

Entrée

Traditionnelle



Salade Dar Justo (Laitues, poulet, tomate, noix, concombre et carotte).....	50 dh
Salade tomate à La provençale (anchois, oignon, huile d'olive et câpres).....	40 dh
Salade russe (pomme de terre, carrote, petit poix, œuf, thon et mayonnaise).....	40 dh
Carpaccio de betteraves (saucé d'ognion, huile d'olive et câpres).....	40 dh
Tarte pissaladière (avec oignon, anchois et olives).....	50 dh
"Patatas bravas".....	45 dh
Terrine maison (volaille, foie de volaille et poivre vert).....	60 dh
Assortiment de briouates.....	50 dh
Assortiment de salades Marocaines.....	40 dh
Pastilla au poulet et amandes.....	70 dh

sandwich

Club sandwich (poulet ou thon).....	60 dh
-------------------------------------	-------

Pastas

Spaghetti ou Penne à la ...Carbonara / Bolognaise / Arrabiata / Crème (basilic et ail).....	65 dh
---	-------

Plats

Filet de bœuf grillé ou sauce Forestière (accompagnement sauté de légumes de saison).....	160 dh
Escalope de volaille à la sauce Normande (accompagnement sauté de légumes de saison).....	130 dh
Pavé de saumon grillé avec sauce citronné (accompagnement sauté de légumes saison).....	150 dh
Fillet de Sole sauce au poivron rouge (accompagnement sauté de légumes saison).....	160 dh
Tajine de sardines marinées.....	80 dh
Tajine de poulet au citron confit.....	70 dh
Tajine de bœuf aux pruneaux et amandes.....	80 dh
Tajine Kefta (boulettes de viande hachée, sauce tomate et œuf).....	80 dh
Tajine de légumes minceur.....	65 dh
Couscous bœuf ou poulet.....	80 dh
Couscous végétarien.....	70 dh

Dessert

Petite tarte feuilletée aux fruits de saison.....	50 dh
Fromage frais au miel.....	35 dh
Caprice de chocolat et pulpe de carotte et crème anglaise.....	50 dh
Orange caramélisé à la cannelle.....	40 dh
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace.....	50 dh
Pastilla au lait.....	60 dh
Thé, café, pâtisseries Marocaines.....	40 dh

starters

Traditional



Dar Justo's salad (Lettuce, chicken, tomato, walnut, cucumber and carrot).....	50 dh
Tomato salad à la Provençal (Anchovy, onion, olive oil and capers).....	40 dh
Russian salad (Potato, carrot, pea, egg, tuna and mayonnaise).....	40 dh
Beetroot carpaccio (Onion, dressing, olive oil and capers).....	40 dh
Tarte Pissaladière (Tarte with onion, anchovy and olives).....	50 dh
"Patatas bravas".....	45 dh
Paté volaille de la Maison (Poultry, foie de volaille and green pepper).....	60 dh
Assorted Moroccan briouates.....	50 dh
Assorted Moroccan salads.....	40 dh
Almond and chicken pastry.....	70 dh

sandwich

Club sandwich (chicken or tuna).....	60 dh
--------------------------------------	-------

Pastas

Spaghetti or Penne a la ...Carbonara / Bolognaise / Arrabiata / Crème (basil and garlic).....	65 dh
---	-------

Maincourse

Beef fillet, grilled with Forestière sauce (accompanied by sauteed seasonal vegetables).....	160 dh
Turkey breast with Normande sauce (accompanied by sauteed seasonal vegetables).....	130 dh
Grilled salmon steak with lemon sauce (accompanied by sauteed seasonal vegetables).....	150 dh
Filet of sole with red pepper sauce (accompanied by sauteed seasonal vegetables).....	160 dh
Marinated sardine Tajine.....	80 dh
Lemon chicken Tajine.....	70 dh
Beef Tajine with almonds and dried plums.....	80 dh
Tajine Kefta (meatballs, tomato sauce and eggs).....	80 dh
Vegetable Tajine.....	65 dh
Beef or chicken Couscous.....	80 dh
Vegetarian Couscous.....	70 dh

Dessert

Seasonal Fruit Tart.....	50 dh
Fresh cheese with honey.....	35 dh
Chocolate cake with secret carrot and crème anglais.....	50 dh
Caramelized orange with cinnamon cake.....	40 dh
Fine apple tart with ice cream.....	50 dh
Pastilla au lait (with custard).....	60 dh
Tea, coffee, Moroccan pastries.....	40 dh

Entrantes

Tradicional



Ensalada Dar Justo (lechuga, pollo, tomate, nuez, pepino y zanahoria).....	50 dh
Ensalada de tomate a la Provenzal (boquerón, cebolla y alcaparras).....	40 dh
Ensalada Rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo duro, atún y mayonesa).....	40 dh
Carpaccio de remolacha (aderezo de cebolla, aceite de oliva y alcaparras).....	40 dh
Tarta Pissaladière (hojaldre de cebolla confitada, anchoa y olivas).....	50 dh
Patatas bravas.....	45 dh
Paté de ave casero (pollo, hígado de ave y pimienta verde).....	60 dh
Variado de briouates.....	50 dh
Variado de ensaladas Marroquis.....	40 dh
Pastilla de pollo y almendras.....	70 dh

sandwich

Club Sandwich (pollo o atún).....	60 dh
-----------------------------------	-------

Pastas

Spaghetti o Penne a la ...Carbonara / Boloñesa / Arrabiata / Crema (albahaca y ajo).....	65 dh
--	-------

Platos

Filete de ternera a la salsa Forestière (acompañamiento verduras salteadas de temporada).....	160 dh
Pechuga de pavo con salsa Normanda (acompañamiento verduras salteadas de temporada).....	130 dh
Salmón a la plancha con salsa de limón (acompañamiento verduras salteadas de temporada).....	150 dh
Filete de lenguado con salsa de pimiento rojo (acompañamiento verduras salteadas de temporada).....	160 dh
Tajín de sardinas marinadas.....	80 dh
Tajín de pollo al limón.....	70 dh
Tajín de ternera con ciruelas y almendras.....	80 dh
Tajín de Kefta (albóndigas de carne, salsa de tomate y huevo).....	80 dh
Tajín de verduras.....	65 dh
Cuscus de pollo o ternera.....	80 dh
Cuscus vegetariano.....	70 dh

Postres

Hojaldre de fruta de temporada.....	50 dh
Queso fresco con miel.....	35 dh
Capricho de chocolate y zanahoria.....	50 dh
Naranja caramelizada a la canela.....	40 dh
Tarta fina de manzana con bola de helado.....	50 dh
Pastilla au lait (con crema inglesa).....	60 dh
Té, café, pastelería Marroquí.....	40 dh