

BIENVENUE AU RESTAURANT 'LE JASMIN'

Le but de notre Chef, Youssef, en créant cette carte est de vous offrir une variété intéressante de plats raffinés, avec l'accent sur une cuisine française allégée et moderne, le tout composé à partir de produits frais de saison d'origine locale.

Bien sûr, des plats typiquement marocains sont aussi offerts avec une sélection de mets les plus traditionnels.

The aim of our Chef, Youssef, in creating this carte was to produce an interesting selection of dishes, broadly in the style of contemporary French cuisine (refined and with a light touch), using seasonal fresh ingredients from local markets. Of course, classic Moroccan dishes are also available with a selection of the most popular dishes.

Tous nos plats sont préparés sur place à la demande
All our dishes are individually prepared to order



Mohammed

Abde'Samad

Meriem

Youssef

Amine

Abdelwahed

Pour commencer / To start

	Salade de chèvre chaud à la BK <i>Warm goats' cheese salad, BK style</i>	105 dh
	'Mille-feuilles' d'aubergine, tomate et mozzarella avec sauce basilic <i>Layered aubergine, tomato and mozzarella with a basil sauce</i>	95 dh
	Croustillant de légumes et trois fromages avec une sauce chili douce <i>Vegetables and three cheeses wrapped in a filo pastry and served with a sweet chili sauce</i>	100 dh
	Sélection de salades fines marocaines <i>Selection of refined Moroccan salads</i>	90 dh
	Pastilla aux légumes <i>Vegetable pastilla</i> <i>Pastilla : pâte typique croustillante à base de feuilles de brick fourrées</i> <i>Pastilla : parcels of flaky 'brick' pastry with various fillings</i>	90 dh
	Pastilla au poulet avec amandes effilées <i>Chicken pastilla with almonds</i>	100 dh
	Trio de briwattes fromage, légumes au thym et, ou sans, kefta <i>Briwattes filled with cheese, thyme-infused vegetables, with or without, lamb</i> <i>Petites entrées croustillantes, garnies d'une variété de condiments</i> <i>Small, crispy fritters stuffed with a variety of fillings in cigar-like or triangular shapes</i>	100 dh
	Soupe traditionnelle 'Harira' accompagné de dattes <i>Traditional Harira soup served with dates</i>	70 dh
	= végétarien /vegetarian	



La suite / Main courses

	Tagine de poulet au citron et olive verte <i>Chicken tagine with lemon and green olive</i>	130 dh
	Tagine d'agneau avec pruneaux et abricots caramélisés <i>Lamb tagine with caramelised prunes and apricots</i>	150 dh
	Tagine de légumes parfumés à l'huile d'argan <i>Vegetable tagine flavored with argan oil</i>	110 dh
	Couscous aux légumes avec tfaya (oignons caramélisés) <i>Vegetable couscous with tfaya (caramelised onions)</i>	110 dh
	Couscous au poulet tfaya, un salé sucré à base de semoule de blé garni d'un confit d'oignons, raisin sec et pois chiches <i>Couscous with sweet and sour tfaya chicken, corn semolina with caramelised onions, sultanas and chickpeas</i>	130 dh
	Couscous d'agneau ou bœuf et tfaya, le plat traditionnel par excellence pris après la prière du vendredi <i>Couscous with lamb or beef, the traditional dish following Friday prayers</i>	150 dh
	Filet tendre de bœuf avec julienne de légumes et une sauce demi-glace légère <i>Tender beef fillet with 'julienne' vegetables and a light demi-glace sauce</i>	180 dh
	Rouget farci aux noisettes avec compote de pommes, patates Paillasson aux épices douces et une sauce à l'orange <i>Red Mullet stuffed with hazelnuts, served with an apple compote, mildly spiced 'Paillasson' potatoes and sauce à l'orange</i>	175 dh
	Légumes sautés au wok avec sésame et sauce soja <i>Wok fried vegetables with sesame seeds and soy sauce</i>	100 dh





Spécialités Les Borjs

Pour assurer le maximum de fraîcheur des produits utilisés,
veuillez réserver 24 heures à l'avance, et ceci pour
un minimum de 2 personnes.

Prix indiqués pour deux personnes.

*As only the freshest ingredients are used in these dishes please order them
24 hours in advance, for a minimum of 2 people.*

Prices given are for 2 people.

Epaule d'agneau confit accompagnée de 5 légumes 380 dh
Shoulder of lamb, slow-cooked with 5 vegetables

Couscous Royal (poulet, merguez, poisson, brochettes de dinde et 310 dh
bœuf, carottes, oignons, courgettes, potiron, navets, aubergines,
tomates et choux blanc)
*Royal Couscous (chicken, merguez, fish, turkey and beef skewers,
carrots, onions, courgettes, pumpkin, turnips, aubergines,
tomatoes and white cabbage)*



Pour finir / To finish

Pastilla au lait parfumé à l'eau de fleur d'oranger <i>Milk pastilla flavoured with orange blossom water</i>	60 dh
Briwattes aux amandes (petites friandises croustillantes garnies) <i>Almond briwattes (small, crispy fritters)</i>	70 dh
Salade d'orange à la cannelle et à l'eau de fleur d'oranger <i>Fresh orange slices with cinnamon and orange blossom water</i>	50 dh
Poire pochée aux épices et son petit sablé <i>Spiced poached pear with shortbread</i>	70 dh
Moelleux au chocolat et sa boule de glace ou avec crème fraîche <i>Chocolate lava cake with ice cream or fresh cream</i>	75 dh
Assiette de fruits découpés du moment <i>Plate of sliced seasonal fruits</i>	60 dh
Parfait au citron et basilic du jardin BK <i>Lemon and BK home-grown basil parfait</i>	75 dh

