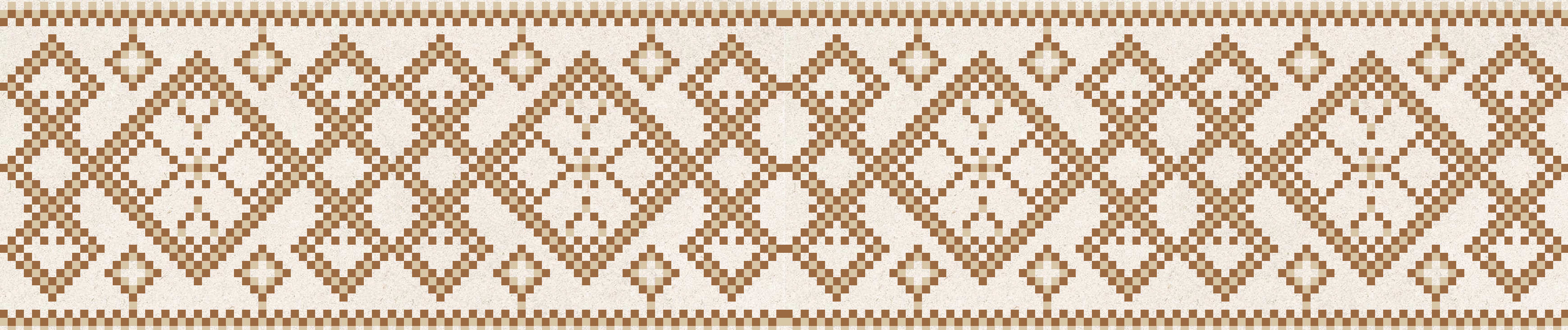
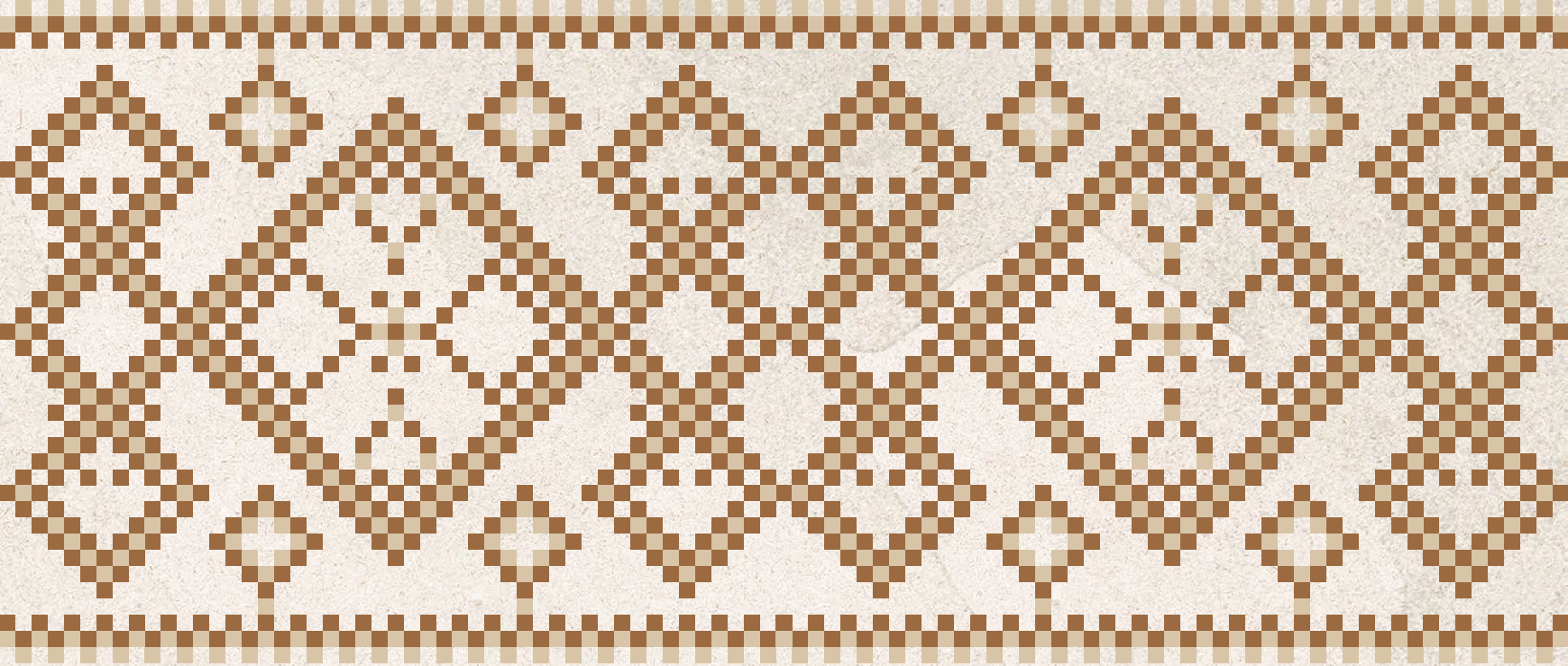


LIBITI
RESTAURANT

LIBITI
RESTAURANT





LIBITI LIOUM

ليبتي ليوم

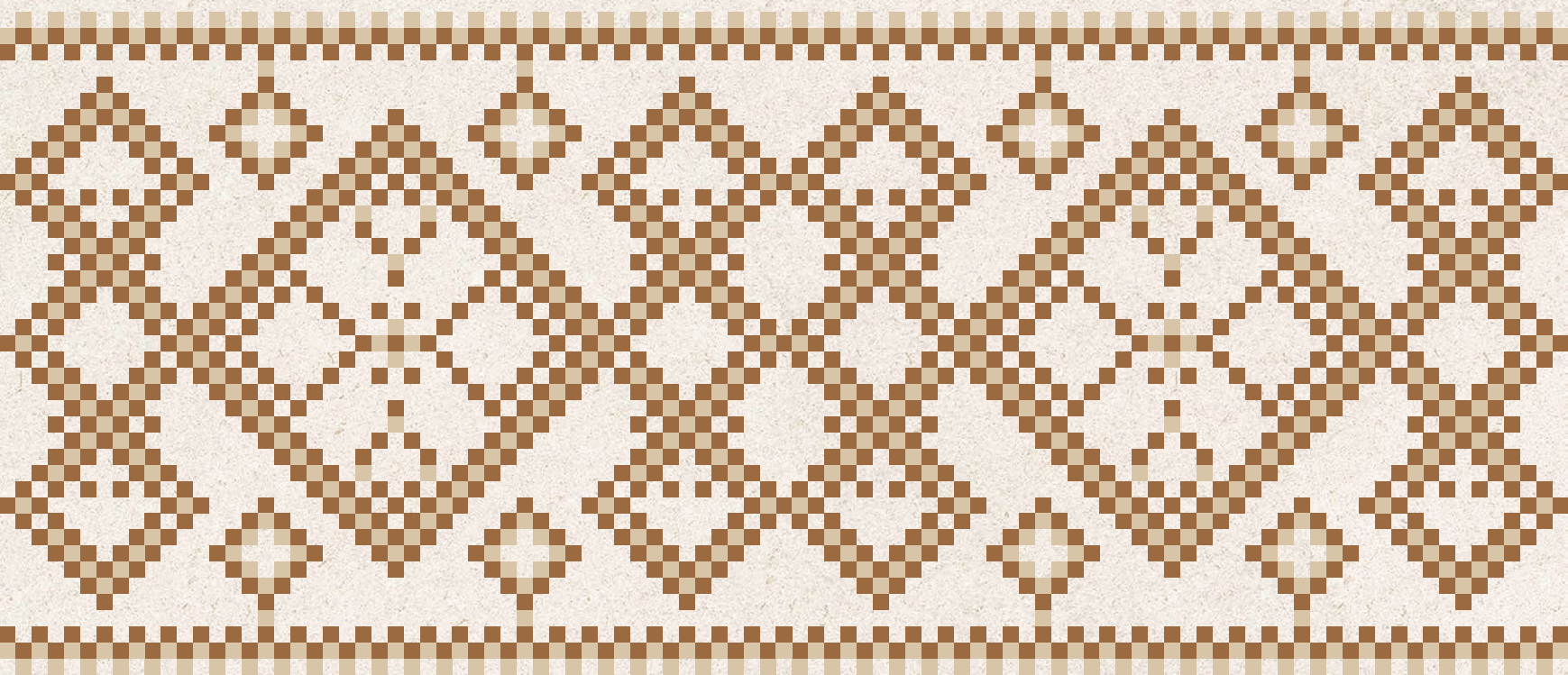
Cuisine d'aujourd'hui, influencée par le monde,
concoctée juste pour vous

« Libiti-Bitou », expression typiquement
marrakchie exprimant le désir de faire plaisir
« ce que tu veux- je veux »



Today's cuisine influenced by the world,
designed just for you

« Libiti-Bitou », a typical Marrakchi expression
meaning the desire to please
« what you want-I want »



ENTREES

ENDIVES

En salade, au bleu, noix et poires

100



COURGE

Velouté au safran et sa quenelle de fromage « Jben »

100



EPINARDS

En ravioles avec ricotta et champignons de l'Atlas

110



AUBERGINE

Confite et son croustillant de « khlii » aux amandes

110



FOIE GRAS

Mi-cuit farci aux dattes fait maison et sa « krichla »

120



ARTICHAUTS

Façon Barigoule, aux lardons de canard

120

STARTERS

ENDIVES

In salad with blue cheese, walnuts and pears

100



SQUASH

Velouté with saffron and “Jben” cheese quenelle

100



SPINACH

In ravioli with ricotta and Atlas mushrooms

110



EGGPLANT

Candied with “khlii” meat and crunchy almonds

110



FOIE GRAS

Homemade terrine stuffed with dates and Moroccan brioche

120



ARTICHOKES

Barigoule way, with duck bacon

120

Pour toute demande particulière, végétarienne ou sans-gluten, le chef est à votre écoute.

For any special request, vegetarian or gluten free, the Chef remains at your disposal.

PLATS

LINGUINE

Aux gambas, sauce tomate à l'ail

160



MERLAN

Filet mijoté au beurre safrané et ses petits pois

160



CANARD

Magret rôti, poireaux et fenouils braisés, jus au miel

160



SAINT PIERRE

Cuit sur la peau, asperges et céleri-rave

180



AGNEAU

Farci aux champignons et son risotto de « m'hamssa »

180



FILET DE BŒUF

Gâteau de pommes de terre au cumin et confit d'échalotes

190

Pour toute demande particulière, végétarienne ou sans-gluten, le chef est à votre écoute.

MAIN DISHES

LINGUINE

With prawns, tomato and garlic sauce

160



WHITING

Filet stewed with saffron butter and green peas

160



DUCK

Roasted duck breast, leeks and braised fennel, honey

160



JOHN DORY FISH

Baked on the skin, asparagus and celery root

180



LAMB

Stuffed with mushrooms and "m'hamssa" risotto

180



BEEF FILET

Potato cake with cumin and caramelized shallots

190

For any special request, vegetarian or gluten free, the Chef remains at your disposal.

DESSERTS

FROMAGE

Sélection de cinq sortes affinées

160



TARTE «LIOUM»

Du jour, aux fruits de saison

80



CHOCOLAT

Délicieux biscuit et sorbet aux framboises

80



TIRAMISU

Parfum amlou

90



PAVLOVA

Aux fruits rouges

80



MOELLEUX

Au chocolat et beurre d'orange (10min)

80

DESSERTS

CHEESE

Selection of five kinds

160



PIE «LIOUM»

Of the day, with seasonal fruits

80



CHOCOLATE

Delicious biscuit with raspberry sorbet

80



TIRAMISU

Amlou flavour

90



PAVLOVA

With red fruits

80



MOLTEN CAKE

Chocolate and orange butter (10min)

80

Pour toute demande particulière, végétarienne ou sans-gluten, le chef est à votre écoute.

For any special request, vegetarian or gluten free, the Chef remains at your disposal.

LIBITI
RESTAURANT

