

*Au pays du soleil couchant,
la cuisine est faite par des femmes,
les grillades par des hommes
au rythme de la terre et du charbon,
relevé d'épices, de piment doux
et d'herbes fraîches, agrémentée de légumes
ou de fruits aux goûts incomparables.*



*A la Sqala,
les produits que nous utilisons pour
l'élaboration de nos mets sont
d'appellation d'origine contrôlée par nos soins.
Nous allons nous même les chercher là
où ils sont élevés et cultivés.*

ENTRÉES

*Salade d'océan 130 dh
au blé, pistou, mangue*

*Salade de fromage de chèvre affiné 90 dh
gratiné au miel
Pain d'épices, mélange de crudités au balsamic*

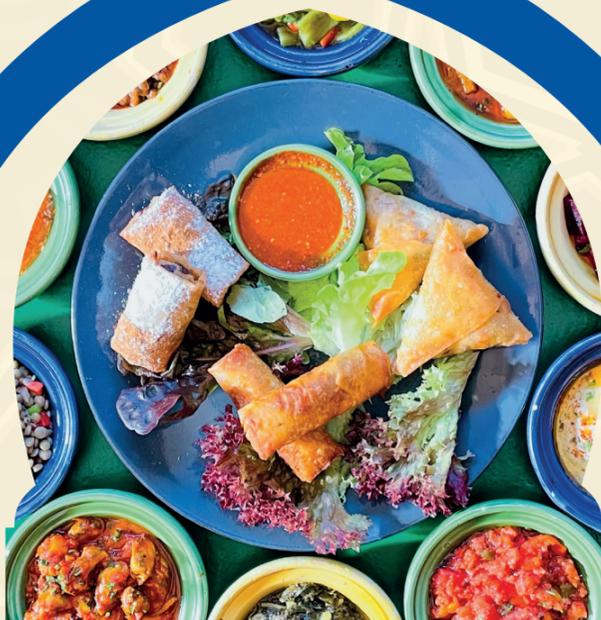
*Salade de fromage de chèvre frais 90 dh
à l'argan
Tomates cerises, framboises, endives,
sésame noire*

*Salade Printanière 65 dh
Légumes, kiwi, melon, grains de courge,
huile d'olive*

*Salade Burrata 110 dh
Pêche, musclun de salade, grains de tournesol,
réduction de balsamic*

Salade marocaine 55 dh

*Salade César 85 dh
Poulet à la chermoula grillé, œufs de caille*



KEMIA MAURESQUE 90dh

*Zaalook sqala, epinard, foie à l'oignon,
chekchouka, betterave au cumin*



KEMIA SQALA 90dh

*Quinoa au poulpe, carotte rapé,
filet de sardine mariné au caviar d'aubergine,
poiron confit à l'ail, lentilles à l'argan*



LES BRIOUATES

*Assortiment de Briouates 115 dh
Briouates de fruits de mer, briouates de poulet,
briouates de viande*

*Briouates de fruits de mer 130 dh
Briouates de poulet 90 dh*

Briouates de viande, champignon, épinard 95 dh

PLANCHA GRILLADES

COTE MER (selon arrivage)

Assiette du pêcheur 185 dh
Légumes sautés
Gambas, Espadon, Saint pierre et seiche

Pavé d'espadon 135 dh
Tagliatelle à la tartufata

Filet de saint pierre 190 dh
Poêlée forestière

Gambas rotis au risotto 180 dh
Pistou, parmesan

Pavé de seiche à la polenta crémeuse 130 dh
Citron confit

COTE TERRE

T-bone grillé 170 dh
Gratin dauphinois

Côte de veau grillée 170 dh
Trois sauces, légumes

Filet de boeuf au poivre 165 dh
Pomme au four

Epaule d'agneau confite 170 dh
Sauce mrouzia, purée maison

Coquelet fermier grillé 125 dh

Kefta Sqala 95 dh

Brochettes de filet de boeuf 145 dh
Aux herbes de l'atlas

Brochettes de poulet mariné 95 dh

Brochettes d'agneau mariné 135 dh

Brochettes de foie 130 dh

Assortiment 4 brochettes 145 dh
(boeuf, poulet, agneau, foie)

SPECIAL ENFANT

Brochettes de poulet croustillant 75 dh
Mini burger 85 dh
Eau ou soda



TAGINES

Tajine de jarret de boeuf 145 dh
Abricots, pruneaux, amandes, œufs de caille

Tajine de poulet fermier 170 dh
olives meslala, citron confit

Tajine de poisson 140 dh
Pomme de terre, carotte, poivron, tomate, olives

Tajine d'agneau 145 dh
Petits pois, légume de saison

Tajine de collier de boeuf 145 dh
Oignons caramélisés, raisins secs

Tajine de légumes 65 dh
de saison aux épices

Tajine de kebab maghdour 90 dh

La Semaine des Habités

Lundi

Madfouna 105 dh

Mardi

Mrouzia 145 dh

Mercredi

Coquelet farci mhamar 130 dh

Jeudi

Rfissa au poulet fermier 170 dh

Vendredi

Couscous aux sept légumes, tfaya 135 dh

Samedi

Tanjia marrakchia 145 dh

Dimanche

Pastilla aux pigeons 135 dh