LES TERRASSES D'AGAFAY

RESTAURANT • POOL • EVENTS

Le Dabali

LA CARTE DU RESTAURANT

Carte Printemps / Été 2025

LE DAYPASS & SUNSETPASS DES TERRASSES D'AGAFAY

Entrée , plat & dessert

LES ENTREES - STARTERS

LE CHANT DU NOMADE

Salade de pastèque et melon, féta, feuille de menthe et olives noires, vinaigre de framboise
Watermelon and melon salad, feta, mint leaf and black olives, raspberry vinegar

LA KHAMSSA DU BONHEUR

Assortiment de salades fines marocaine comme le zalouk, la Tchachouka et d'autres selon nos légumes du moment.
An assortment of fine Moroccan salads such as zalouk, Tchachouka and others based on our vegetables of the moment.

SUR LES TERRES DE JNANE TIHIHIT ~ (AVEC SUPPLEMENT)

Tartine de pain noir , aubergine fondantes à l'ail, fromage affiné au lait cru de la ferme de Tihihit, miel des montagnes de l'Atlas et vinaigre balsamique.
Black bread toast, melting eggplant with garlic, matured raw milk cheese from the Tihihit farm, Atlas mountain honey and balsamic vinegar.

MATECHA. OH MATECHA ! ~ (AVEC SUPPLEMENT)

Tartare de poissons blancs à l'aneth, dès de tomates à l'huile d'olive, croutons de pain à l'ail
White fish tartar with dill, diced tomatoes in olive oil, garlic bread croutons

LES PLATS - MAIN COURSES

THE NO-MAD BURGER ~ (AVEC SUPPLEMENT)

Burger de bœuf, tomates, salade, oignons frit, sauce au fromage chaude et mélanges d'herbes & Frites maisons et salade de choux.
Beef burger, tomatoes, lettuce, fried onions, hot cheese sauce and herb mix & Home fries and cabbage salad.

THE BBQ PARTY ~ (AVEC SUPPLEMENT)

Kefta de bœuf, brochette de volaille et côtelette d'agneau grillés comme à Taderte . Sauce aux herbes de l'Atlas. Frites maison
Beef kefta, poultry skewer and lamb chop grilled like in Taderte. Atlas herb sauce. Home fries

KOULCHY MZIENE

Emincé de volaille à la minute, sauce curry coco, lentilles et pois chiche. Lamelles de courgette et de carotte.
Riz Basmati comme à Zanzibar. En version végétarien c'est sans le poulet.

Minced chicken, coconut curry sauce, lentils and chickpeas. Slices of courgette and carrot.
Zanzibar-style Basmati rice. No chicken in the vegetarian version.

MON MEILLEUR TAJINE

Tajine de poulet au citron confit, coriandre et olives vertes avec une montagne de frites maison.
Chicken tagine with preserved lemon, coriander and green olives with a mountain of home fries.

LES DESSERTS –THE DESSERTS

ILE FLOTTANTE A LA ROSE DE KELAA M'GOUNAA ~ (AVEC SUPPLEMENT)

Crème anglaise , blanc d'œuf à la rose, sorbet à la rose damassine de Kelaa M'Gouna.
Rose custard, poached egg whites and rose damassine sorbet from Kelaa M'Gouna.

LA BESSBOUSSA DE LA MEDINA

Gâteau de semoule caramélisé et imbibé au sirop de fleur d'oranger. Mahalabia de lait comme dans notre enfance.
Caramelised semolina cake soaked in orange blossom syrup. Mahalabia of milk like in our childhood.

LA TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Demandez le programme, La bonne tarte qui fait du bien et sa glace vanille.
Ask for the program, A good tart with vanilla ice cream.

TRIO DE GLACES SIGNATURE ~ (AVEC SUPPLEMENT)

Dégustez nos glaces création à la corne de gazelle, amelou et yaourt safran de Taliouine.
Try our ice creams with gazelle horn, amelou and Taliouine saffron yoghurt.

Menu Dejeuner a la carte

Entrée , plat & dessert

LES ENTREES - STARTERS

LE CHANT DU NOMADE.

Salade de pastèque et melon, féta, feuille de menthe et olives noires, vinaigre de framboise
Watermelon and melon salad, feta, mint leaf and black olives, raspberry vinegar

LA KHAMSSA DU BONHEUR.

Assortiment de salades fines marocaine comme le zalouk, la Tchachouka et d'autres selon nos légumes du moment.
An assortment of fine Moroccan salads such as zalouk, Tchachouka and others based on our vegetables of the moment.

SUR LES TERRES DE JNANE TIHIHIT

Tartine de pain noir , aubergine fondantes à l'ail, fromage affiné au lait cru de la ferme de Tihihit, miel des montagnes de l'Atlas et vinaigre balsamique.
Black bread toast, melting eggplant with garlic, matured raw milk cheese from the Tihihit farm, Atlas mountain honey and balsamic vinegar.

MATECHA. OH MATECHA !

Tartare de poissons blancs à l'aneth, dès de tomates à l'huile d'olive, croutons de pain à l'ail
White fish tartar with dill, diced tomatoes in olive oil, garlic bread croutons

LES PLATS - MAIN COURSES

THE NO-MAD BURGER

Burger de bœuf, tomates, salade, oignons frit, sauce au fromage chaude et mélanges d'herbes & Frites maisons et salade de choux.
Beef burger, tomatoes, lettuce, fried onions, hot cheese sauce and herb mix & Home fries and cabbage salad.

THE BBQ PARTY

Kefta de bœuf, brochette de volaille et côtelette d'agneau grillés comme à Taderte . Sauce aux herbes de l'Atlas. Frites maison
Beef kefta, poultry skewer and lamb chop grilled like in Taderte. Atlas herb sauce. Home fries

KOULCHY MZIENE

Emincé de volaille à la minute, sauce curry coco, lentilles et pois chiche. Lamelles de courgette et de carotte.
Riz Basmati comme à Zanzibar. En version végétarien c'est sans le poulet.

Minced chicken, coconut curry sauce, lentils and chickpeas. Slices of courgette and carrot.
Zanzibar-style Basmati rice. No chicken in the vegetarian version.

MON MEILLEUR TAJINE

Tajine de poulet au citron confit, coriandre et olives vertes avec une montagne de frites maison.
Chicken tagine with preserved lemon, coriander and green olives with a mountain of home fries.

LES DESSERTS –THE DESSERTS

ILE FLOTTANTE A LA ROSE DE KELAA M'GOUNAA

Crème anglaise , blanc d'œuf à la rose, sorbet à la rose damassine de Kelaa M'Gouna.
Rose custard, poached egg whites and rose damassine sorbet from Kelaa M'Gouna.

LA BESSBOUSSA DE LA MEDINA

Gâteau de semoule caramélisé et imbibé au sirop de fleur d'oranger. Mahalabia de lait comme dans notre enfance.
Caramelised semolina cake soaked in orange blossom syrup. Mahalabia of milk like in our childhood.

LA TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Demandez le programme, La bonne tarte qui fait du bien et sa glace vanille.
Ask for the program, A good tart with vanilla ice cream.

TRIO DE GLACES SIGNATURE

Dégustez nos glaces création à la corne de gazelle, amelou et yaourt safran de Taliouine.
Try our ice creams with gazelle horn, amelou and Taliouine saffron yoghurt.

Menu Diner a la carte

Entrée , plat & dessert

LES ENTREES - STARTERS

TOUTE UNE HISTOIRE SUR LA BETTERAVE

Betterave pochée aux aromates, segments d'orange,pignons de pin et crème de fromage de Jnana Tihihit.
Poached beet with herbs, orange segments, pine nuts and cream cheese from Jnana Tihihit.

SOUVENIR DE TADDERT, VILLAGE DE L'ATLAS

Œuf poché sur une crème de potiron trèsréconfortante. Toasts croustillants aux herbes de l'Atlas.
Poached egg on a comforting pumpkin cream. Crunchy toast with Atlas herbs.

LA KHAMSSA–QUIPORTE BONHEUR

Assortiment de 5 menzehs Marocains. Degustez laTchachouka, le Zalouk, la Boukroula...
Assortment of our best menzeh from the Moroccan gastronomy. Discover the famous Tchachouka, Zalouk and more.

SUR LE CHEMIN DE FES.

La fameuse pastilla au poulet, revue par notre Chef. Sauce vierge aux segments d'orange, persil et piment d'Espelette.
The famous chicken pastilla, revised by our cheffe. Virgin sauce with orange segments, parsley and Espelette pepper.

LA BELLE HISTOIRE DE TIHIHIT

Ravioles farcis au fromage de chèvre et au parmesande la ferme de Jnane Tihihit. Sauce crème aux épinards.
Ravioli stuffed with goat cheese and parmesan from the Jnane Tihihit farm. Creamy spinach sauce.

LES PLATS - MAIN COURSES

LE DROMADAIRE ET LA DUNE BLANCHE.

L'incontournable couscous du sud, au poulet, feuilles de Kornups, oignon et carotte. Demandez-le aussi dans sa version végétarienne.
The famous Moroccan couscous with mild southern spices. Chicken with onion and raisin compote. You can also ask for a veggie version.

TANJIA MARRAKCHIA ET SON TAJINE DE LEGUMES

La spécialité de Marrakech. Viande de bœuf en cuisson lente avec du cumin, de l'ail, citron confit, des épices et sans oublier le Safran de Taliouine.
Tajine de légumes de saison façon « Tian ».

Marrakech's specialty. Beef cooked gently with cumin, garlic, preserve lemon, spices and, of course, Taliouine saffron.
Tajine of seasonal vegetables "Tian" style.

COMME SUR DJAMAA EL FNAA

Souri d'agneau patiemment cuite au ras el hanout (mélange de 35 épices marocains), oignons acidulés et riz parfumé au raisins secs.
Lambouri patiently cooked with ras el hanout (a blend of 35 Moroccan spices), tangy onions and raisin-scented rice.

TISLIT ET ISLIT– SEFFA DE POULET.

Plat traditionnel des mariages du royaume, vermicelle de pâte à la vapeur, poulet mijoté, cannelle et sucre glace sur le lit de raisins secs.
Une folie de bonheur.

Traditional dish for weddings in the kingdom. Steamed pasta vermicelli, simmered chicken, cinnamon and icing sugar on a bed of sultanas.
A real delight.

JE VOGUE SUR LA LAGUNE DE OUALIDIA

Filet de bar en croute de petits légumes du printemps et sésame noir. Sauce aupotiron et billes rôties au potiron.
Fillet of sea bass in a crust of spring vegetables and black sesame. Pumpkin sauce and roasted pumpkin balls.

L'ENTRECOTE DE BŒUF, BEURRE DE HARISSA AUX OLIVES VERTES

Belle pièce d'entrecôte de 300 gr, grillée avec un beurre épicé et olives vertes, frites maison et salade verte.
Grilled 300g entrecôte with spicy butter and green olives, home fries and green salad.

MOTHER AFRICA

Filet de courbine de Laayoun sautée au beurre, crème de carotte à la fleur d'oranger et farandole des petits légumes printaniers.
Courbine white fish from Laayoun sautéed in butter, carrot cream with orange blossom and a farandole of spring vegetables.

Menu Diner a la carte

Entrée , plat & dessert

TEMPETE DE SABLE DANS LES DUNES

Blanc de volaille en cuisson lente, huiles aux graines de coriandre et à l'aubergine fumée. Sauce yaourt aux herbes de l'Atlas avec une touche de piment fort. Printanière de légumes.

Slow-cooked chicken breast with coriander seed oil and smoked eggplant. Yogurt sauce with Atlas herbs and a touch of hot pepper. Printanière of vegetables

CURRY DE LEGUMES 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

LES DESSERTS –THE DESSERTS

ILE FLOTTANTE A LA ROSE DE KELAA M'GOUNAA

Crème anglaise , blanc d'œuf à la rose, sorbet à la rose damassine de Kelaa M'Gouna.
Rose custard, poached egg whites and rose damassine sorbet from Kelaa M'Gouna.

LA BESSBOUSSA DE LA MEDINA

Gâteau de semoule caramélisé et imbibé au sirop de fleur d'oranger. Mahalabia de lait comme dans notre enfance.
Caramelised semolina cake soaked in orange blossom syrup. Mahalabia of milk like in our childhood.

TRIO DE GLACES SIGNATURE

Dégustez nos glaces création à la corne de gazelle, amelou et yaourt safran de Taliouine.
Try our ice creams with gazelle horn, amelou and Taliouine saffron yoghurt.

LA PASTILLA A LA FLEUR D'ORANGER

BESBOUSSA A L'ORANGE. MAHALABIA A LA FLEUR D'ORANGER.

PAVLOVA A LA FRAISE

CREME BRULEE AU PELARGONIUM

ASSIETTE DE FRUIT FRAIS DE SAISON

LA CARTE DES BOI SSONS

LES COCKTAILS

MOJITO. KECHMOJITO (A 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 rosejus 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 (PECHE)

LES SOFTS

EAUX MINERALE 1.5L

THE A LA MENTHE

THE MAISON TCHABA

CAFE LAVAZZA

LES VINS MAROCAINS

DOMAINE MARSHAL
Rouge, blanc et rosé

COLLINES DU MENZEH
Rouge et blanc et gris

LE MEDAILLON 70 CL & 37.5 CL
Rouge, blanc et rosé

CUVEE AMAL 70 CL & PAR VERRE
Rouge , blanc et le joyau gris

VOLUBILIA
Rouge et rosé

ECLIPSE
Rouge

AZAYI BIO
Rouge

GRANDE CUVEE M
Rouge & Blanc

DOMAINE JIRRY CHARDONNAY

LES VINS DU MONDE

M DE MINUTYCOTES DE PROVENCE

MINUTYPRESTIGE COTES DE PROVENCE

MINUTYPRESTIGE MAGNUM COTES DE PROVENCE

CHABLIS 2023 PASCAL BOUCHARD

SANCERRE FOURNIER 2023

POUILLY FUME FOURNIER 2023

COTE ROTIE«BRUNE ET BLONDE» E. GUIGAL 2017

CHATEAU POUYANNEPESSAC LEOGNAN

HERITAGE DE CHASSE SPLEEN –HAUT MEDOC 2017

CHATEAU LALANDE BORIE –SAIT JULIEN 2015

MARQUES DE VARGAS «RESERVA» -RIOJA 2017

GAJAPROMIS TOSCANE IGP 2022

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