



*Parce que la cuisine marocaine est avant tout une cuisine de partage, un moment de générosité et de convivialité.*

*Parce que je suis passionné par la richesse de notre Histoire.*

*Parce que je suis un fervent défenseur de notre patrimoine et amoureux transis de mon pays.*

*Parce que j'ai grandi parmi des femmes de tradition qui m'ont transmis les clés de l'authenticité et du gout.*

*A mon tour de rendre hommage à toutes ces Dadas qui m'ont généreusement livré leurs secrets.*

*A mon tour de vous transmettre cette émotion.*

*A mon tour de sublimer vos assiettes.*

*Aujourd'hui, je vous embarque pour une expérience fabuleuse à travers des recettes dont je détiens le secret.*

*Je m'appelle Mohammed Boubou et je suis au service de vos envies.*

*Bienvenu à Lallati*

## Sh'Hiwates

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Soupe traditionnelle « HariraMarrakchia »                        | 150 |
| Dattes Majhoul farcies aux noix et « chabbakia                   |     |
| Assortiment de fines salades marocaines                          | 160 |
| « Zaalouk » Caviar d'aubergines                                  |     |
| « Taktouka » Confit de poivrons grillés                          |     |
| « Bekoula » Mauve, olives et citrons confits                     |     |
| « Aadess » Salade de lentilles                                   |     |
| « Maassel » Potiron confit aux amandes                           |     |
| « Khizou » Carottes marinées au cumin ail et persil              |     |
| Délice de « Briouates » Fromage, poulet, kefta, poisson, légumes | 170 |

## Pastillas

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Pastilla au poulet et aux amandes grillées | 170 |
| Pastilla aux saveurs de l'Océan            | 180 |
| Pastilla végétarienne                      | 150 |

## Tagines

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| Tanjia de jarrets de bœuf, semoule aux petits légumes              | 250 |
| Tagine d'agneau aux fruits secs caramélisés                        | 250 |
| Tagine d'agneau aux légumes de saison                              | 240 |
| Tagine de poulet beldi aux citrons confits, pommes safranées       | 230 |
| Poisson du jour« m'charmél », cuit au four avec ses petits légumes | 250 |
| Tagine berbère aux légumes de saison                               | 220 |

Pour toute demande particulière, végétarienne, végétalienne ou gluten free, je reste à votre écoute.

Tous les tarifs sont soumis à des frais de service de 10%.



## Couscous

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Couscous de bœuf ou d'agneau aux sept légumes                        | 240 |
| Couscous de poulet « tfaya », carottes, potiron et pois chiches      | 230 |
| Couscous végétarien, légumes de l'Asni et « tfaya »                  | 210 |
| « Seffa Medfouna » cheveux d'ange au poulet, raisins secs et amandes | 220 |

## Douceurs

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Pastilla à la crème légère, amandes et gomme arabique   | 110 |
| Fleur de nuit, biscuit aux épices                       | 110 |
| Suprêmes d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger     | 100 |
| Pannacotta à l'eau de rose                              | 110 |
| Petites gourmandises marocaines                         | 110 |
| Trio de glaces, saveur Amlou, Fleur d'oranger et Menthe | 110 |

## Spécialités du Chef

*Des mets raffinés que j'affectionne particulièrement, cuisinés avec respect et tradition.  
Prévenez-moi à l'avance, je me ferais un plaisir de vous les mijoter.  
Prix base deux personnes*

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| « Dal'aa » Epaule d'agneau dorée au safran de Taliouine           | 800 |
| « Trid » Poulet beldi, lentilles, oignons et feuilles de m'semmen | 750 |
| « Mes'lalla » Poulet fermier aux olives amères                    | 700 |
| « Mechoui » Gigot d'agneau cuit à l'étouffée                      | 800 |

## Partage du Maroc

*Pour une immersion totale, découvrez notre menu dégustation,  
Pour un, pour deux, pour dix !*

- ♦ « Harira Marrakchia »  
Fines salades marocaines & délice de « Briouates »  
Duo de Mini Pastillas
- ♦ Poisson du jour « m'charmél », cuit au four avec ses petits légumes  
Tagine de poulet beldi aux citrons confits, pommes nouvelles safranées
- ♦ Tagine d'Agneau royal aux fruits secs caramélisés  
Couscous végétarien, légumes de l'Asni et « tfaya »
- ♦ Farandole gourmande  
Thé à la menthe

900 pour 2 personnes

Pour toute demande particulière, végétarienne, végétalienne ou gluten free, je reste à votre écoute.  
Tous les tarifs sont soumis à des frais de service de 10%.

*Because Moroccan cuisine is first and foremost for sharing a moment of generosity and conviviality.  
 Because I am passionate about the richness of our History.  
 Because I am a fervent supporter of our heritage and deeply in love with my country.  
 Because I grew up among traditional women who gave me the keys to authenticity and taste.  
 It is now my turn to pay tribute to all the Dadas who generously gave me their secrets.  
 It is now my turn to convey this emotion to you.  
 It is now my turn to refine your dishes to the utmost.  
 Today, I am embarking you for a fabulous experience via recipes of which I hold the secret.  
 My name is Mohammed Boubou and I am at the service of your desires.*

*Welcome to Lallati*

## Sh'Hiwates

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Traditional "Harira Marrakchia" Soup                        | 150 |
| Majhoul Dates stuffed with Walnuts and "Chabbakia"          |     |
| Assortment of Fresh Moroccan Salads                         | 160 |
| "Zaalouk" Eggplant Caviar                                   |     |
| "Taktouka" Confit of Grilled Peppers                        |     |
| "Bekoula" Mauve, Olives and Candied Lemon                   |     |
| "Aadess" Lentil Salad                                       |     |
| "Maassel" Pumpkin Confit with Almonds                       |     |
| "Khizou" Carrots Marinated in Cumin, Garlic and Parsley     |     |
| "Briouat" Delights Cheese, Chicken, Kefta, Fish, Vegetables | 170 |

## Pastillas

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Grilled Almond and Chicken Pastilla     | 170 |
| Pastilla with the Flavours of the Ocean | 180 |
| Vegetarian Pastilla                     | 150 |

## Tagines

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Tanjia of Beef Shanks, Semolina with Vegetables    | 250 |
| Lamb Tagine with Caramelized Dried Fruit           | 250 |
| Lamb Tagine with Seasonal vegetables               | 240 |
| Beldi Chicken Tagine with Preserved Lemons         | 230 |
| and Saffron Flavoured Potatoes                     |     |
| "M'charmél" Fish of the Day, Baked with Vegetables | 250 |
| Berber Tagine with Seasonal Vegetables             | 220 |

For any special request, vegetarian, vegan or gluten free, I remain at your disposal.  
 All prices are subject to 10% service charge.

## Couscous

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Beef or Lamb Couscous with Seven Vegetables                           | 240 |
| “Tfaya” Chicken Couscous, Carrots, Pumpkin and Chickpeas              | 230 |
| Vegetarian Couscous, Vegetables from Asni Valley and “Tfaya”          | 210 |
| « Seffa Medfouna » Angel hair pasta with Chicken, Raisins and Almonds | 220 |

## Sweets

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| Pastilla with Light Cream, Almonds and Gum Arabic            | 110 |
| Night Flower, Spice Biscuit                                  | 110 |
| Orange Segments with Cinnamon and Orange Blossom             | 100 |
| Rose Water Pannacotta                                        | 110 |
| Small Moroccan Treats                                        | 110 |
| Ice Cream Trio flavoured with Amlou, Orange Blossom and Mint | 110 |

## Chef's Specialties

*Refined delicacies I am particularly fond of, prepared with respect for tradition.  
Notify me in advance, I will be happy to cook them for you.  
Price based on two people*

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| “Dal’aa” Golden Shoulder of Lamb with Saffron of Taliouine       | 800 |
| “Trid” Beldi Chicken, Lentils, Onions and M’semmen Pastry Leaves | 750 |
| “Mes’lalla” Farm-raised Chicken with Bitter Olives               | 700 |
| “Mechoui” Stewed Leg of Lamb                                     | 800 |

## Sharing Morocco

*For a total immersion, discover our tasting menu.  
For one, for two or for ten!*

- ◆ « Harira Marrakchia »  
Fine Moroccan salads & « Briouates » delights  
Duo of Mini Pastillas
- ◆ “M’Charmel” Fish of the Day, Baked with Vegetables  
Beldi Chicken Tagine with Preserved Lemons, Saffron Flavoured New Potatoes
- ◆ Royal Lamb Tagine with Caramelized Dried Fruit  
Vegetarian Couscous, Vegetables from Asni Valley and “Tfaya”
- ◆ Gourmet Farandole  
Mint Flavoured Tea

900 for 2 person

For any special request, vegetarian, vegan or gluten free, I remain at your disposal.  
All prices are subject to 10% service charge.



