

FRIENDLY FLAVORS

MIZAAN

میزان

Discover our carefully curated selection of wines and champagnes, featuring local Moroccan favorites and international classics.

Each bottle has been chosen to perfectly complement our dishes, enhancing your culinary experience with rich flavors and refined notes.

VINS ROUGES

MAROC	VERRE	BTL 75CL
AIT MIMOUN		295
SAHARI RESERVE	80	350
VOLUBILIA	80	350
ECLIPSE		450
TANDEM		590
CHÂTEAU ROSLANE 1ER CRU LES CÔTEAUX DE L'ATLAS		590

FRANCE	VERRE	BTL 75CL
CHATEAU MOUTINOT, BORDEAUX		680
BARTON & GUESTIER CABERNET SAUVIGNON		350

CACHER	VERRE	BTL 75CL
MOUTON CADET		400

VINS ROSÉS/GRIS

MAROC	VERRE	BTL 75CL
AIT MIMOUN		295
MÉDAILLON	80	350
VOLUBILIA		350
SAHARI GRIS	65	290
ECLIPSE		450

FRANCE	VERRE	BTL 75CL
M DE MINUTY PRESTIGE		680
THE PALE		550

CHAMPAGNES

BRUT	VERRE	BTL 75CL
CAVA SECO	85	550
GRUET SELECTION BRUT	180	1000
MOËT & CHANDON BRUT		1600
LAURENT - PERRIER BRUT		1600
R DE RUINART BRUT		1800
RUINART BLANC DE BLANCS		3150
DOM PERIGNON BRUT		9500
ROSÉ		
LAURENT-PERRIER ROSÉ		3000
MOËT & CHANDON ROSÉ		2500

VINS BLANCS

MAROC	VERRE	BTL 75CL
AIT MIMOUN		295
SAHARI RESERVE	65	300
MÉDAILLON	80	350
DOMAINE JIRRY-CHARDONNAY		400
ECLIPSE		450
CHÂTEAU ROSLANE 1ER CRU LES CÔTEAUX DE L'ATLAS		590

FRANCE	VERRE	BTL 75CL
CHABLIS TREMBLAY, BOURGONE CHARDONNAY		550
BARTON & GUESTIER		350
POUILLY FUISSE GEORGE DUBOEUF		1050

CASHER	VERRE	BTL 75CL
MOUNT HERMON		500

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

ÄIN SAÏSS 50cl		30
ÄIN SAÏSS 75 cl		55
ÄIN SAÏSS GAZEUSE 75cl		60
PERRIER 33cl		30

Prix en Dirhams Marocains
Prices in Moroccan Dirhams

Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 5%
All our prices are subject to 5% service charge

A PARTAGER / TO SHARE

HUÎTRE DE DAKHLA à la pièce | **OYSTERS FROM DAKHLA** by the piece 30

KEBDA GRILLÉE deux brochettes | **GRILLED KEBTA** two brochettes  

Brochette de foie et suif d'agneau grillée au charbon, coleslaw de chou rouge, pistaches grillées et sauce soja 100
Lamb liver and tallow skewers grilled over charcoal, coleslaw of red cabbage, grilled pistachio and soya sauce

MINI TACOS deux pièces | **MINI TACOS** two pieces  

Tacos d'agneau, guacamole d'avocat, pickles d'oignons, aneth, zaatar libanais, labneh et concombre 95
Lamb tacos, avocado guacamole, pickled onion, aneth, Lebanese zaatar, labneh and cucumber

TEMPURA CHOU-FLEUR | CAULIFLOWER TEMPURA    

Tempura de chou-fleur, curcuma, coleslaw, hummus, tahini et pickles de radis 65
Cauliflower tempura, turmeric, coleslaw, hummus, tahini, pickled radish

FALAFEL    

Falafels de lentilles et pois chiches, sauce barbecue maison 55
Lentils and chickpeas falafel, homemade barbecue sauce

MIZAN ROLL    

Pain brioché, crabe et gambas, pickles d'oignons rouges, piment et mayonnaise maison à l'huile de truffe, chips au sumac 120
Crab and prawns in brioche bread, pickled red onions, pimento and home-made mayonnaise black truffle oil, sumac chips

CEVICHE DE BAR | SEA BASS CEVICHE 

Bar mariné au citron, mangue, avocat grillé, leche de tigre au lait de coco, et hawajji yéménite 125
Sea bass marinated in lemon, with mango, grilled avocado, coconut milk leche de tigre, and Yemeni hawajji.

BŒUF STYLE WELLINGTON | BEEF WELLINGTON STYLE    

Filet de bœuf snacké, croustillant pâte à filo, sauce tigre, huile de sésame, tempura de champignons et mayonnaise harissa 115
Snacked beef fillet, crispy phyllo, tiger sauce, sesame oil, mushrooms tempura and homemade harissa mayonnaise

BISARA FRITE | FRIED BISARA    

Bâtonnets de fève frits, crème de Feta fumée, cumin et huile d'olive 55
Fried beans sticks, smoked Feta cream, cumin and olive oil

MECHOUIA    

Poivrons rouges et verts grillés, tartare d'ananas, piment, gingembre et cacahuètes 75
Grilled red and green bell pepper, pineapple tartare, pimento, ginger and peanut

PIZZETTA   

Pain traditionnel Tafernout, tomate séchée, burrata, champignons de Paris, huile de truffe et basilic 140
Traditional Tafernout bread, dried tomato, burrata, mushrooms of Paris, black truffle and basil



NOIX
NUTS



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



GLUTENE
GLUTEN



OEUFS
EGGS



ÉPICÉ
SPICY



LACTOSE
DAIRY



VÉGANE
VEGAN



CRUSTACÉ
SHELLFISH

Prix en Dirhams Marocains

Prices in Moroccan Dirhams

Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 5%

All our prices are subject to 5% service charge

A PARTAGER / TO SHARE

KEFTA GRILLÉE | GRILLED KEFTA



Boulettes de viande hachée grillées (poulet, agneau) caramélisées au miel, tahini et teryaki.

Minced meat skewers grilled (lamb and chicken) caramelized with honey, tahini and teriyaki

85

POULET ROTI LABNEH | ROASTED CHICKEN LABNEH



Poulet cuit à basse température, pois chiches, zaatar libanais, olives noires, menthe, raisins, labneh, sauce vierge et sumac

Slow cooked chicken, chickpeas, Lebanese zaatar, black olives, mint, grapes, labneh, virgin sauce and sumac

95

TABOULÉ BOULGHOUR | BULGUR TABBOULEH



Blé, chou-fleur rapés, dattes, orange menthe, pickles, coriandre, crème de feta fumée et sumac

Wheat, grated cauliflower, dates, orange, mint, pickles, cilantro, feta cream and sumac

75

POULPE ARTICHAUT | OCTOPUS ARTICHOKE



Poulpe grillé, tartare d'artichaut, raisins, zestes de citron et pignons de pin torréfiés

Grilled octopus, artichoke tartare, grapes with lemon zest and pine nuts

85

HOUMOUS BETTERAVE | HUMMUS BEETROOT



Houmous, betterave, sésame, zestes d'orange confits, huile d'argan et cardamome

Hummus, beetroot, sesame, pickled orange zest, argan oil and cardamome

65

SAMOUSSA trois pièces | SAMOUSSA three pieces



Feuille de Brick farcie à l'agneau effiloché, amandes torréfiées, cannelle et chutney de pruneaux

Filo pastry stuffed with shredded lamb and roasted almonds, cinnamon, plums chutney

70

POULET FRIT | FRIED CHICKEN



Cuisse de poulet marinée croustillante, sauce labneh et tigre

Crispy marinated chicken thigh, labneh and tiger sauce

80

SALADE FOLLE | FOLLE SALAD



Caviar d'aubergine, salade verte, tomate, choux, champignons, carottes, croutons de batbout et huile de sésame

Eggplant caviar, green salad, tomatoes, cabbage, mushrooms, carrots, batbout crouton, and sesame oil

55

MENU ENFANT | KID'S MENU



Nuggets servis avec des légumes et chips, une boule de glace au choix (vanille ou chocolat)

Nuggets served with vegetables and chips, plus a scoop of ice cream (vanilla or chocolate)

100

NAAN AU FROMAGE ZAATAR | CHEESE NAAN ZAATAR



35

PAIN SIGNATURE | SIGNATURE BREAD



30



NOIX
NUTS



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



GLUTENE
GLUTEN



OEUFS
EGGS



EPICÉ
SPICY



LACTOSE
DAIRY



VÉGANE
VEGAN



CRUSTACÉ
SHELLFISH

Prix en Dirhams Marocains

Prices in Moroccan Dirhams

Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 5%

All our prices are subject to 5% service charge

DESSERTS

CHOCOLAT HARISSA | CHOCOLATE HARISSA



Mousse de chocolat noir 75%,
noisettes caramélisées, huile d'olive,
fleur de sel et poudre d'harissa
Valrhona black chocolate mousse,
caramelized hazelnut, fleur de sel,
harissa powder

95

CRUMBLE D'ORANGE | ORANGE CRUMBLE



Tuile de sésame, crème d'orange,
chantilly à la rose
Sesame Tuile, orange cream,
rose whipped cream

70

BAKLAVA PISTACHE | PISTACHIO BAKLAVA



Feuilles de Pastilla croustillantes,
crème de pistache et coulis
de fruits rouges
Crunchy pastilla, pistachio cream,
red fruits coulis

90

PARIS MARRAKECH | PARIS MARRAKECH



Choux, glace amlou et pistache iranienne
crème anglaise au ras el hanout
Choux pastry, amlou ice cream, Iranian
pistachio, crème anglaise with ras el hanout

75

ASSORTIMENT DE GLACES (3 BOULES) |

ASSORTMENT OF ICE CREAM
(3 FLAVOR TO CHOOSE)

75

DIGESTIFS

GRAPPA, SAMBUCA,
POIRE WILLIAMS, GET 27

100

LIMONCELLO, AMARETTO,
BAILEY'S, JAGERMEISTER

100

COGNAC HENNESSY VS

120

BOISSONS CHAUDES

THÉS & INFUSIONS

THÉ À LA MENTHE |
MINT TEA

30

THÉ AUX ÉPICES |
SPICED TEA

35

THÉ GLACÉ MAISON |
HOMEMADE ICED TEA

30

VERVEINE

30

SÉLECTION TCHABA

40

CAFÉS

ESPRESSO

30

ESPRESSO Kafa 100 %

45

arabica mono-origine Ethiopia A

CAFÉ AUX ÉPICES |
SPICES COFFEE

35

CAFÉ GLACÉ |
ICED COFFEE

30

NOS NOS

30

AMERICANO

30

CAPPUCCINO

35



NOIX
NUTS



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



GLUTENE
GLUTEN



OEUFS
EGGS



ÉPICÉ
SPICY



LACTOSE
DAIRY



VÉGANE
VEGAN



CRUSTACÉ
SHELLFISH

Prix en Dirhams Marocains

Prices in Moroccan Dirhams

Tous nos prix sont soumis à une charge de service de 5%

All our prices are subject to 5% service charge

255 Av Mohammed V
Marrakech