INARA
CAMP

La carte du restaurant

Carte Printemps / Été 2025

LA BISTRONOMIE MAROCAINE D'INARA

Menu Déjeuner

LES ENTREES - *STARTERS*

VOYAGE DANS L'ATLAS

Un excellent Babaghanouj (Tahini, sumac et aubergine brulée avec des grenades fraîches et des chips de maïs au four de terre. Sauce tomate épaisse.
An excellent Babaghanouj (tahini and burnt eggplant) with fresh pomegranates and corn chips baked in a clay oven.

SOIR D'ETE A MAJORELLE

Crème d'avocat douceur de la médina, quinoa noir, granité de concombre à la menthe fraîche et gaspacho de concombre. Galette fine de polenta.
Avocado cream, light medina spices, black quinoa, cucumber granita with fresh mint and cucumber gazpacho. Thin polenta cake.

MOTHER AFRICA

Briouat façon rouleau de printemps. Gambas marinées aux épices, citronnelle, carottes, mangue, concombre et feuille de menthe. Sauce sweet chili.
Briouat spring roll. Prawns marinated in spices, lemongrass, carrot, mango, cucumber and mint leaves. Sweet chilis sauce

"BLE-ZOTTO" AUX LEGUME ET PARMESAN DE TIHIHIT

Blé cuit comme un risotto aux légumes croquants, fromage de chèvre de Jnane Tihihit au lait cru et parmesan de chèvre.
heat cooked like risotto with crunchy vegetables, Jnane Tihihit goat's milk cheese and goat's parmesan.

SUR LES SENTIERS DE OUKEÏMEDEN

Sur un lit de lamelles de concombre, mangue, poire et le fruit de saison du moment rôtis, cerneaux de noix torréfiés et salade sucrine braisée. Sauce agrume. Un plat réconfortant et de saison.

On a bed of cucumber slices, roasted mango, pear and the fruit of the season, roasted walnuts and braised sucrine salad. A comforting, seasonal dish.

LES PLATS - *MAIN COURSES*

LA BOSSE DU DROMADAIRE

L'oncle Sam ne peut pas lutter contre notre délicieux burger de bœuf, sauce cheddar, pickles d'oignon, cornichons aigres-doux, tomates et salade, plus la touche secrète du chef.

Uncle Sam can't compete with our delicious beef burger, cheddar sauce, onion pickles, sweet and sour pickles, tomatoes and lettuce, plus the chef's secret touch.

UN VOL DE L'AEROPOSTAL A TARFAYA

Brochette géante de courbine des falaises de Tarfaya. Marinade fraicheur aux herbes et épices. Sauce au carvi et riz parfumé.
Giant skewer of kingfish from the cliffs of Tarfaya. Fresh marinade with herbs and spices. Caraway sauce and fragrant rice.

AANDAK, SKHONE BZEFFE

Mixt grill au BBQ, côtelettes d'agneau, kefta de boeuf, brochette de volaille et de légumes, Pomme de terre à la braise sauce au yaourt et aux herbes fraiches de l'Atlas.
Mixt grilled on the BBQ, lamb chops, beef kefta, poultry and vegetable kebabs, braising potatoes with yoghurt sauce and fresh Atlas herbs.

LE MAROCK'N ROLL

La fameux tajine revisité et déstructuré par notre chef Najib; Un feu d'artifice de saveurs avec ces boulettes de viandes de bœuf et une sauce à l'aubergine fumée, emmental et muscade. .....C'est juste exceptionnel !

The famous tajine revisited and deconstructed by our chef Najib: a firework of flavors with these beef meatballs and a smoked eggplant sauce with emmental cheese and nutmeg. .....Unforgettable.

YALLAH WAHAD CHARIYA

Gnocchi maison aux épinard frais et sauce féta aux olives noires.
Homemade gnocchi with fresh spinach and feta sauce with black olives

LES « MAKAINE MOUCHKIL » A TOUTE HEURE

« 1 club-sandwich !!! pas de problème... » au poulet mariné, retrouvez les arômes naturels de la pause gourmande par excellence. Frites de notre chef comme à Bruxelles et salade verte à l'huile d'argan.

'1 club sandwich!!! no problem... with marinated chicken, rediscover the natural flavours of the ultimate gourmet break. Our chef's Brussels-style fries and green salad with argan oil.

LA BISTRONOMIE MAROCAINE D'INARA

Menu Déjeuner

LES DESSERTS - *DESSERTS*

YALLAHHHHHH

Cookies au chocolat... est-ce bien raisonnable? Servi tiède avec des pépites de chocolat et une glace au Amelou (amande, miel, huile d'Argane...)
Chocolate cookies... is that really reasonable? Served warm with chocolate chips and Amelou ice cream (almond, honey, Argan oil...)

TRIO DE GLACES DÉGUSTATION

Dégustation de nos meilleures glaces à l'Italienne avec parfum Amlou, corne de gazelle et yaourt safran de Taliouine.
Taste our best Italian-style ice creams with Amlou flavour, gazelle horn and Taliouine saffron yoghurt.

CREME BRULEE AU PELARGONIUM

Le pélargonium fait partie de la famille des Géraniums. Demandez à notre équipe de vous le montrer dans notre jardin.
Pelargonium is a member of the Geranium family. Ask our team to show it to you in our garden.

SABAYON DE FRUITS DE SAISON, AU MUSCAT DE BEAUME DE VENISE

Assortiment de fruits de saison sous un sabayon délicatement aromatisé au muscat de Beaume de Venise. Préparez-vous c'est excellent.
An assortment of seasonal fruits in a sabayon delicately flavoured with orange blossom. Get ready, it's excellent

ILE FLOTTANTE A LA ROSE, SORBET ROSE DAMASSINE DE KELAA M'GOUNA.

Kelaa M'Gouna est une ville du sud du Maroc réputée pour sa culture de la rose Damassine. Retrouvez-là dans cette ile flottante et son sorbet.
Kelaa M'Gouna is a town in southern Morocco renowned for its Damassine rose cultivation. Discover it in this floating island and its sorbet.

PAVLOVA A LA FRAISE

Meringue accompagnée de fraises fraîches et d'un coulis de fraise. Chantilly à la vanille et sorbet à la fraise.
Meringue with freshstrawberries and strawberry coulis. Vanilla whipped creamand strawberry sorbet.

LA BISTRONOMIE MAROCAINE D'INARA

Menu Dîner

LES ENTREES - *STARTERS*

L'ŒUF ET LA TCHACHOUKA

Œuf mollet sur une son nid croustillant, Tchackouka tomate et poivron. Pistou de coriandre et émulsion de safran. Tuile de fromage.
Poached egg on a crispy nest, Tchackouka tomato and proivron. Coriander pistou and saffron emulsion.

FALAFEL DE PETIT POIS ET AVOCAT AU CURRY

Falafel fondant de petit pois frais, avocat au curry façon guacamole.
Melt-in-the-mouth falafel with fresh peas and guacamole style curried avocado.

BRIOUATS D'AGNEAU AU CELERI

Briouats farcis avec de l'épaule d'agneau, feuille de céleri et purée de pruneaux à la harrissa.
Watermelon and melon salad, feta, mint leaf and black olives, raspberry vinegar.

DE RETOUR DE MARRAKECH

Toutes les saveurs de mon voyage à Marrakech sur ce feuilletage aux légumes grillés. Pistou de menthe et mascarpone au cumin.
All the flavours of my trip to Marrakech in this puff pastry with grilled vegetables. Mint pistou and cumin mascarpone.

SOUVENIR DU MAROC

Une vieille recette marocaine, le BASSAL MAHCHI. Oignons farcis avec du riz et des épices douces, deps de grenade et jus de tomate. Inoubliable le lebneh maison.
An old Moroccan recipe, BASSAL MAHCHI. Onions stuffed with rice and mild spices, pomegranate deps and tomato juice. Our natural lebneh will be unforgettable.

TAKTAKI MARHBABIK

Taktaki de thon rouge servi froid, purée de mangue et guacamole d'avocat.
Taktaki of red tuna served cold, mango purée and avocado guacamole.

LA KHAMSSA – QUI PORTE BONHEUR

Assortiment de menzeh du bassin méditerranéen.
Assortment of our best menzeh from mediterraneen coast.

LES PLATS - *MAIN COURSES*

LE DROMADAIRE ET LA DUNE BLANCHE

Couscous « Belboulla » traditionnel, agneau et poulet, Tfaya d'oignon et de raisin sec, kornups de Zagora. Légumes de saison au cumin fraichement moulu. Amandes torréfiées et œuf de caille.

Traditional 'Belboulla' couscous, lamb and chicken, onion and sultana Tfaya, Zagora kornups. Seasonal vegetables with freshly ground cumin. Roasted almonds and quail egg

WELLINGTON DE VOLAILLE COMME UN TAJINE AU CITRON CONFIT

Filet de volaille cuisson lente, farcis d'une duxelles de champignon au citron confit et aux olives vertes. Joliment enrobé d'un feuilletage croustillant et d'une sauce façon tajine de poulet au citron. Légumes croquants aux herbes.

Slow-cooked chicken fillet stuffed with a mushroom duxelles with preserved lemon and green olives. Beautifully wrapped in crispy puff pastry and a lemon chicken tagine sauce. Crunchy vegetables with herbs.

EPAULE D'AGNEAU FAÇON MROUZIA AU RAS EL HANOUT

Cuisson lente et douce de l'épaule d'agneau avec un mélange d'épices douces. Purée de céleri rave et frites d'aubergine à la fleur d'oranger.
Slow and gentle cooking of shoulder of lamb with a blend of mild spices. Celeriac purée and aubergine chips with orange blossom.

ENTRECÔTE GRILLÉE, BEURRE DE HARISSA AUX OLIVES ET POMMES DARPHIN

Belle entrecôte de bœuf grillée selon votre souhait, beurre à la harissa et aux olives vertes. Galette de pomme de terre, courgette et carotte râpées.
Grilled beef entrecôte with harissa butter and green olives. Galette de with grated zucchini and carrot.

COURBINE DE LAAYOUN, TATIN D'ENDIVE, HUILE D'OLIVE INFUSÉE AUX HERBES, DOUCEUR D'AGRUME

Petite lotte locale poêlée au beurre, endives braisées sur une pâte brisée, huile d'olive à la sauge et zestes de citron vert.
Courbine white fish pan-fried in butter, braised endives on shortcrust pastry, olive oil with sage and lime zest.

LA BISTRONOMIE MAROCAINE D'INARA

Menu Dîner

CURRY DE LÉGUMES D'ICI ET D'AILLEURS

Courgette, choux fleur, carotte, navet et pomme de terre douce à la vapeur. Sauce émulsionnée à la coco,curry et pois chiche. Feuille de coriandre à la minute. Timbale de riz parfume aux epices douces.

Steamed courgette, cauliflower, carrot, turnip and sweet potato. Emulsified sauce with coconut, curry and chickpeas. Minute coriander leaf. Rice timbale flavoured with sweet spices.

SUR LA PLAGE DE EL OUATIA

Poulpe préparé par notre chef d'une manière exceptionnelle pour lui donner sa souplesse puis grillé avec une sauce au Ras El Hanout (mélange de 35 épices). Purée de pomme de terre au beurre.

Octopus prepared by our chef in an exceptional way to give it suppleness, then grilled with a rasel hanout sauce (a blend of 35 spices). Mashed potatoes with butter.

UN JOUR DANS LA BROUSSE SENEGALAISE

Maffé de poulet à la cacahuète, Banane caramélisée, riz parfumé aux épices de Zanzibar. Un éclat de saveur.
Chicken maffé with peanuts, grilled banana and rice flavoured with Zanzibar spices. A burst of flavour.

ENTRE TERRE ET MER

Pressé de volaille, lasagne aux algues et coquilles Saint-Jacques snackées à la minute au jus de viande.
Essed poultry, seaweed lasagne and scallops snacked à la minute with meat jus.

LES DESSERTS - *DESSERTS*

YALLAHHHHHH

Cookies au chocolat... est-ce bien raisonnable? Servi tiède avec des pépites de chocolat et une glace au Amelou (amande, miel, huile d'Argane...)
Chocolate cookies... is that really reasonable? Served warm with chocolate chips and Amelou ice cream (almond, honey, Argan oil...)

TRIO DE GLACES DÉGUSTATION

Dégustation de nos meilleures glaces à l'Italienne avec parfum Amlou, corne de gazelle et yaourt safran de Taliouine.
Taste our best Italian-style ice creams with Amlou flavour, gazelle horn and Taliouine saffron yoghurt.

CREME BRULEE AU PELARGONIUM

Le pélargonium fait partie de la famille des Géraniums. Demandez à notre équipe de vous le montrer dans notre jardin.
Pelargonium is a member of the Geranium family. Ask our team to show it to you in our garden.

SABAYON DE FRUITS DE SAISON, AU MUSCAT DE BEAUME DE VENISE

Assortiment de fruits de saison sous un sabayon délicatement aromatisé au muscat de Beaume de Venise. Préparez-vous c'est excellent.
An assortment of seasonal fruits in a sabayon delicately flavoured with orange blossom. Get ready, it's excellent

ILE FLOTTANTE A LA ROSE, SORBET ROSE DAMASSINE DE KELAA M'GOUNA.

Kelaa M'Gouna est une ville du sud du Maroc réputée pour sa culture de la rose Damassine. Retrouvez-là dans cette ile flottante et son sorbet.
Kelaa M'Gouna is a town in southern Morocco renowned for its Damassine rose cultivation. Discover it in this floating island and its sorbet.

PAVLOVA A LA FRAISE

Meringue accompagnée de fraises fraîches et d'un coulis de fraise. Chantilly à la vanille et sorbet à la fraise.
Meringue with freshstrawberries and strawberry coulis. Vanilla whipped creamand strawberry sorbet.

LA CARTE DES *BOISSONS*

LES COCKTAILS

Mojito, KechMojito (à la fleur d'oranger)

Spritz, Limoncello Spritz

La rose de Damasse
Vodka Philtre, Campari, jus degrenade,siropderose

Le KechCannelle
Wisky, Amaretto, sirop de cannelle.

Le Negroni
Campari, martini rouge et gin

LES MOCKTAILS

Le Virgin KechMojito
Jusdecitron, menthe fraîche, sucre et eau gazeuse.

Le Detox
Jus de concombre, céleri & pomme, jus de citron et feuille de menthe

La Fleur de la Medina
Miel de gingembre, miel de curcuma, jus de citron, eau gazeuse.

Les Jardin de l'Oued
Jus de grenade ,eau de rose,jus de bissap

LES APERITIFS

Whisk black & white
Gin Hendricks
Vodka Le Philtre
Rhum Bacardi
Supplement soda

Whisky Woodford
Whisky Jack Daniel
Vodka Belvedere

Biere Flag
Biere Casablanca
Ricard et anisettes
Martini, porto rouge, campari

LES ICE-TEA by MFF

Mojito (menthe fraiche)
Root forest (fruits rouges)
Peach garden (pêche)

LES SOFTS

Eaux minerale 1,5l
The a la menthe
The maison Tchaba
Cafe Lavazza

LES VINS marocains

Domaine Marshal
Rouge, blanc et rose

Collines du Menzeh
Rouge et blanc et gris

Le Medaillon 70 cl & 37,5 cl
Rouge, blanc et rose

Cuvee Amal 70 cl & par verre pour rouge et rosé
Rouge, blanc et le joyau gris

Eclipse
Rouge

AZAYI BIO
Rouge

Grande cuvee M
Rouge et blanc

Domaine Jirry chardonnay

CB INITIALES
Rouge et blanc

Chateau ROSLANE
Rouge et blanc

La petite ferme CASHER
Rouge, blanc et rosé

LES VINS du monde

M de Minuty – Côtes de Provence
Minuty Prestige – Côtes de Provence
Minuty Prestige magnum – Côtes de Provence

LA BOURGOGNE

Chablis - « Pascal Bouchard » 2023
Chablis grand cru Vaudésirs - « Gérard Tremblay » 2021
Meursault - « Bouchard père et Fils » 2022
Nuit Saint Georges 1er cru - « Les Prulliers » 2017
Echezeau grand cru - « domaine des perdrix » 2014
Vosne Romanée - « Domaine d'Eugénie » 2021
Morey Saint Denis - « clos de Tart » 2022
Clos de Tart 2016

LA VALLEE DE LA LOIRE

Sancerre blanc - « Domaine fournier » 2023
Pouilly Fumé - « Domaine fournier » 2023

LA VALLEE DU RHONE

Côtes Rotie - « brune et blonde – E.Guigal » 2017
Saint Joseph *Vin rouge* - « – Olivier Ravoir » 2022
Condrieu *Vin Blanc* - « « La Carthery » 2020

LA CARTE DES *BOISSONS*

Les vins de bordeaux

Chateau Pouyanne - « Pessac Léognan »
Haritage de Chasse Spleen - « Haut Médoc » 2017
Chateau Lalande Borie - « Saint Julien » 2015
Chateau Connétable de Talbot - « Saint Julien » 2018
Chateau Malartic Lagraviere - « Pessac Leognan » 2014
Chateau Giscour - « 3eme grand cru classé-Margaux » 2019
Chateau Beychevelle - « Saint julien » 2015
Chateau Beychevelle - « Saint julien » 2018
Chateau Smith Haut Lafitte - « – Pessac Léognan » 2014

L'ESPAGNE

Marques de Vargas reserva - « Rioja » 2017
Haritage de Chasse Spleen - « – Ribeira del Duero » 2011

L'ITALIE

Gaja Promis Toscane - « IGP » 2022
Gaja Brunello di Montalcino - « DOP Toscane » 2019
Solaia Toscane - 2021

LES CHAMPAGNES

Collet brut Bouteille & a la coupe
Laurent Perrier Brut
Laurent Perrier Rose
RuinardBrut
R de RuinardBlanc de blanc
Krug Grande cuvee
Dom Perignon Brut
Dom Perignon rose

LES DIGESTIFS 6CL

Armagnac L'apothicaire
Cognac ABK6 V.S
Cognac ABK6 V.S.O.P
Cognac ABK6 X.O
Calvados Boulard V.S.O.P
Armagnac Sempe V.S.O.P
Get 27
Poire Massenez