCE, L'ITALIE ET L'ESPAGNE.**

**UN VÉRITABLE VOYAGE HAUT-EN-COULEURS QUI MET  
AU CENTRE DE L'ASSIETTE LES MEILLEURS PRODUITS  
DU TERROIR ET D'AILLEURS, DÉNICHÉS PAR NOTRE  
CHEF .**

**UN FLORILÈGE DE SAVEURS MÉDITERRANÉENNES  
SAVAMMENT AGENCÉES ET UNE CUISINE GÉNÉREUSE  
ET PARFUMÉE.**

**UN PÉRIPLÉ GOURMAND ET ENSOLEILLÉ À VIVRE DANS  
UN CADRE UNIQUE AVEC UNE VUE SURPLOMBANTE SUR  
L'IMPRESSONNANTE KOUTOUBIA, CETTE MOSQUÉE  
PLUSIEURS FOIS CENTENAIRES ET REPÈRE  
EMBLÉMATIQUE DE LA VILLE ROUGE.**



**safranbykoya**



**safranmarrakechofficial**

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE.

## ACCOMPAGNEMENT



SALADE DE MESCLUN	35 MAD
SEMOULE NATURE	35 MAD
POMMES FRITES	40 MAD
POMME DE TERRE SAUTÉE	40 MAD
PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE	45 MAD
LÉGUMES SAUTÉS	45 MAD

## DOUCEURS



ORANGE À LA CANNELLE	80 MAD
ASSIETTE DE FRUITS	90 MAD
VÉRITABLE TIRAMISU	90 MAD
PASTILLA JAWHARA A LA CRÈME DE LAIT	90 MAD
CROUSTILLANT CHOCOLAT À L'HUILE D'ARGAN	90 MAD
M'HANCHA AUX AMANDES -GLACE FLEUR D'ORANGER-	95 MAD
BAKLAVA À LA PISTACHE -GLACE FLEUR D'ORANGER-	110 MAD
ASSORTIMENT DE PETITS GÂTEAUX MAROCAINS	110 MAD
MOELLEUX AU CHOCOLAT	120 MAD
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS (3BOULES)	90 MAD
GLACE : AMLOU, FLEUR D'ORANGER, VANILLE, CHOCOLAT	
SORBET : FRAMBOISE, MANGUE, PASSION, CITRON, ORANGE CANNELLE	

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE.

## EXPERIENCE D'ICI

450 DHS /PERS



### ENTRÉES

CH'HIWATES SAFRAN  
SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES

OU

COCKTAIL DE BRIOUATES  
BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS, GAMBAS « M'CHERMEL »,  
VIANDE HACHÉE « KOFTA »

### SUITE

COUSCOUS DE BŒUF AUX SEPT LÉGUMES  
SEMOULE DE BLÉ COMPLET, BŒUF MIJOTÉ, LÉGUMES DE DOUKKALA

OU

TAJINE DE POULET AU CITRON  
ET OLIVE MES'LALLA  
POULET FERMIER DE « RHAMNA », CITRONS CONFITS MAISON,  
OLIVES VIOLETTES MES'LALLA, CORIANDRE

### DOUCEURS

PASTILLA JAWHARA A LA CRÈME DE LAIT  
OU  
M'HANCHA AUX AMANDES, GLACE FLEUR  
D'ORANGER

## EXPERIENCE D'AILLEURS

500 DHS/PERS



### ENTRÉES

TRIO DE MEZZÉS GRECS  
TZATZIKI, HOUMOUS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS,  
CAVIAR D'AUBERGINE

OU

CEVICHE DE DAURADE 🍷  
DÉS DE DAURADE, AVOCAT, CORIANDRE,  
LECHE DE TIGRE AU LAIT DE COCO

### SUITE

BAR GRILLÉ AU JOSPER  
BAR ENTIER CUIT AU JOSPER,  
SAUCE VIERGE AUX HERBES

OU

SUPRÊME DE POULET RÔTI  
POULET FERMIER, MORILLES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

### DOUCEURS

VÉRITABLE TIRAMISU  
OU  
BAKLAVA AUX AMANDES ET PISTACHE, GLACE  
FLEUR D'ORANGER

## SAVEURS D'ICI



### ENTRÉES

<b>HARIRA AL-FASSIA</b> SOUPE TRADITIONNELLE À LA TOMATE, DATTE MEDJOL DE TAFILALET ET CHABAKKIA	120 MAD
<b>COCKTAIL DE BRIOUATES</b> BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS, FRUITS DE MER, VIANDE HACHÉE «KOFTA»	145 MAD
<b>PASTILLA TRADITIONNELLE AU POULET</b> PÂTE À FILO, ÉFFILOCHÉ DE POULET, AMANDES TORRÉFIÉES	150 MAD
<b>CH'HIWATES SAFRAN (VÉGÉTALIEN)</b> SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES AUX LÉGUMES	160 MAD
<b>PASTILLA DE POISSON DE NOS CÔTES</b> PÂTE À FILO, POISSONS EN CHERMOULA, CHAMPIGNONS DE PARIS, SAFRAN, CITRONS CONFITS	165 MAD



### PLATS

<b>TAJINE BERBÈRE (VÉGÉTALIEN)</b> LÉGUMES MIJOTÉS, PISTILS DE SAFRAN	190 MAD
<b>COUSCOUS AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN)</b> SEMOULE DE BLÉ COMPLET, ASSORTIMENT DE LÉGUMES MIJOTÉS	200 MAD
<b>TAJINE DE POULET AU CITRON ET OLIVE MES'LALLA</b> POULET FERMIER DE « RHAMNA », CITRONS CONFITS MAISON, OLIVES VIOLETTES MES'LALLA, CORIANDRE	220 MAD
<b>TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX</b> SOURIS D'AGNEAU MIJOTÉE, PRUNEAUX ET FIGUES CARAMÉLISÉS, AMANDES TORRÉFIÉES, MIEL ET CANNELLE D'ORIENT	230 MAD
<b>COUSCOUS DE BŒUF AUX SEPT LÉGUMES</b> SEMOULE DE BLÉ COMPLET, BŒUF MIJOTÉ, LÉGUMES DE DOUKKALA	240 MAD
<b>TAJINE DE DAURADE ROYALE</b> DAURADE ROYALE « M'CHERMELLA », POMMES DE TERRE FONDANTES, OLIVES ET CITRONS CONFITS	240 MAD
<b>TANJIA DE JARRET DE BŒUF</b> JARRET DE BŒUF MIJOTÉ DANS UN POT DE TERRE CUIE AU CUMIN ET AU SAFRAN	250 MAD
<b>MÉCHOUI D'AGNEAU « POUR 2 PERSONNES »</b> EPAULE D'AGNEAU CUIE 24 HEURES À BASSE TEMPÉRATURE ET DORÉE AU FOUR, LÉGUMES SAUTÉES, POMMES DE TERRE MIJOTÉES, OIGNONS CARAMILISÉS À L'AMANDE -20MIN D'ATTENTE-	550 MAD

## SAVEURS D'AILLEURS



### ENTRÉES

<b>FALAFELS ET HOUMMOUS</b> BOULETTES DE POIS CHICHES ET HERBES, FRITES SUR UN LIT DE HOUMMOUS	130 MAD
<b>SALADE DE TOMATE SANTORINI</b> FARANDOLE DE TOMATES BIO, FROMAGE FETA, VINAIGRETTE SANTORINI	130 MAD
<b>CAVIAR D'AUBERGINE À LA TRUFFE NOIRE</b> AUBERGINE FUMÉE, CRÈME DE TRUFFE, PIQUILLOS, GRAIN DE COURGE	135 MAD
<b>TRIO DE MEZZÉS GRECS</b> TZATZIKI, HOUMMOUS À L'AVOCAT, CAVIAR D'AUBERGINE	140 MAD
<b>CARPACCIO DE BETTERAVE À LA BRAISE</b> FINES TRANCHES DE BETTERAVE, STRACCIATELLA, VINAIGRETTE À L'HUILE D'ARGAN, PIGNON DE PIN	145 MAD
<b>NOTRE SALADE CÉSAR</b> SALADE ROMAINE, SUPRÊME DE POULET, ŒUFS DE CAILLE, PARMESAN, SAUCE CÉSAR	155 MAD
<b>CEVICHE DE DAURADE</b> 🍷 DÉS DE DAURADE, AVOCAT, CORIANDRE, LECHE DE TIGRE AU LAIT DE COCO	155 MAD
<b>POKE BOWL QUINOA ET SAUMON</b> QUINOA ROUGE, SAUMON, AVOCAT, CONCOMBRE, EDAMAME	160 MAD
<b>GAMBAS SAGANAKI</b> 🍷 GAMBAS SAUTÉES À L'AIL, TOMATES, FETA, PERSIL	160 MAD
<b>SALADE DE GAMBAS AUX AGRUMES</b> POUSSES D'ÉPINARDS, AVOCAT, GAMBAS, FETA FUMÉE, NOIX	165 MAD
<b>CARPACCIO DE FILET DE BŒUF</b> FINES TRANCHES DE FILET DE BŒUF, PARMESAN, ROQUETTE, CÂPRES, SAUCE PESTO	180 MAD



### PLATS

<b>SUPRÊME DE POULET RÔTI -GARNITURE AU CHOIX-</b> POULET FERMIER, MORILLES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS	220 MAD
<b>POULPE GRILLÉ AU JOSPER</b> POULPE GRILLÉ, HOUMMOUS, CHIPS D'AIL, PAPRIKA FUMÉ, SAUCE CHIMICHURRI	230 MAD
<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE</b> RIZ ARBORIO, CHAMPIGNONS DE PARIS, PARMESAN	230 MAD
<b>LINGUINI AUX GAMBAS</b> PÂTE DE BLÉ, GAMBAS, TOMATES CERISES, AIL, SAUCE TOMATE, PARMESAN	240 MAD
<b>BURGER DE BŒUF -FRITES MAISON-</b> BŒUF HACHÉE, SALADE ROMAINE, TOMATES, OIGNONS, EMMENTAL, SAUCE SAVOUREUSE	240 MAD
<b>ENTRECÔTE DU RELAIS -GARNITURE AU CHOIX-</b> ENTRECÔTE MATURÉE, SAUCE RELAIS, MESCLIN AU NOIX	250 MAD
<b>PAELLA AUX FRUITS DE MER</b> RIZ BOMBA SAFRANÉ, TOMATES, MOULES, CALAMARS, GAMBAS TIGRÉES	250 MAD
<b>BAR GRILLÉ AU JOSPER -GARNITURE AU CHOIX-</b> BAR ENTIER CUIT AU JOSPER, SAUCE VIERGE AUX HERBES, CRÈME AU YUZU	260 MAD
<b>FILET DE BŒUF POÊLÉ -GARNITURE AU CHOIX-</b> FILET DE BŒUF POÊLÉ, ÉCHALOTES CONFITES, SAUCE AU POIVRE	280 MAD