Entrée

Soupe de saison ..... 80 dh
Salade Dar Justo *salade verte, parmesan, poulet, saumon fumé, avocat, noix* ..... 100 dh
Carpaccio de betterave *saucé d'oignon, huile d'olive et câpres* ..... 80 dh
Poke Bowl *riz, mangue, avocat, saumon fumé, tomate cerise, concombre* ..... 110 dh
Nems au poulet ..... 100 dh
Patatas bravas ..... 80 dh

Pastas

Ravioli au parmesan et ricotta ..... 110 dh
Spaghetti ou penne *à la carbonara / courgette, basilic et ail / sauce tomate et basilic* ..... 95 dh
Tagliatelle *au saumon à la crème* ..... 100 dh

Viande

Ballotine de poulet *gambas, champignon de Paris, ceps, riz et chalottes* ..... 160 dh
Emincée de Bœuf *à la sauce aux noix & pommes de terre rôtie au four* ..... 160 dh
Filet de bœuf grillé *à la sauce forestière & pommes de terre rôtie au four ou légumes sautés* ..... 190 dh
Steak de bœuf *faux filet, sauce au poivre, pommes de terre croustillantes et sauce tartare* ..... 190 dh
Carré d'agneau *en croute d'herbes de l'Atlas, purée de pomme de terre* ..... 180 dh

Poisson

Filet de loup *à la plancha, sauce au citron vert & pistils de safran, riz cantonais* ..... 175 dh
Pavé de saumon grillé *avec légumes sautés* ..... 170 dh

Marocain Traditionnel

Assortiment de briouates *Légumes, fromage et poulet* ..... 90 dh
Assortiment des salades marocaines ..... 90 dh
Pastilla au poulet et amandes ..... 160 dh
Pastilla aux fruits de mer ..... 160 dh
Tanjia Marrakchia au beuf ..... 190 dh
Tagine légumes minceur ..... 90 dh
Tagine kefta ..... 140 dh
Tagine poulet au citron ..... 140 dh
Tagine bœuf aux pruneaux et amandes ..... 150 dh
Tagine de sardines ou boulettes de sardine à la Charmoula ..... 120 dh
Couscous bœuf ..... 130 dh
Couscous poulet ..... 120 dh
Couscous végétarien ..... 110 dh

Spécialités Congolaises

Bouillon de poisson à la congolaise *Lotte, tomates, oignons, épinards et okra* ..... 165 dh
Malewa *Filet de dorade sur un lit d'aubergines, poivron vert et ciboule* ..... 160 dh
Ebengue *Supreme de poulet aux épinards et gambas* ..... 150 dh

Spécialité Sénégalaise

Mafe de poulet *Le «curry» africaine à base de beurre de cacahuète, carotte e riz* ..... 160 dh

Sandwich

Poulet beldi *Le style du chef Mohamed* ..... 95 dh
Club poulet ..... 80 dh
Club thon ..... 80 dh

Le tout servi avec salade verte ou frites.

Pour prendre soin de votre santé nos plats sont feubles en sel. Si vous avez besoin de plus de sel, n'hésitez pas à demander à notre équipe.

Starter

Seasonal soup ..... 80 dh
Dar Justo salad *green salad, parmesan, chicken smoked salmon, avocado, nuts* ..... 100 dh
Beetroot carpaccio *sprinkled with onion, olive oil and capers* ..... 80 dh
Poke Bowl *rice, mango, avocado, smoked salmon, cherry tomato, cucumber* ..... 110 dh
Chicken nems ..... 100 dh
Patats bravas ..... 80 dh

Pastas

Parmesan and ricotta ravioli ..... 110 dh
Spaghetti or penne *with carbonara / zucchini, basil and garlic / tomato and basil sauce* ..... 95 dh
Tagliatelle *with salmon sauce* ..... 100 dh

Meat

Chicken stuffing *prawns, mushrooms, ceps, rice and shallots* ..... 160 dh
Sliced beef *in nut sauce & baked potatoes* ..... 160 dh
Beef filled grilled *with sauce forestière & baked potatoes or sautéed vegetables* ..... 190 dh
Beef Steak *filleted beef, pepper sauce, crispy wedge potatoes and tartar sauce* ..... 190 dh
Rack of lamb *in Atlas herb crust, mashed potato* ..... 180 dh

Fish

Grilled sea bass *lemon sauce green & saffron pistils, fried rice* ..... 175 dh
Grilled salmon steak *witk sauted vegetables* ..... 170 dh

Moroccan Traditional

Briouate assortment *Vegetables, cheese and chicken* ..... 90 dh
Assortment of moroccan salads ..... 90 dh
Chicken and almond Pastilla ..... 160 dh
Seafood Pastilla ..... 160 dh
Beef Tanjia Marrakchia ..... 190 dh
Tagine vegetables ..... 90 dh
Tagine kefta ..... 140 dh
Tagine lemon chicken ..... 140 dh
Tagine beef with prunes and almonds ..... 150 dh
Tagine of marinated sardines Or fishballs with Charmoula ..... 120 dh
Couscous beef ..... 130 dh
Couscous chicken ..... 120 dh
Couscous vegetarian ..... 110 dh

Congolaise Specialties

Congolese-style fish stew *Monkfish, tomato, onion, spinach and finger lady* ..... 165 dh
Malewa *Fillet of sea bream on a bed of aubergine, green pepper and spring onions* ..... 160 dh
Ebengue *Supreme of chicken with spinach and prawns* ..... 150 dh

Senegalese Specialty

Chicken mafe *The African 'curry' made with peanut butter, carrots and rice* ..... 160 dh

Sandwich

Chicken beldi *Chef Mohamed's style* ..... 95 dh
Club chicken ..... 80 dh
Club tuna ..... 80 dh

All served with green salad or chips.

To take care of your health our dishes are low in salt. If you need more salt do not hesitate to ask our team.

Entrantes

Sopa de temporada ..... 80 dh
Ensalada Dar Justo *ensalada verde, parmesano, pollo, salmón ahumado, aguacate, nueces* ..... 100 dh
Carpaccio de remolacha *vinagreta de cebolla, aceite de oliva y alcaparras* ..... 80 dh
Poke Bowl *arroz, mango, aguacate, salmón ahumado, tomate Cherry, pepino* ..... 110 dh
Nems de pollo ..... 100 dh
Patatas bravas ..... 80 dh

Pastas

Raviolis de parmesano y ricotta ..... 110 dh
Spaghetti o penne *a la salsa cabonara / calabacín salteado, albahaca y ajo / salsa de tomate y albahaca* ..... 95 dh
Tagliatelle *con salmón a la crema* ..... 100 dh

Carnes

Relleno de Pollo *gambas, champiñones, ceps, arroz y chalotas* ..... 160 dh
Emincé de ternera *con salsa de nueces y patatas asadas al horno* ..... 160 dh
Solomillo de ternera *con salsa forestière & patatas asadas al horno o verduras salteadas* ..... 190 dh
Steak de Ternera *ternera fileteada salsa pimienta, patatas en gajos crujientes y salsa tártara* ..... 190 dh
Carré de cordero *con costra de hierbas del Atlas, puré de patatas* ..... 180 dh

Pescados

Filete de lubina *a la plancha, salsa de lima y pistilos de azafrán, arroz cantonés* ..... 175 dh
Salmon a la plancha *con verduras salteadas* ..... 170 dh

Marroquí Tradicional

Surtido de briouates *Verduras, queso y pollo* ..... 90 dh
Surtido de ensaladas marroquíes ..... 90 dh
Pastilla de pollo y almendras ..... 160 dh
Pastilla de marisco ..... 160 dh
Tanjia Marrakchia de ternera ..... 190 dh
Tagine verduras ..... 90 dh
Tagine Kefta ..... 140 dh
Tagine pollo al limón ..... 140 dh
Tagine ternera con ciruelas, pasas y almendras ..... 150 dh
Tagine de sardinas o bolitas de sardinas a la Charmoula ..... 120 dh
Cuscús ternera ..... 130 dh
Cuscús pollo ..... 120 dh
Cuscús vegetariano ..... 110 dh

Especialidades Congoleñas

Pescado caldoso al estilo Congolés *Rape, tomate, cebolla, espinacas y okra* ..... 165 dh
Malewa *Filete de dorada sobre un lecho de berenjena, pimiento verde y cebolleta* ..... 160 dh
Ebengue *Suprema de pollo con espinacas y gambas* ..... 150 dh

Especialidad Senegalesa

Mafe de pollo *El curry "africano" a base de crema de cacahuete, zanahoria y arroz* ..... 160 dh

Sandwich

Pollo beldi *Al estilo del chef Mohamed* ..... 95 dh
Club pollo ..... 80 dh
Club atún ..... 80 dh

Todos los servidos con ensalada verde o patatas fritas.

Para cuidar tu salud nuestros platos son bajos en sal. Si necesitas más sal no dudes en pedirla a nuestro equipo.

Doux moment

Fromage frais au miel ..... 60 dh

Fondant au chocolat ..... 80 dh

Caprice au chocolat & pulpe de carotte et crème anglaise ..... 80 dh

Orange caramélisé à la cannelle & Fakas ..... 65 dh

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace ..... 80 dh

Tarte aux citron ..... 80 dh

Glace *(2 boules) Vanille, chocolat, noix de coco, fruit rouge* ..... 70 dh

Thé, café & pâtisseries marocaines ..... 60 dh

Tuiteke *(spécialité congolaise) Smoothie à base de fruits sauvages de saison* ..... 70 dh

Sweet moment

Fresh cheese with honey ..... 60 dh

Chocolate fondant ..... 80 dh

Chocolate cake with carrot and créme anglaise ..... 80 dh

Caramelized orange with cinnamon & Fakas ..... 65 dh

Fine apple tart with ice cream scoop ..... 80 dh

Lemon tart ..... 80 dh

Ice Cream *(2 scoops) Vanilla, chocolate, coconut, red berries* ..... 70 dh

Tea, coffee & moroccan pastries ..... 60 dh

Tuiteke *(congolese specialty) Seasonal wild fruit smoothie* ..... 70 dh

Momento dulce

Queso fresco con miel ..... 60 dh

Fondant de chocolate ..... 80 dh

Capricho de chocolate y zanahoria ..... 80 dh

Naranja caramelizada con canela & Fakas ..... 65 dh

Tarta de manzana fina y su bola de helado ..... 80 dh

Tarta al limón ..... 80 dh

Helados *(2 bolas) Vainilla, chocolate, coco , frutos rojos* ..... 70 dh

Té, café & pastelería marroquí ..... 60 dh

Tuiteke *(especialidad congoleña) Batido de frutas salvajes* ..... 70 dh

Boissons Drinks Bebidas

Vins blancs

Verre Domaine de Sahari Réserve ..... 60 dh
Domaine de Sahari Réserve 75cl ..... 300 dh
Terres Blanche La Ferme Rouge 37,5cl ..... 190 dh
Terres Blanche La Ferme Rouge 75cl ..... 310 dh
Volubilia Blanc 75cl ..... 360 dh
CB Initiales Blanc 75cl ..... 450 dh

Vins Gris

Verre de Domaine de Sahari ..... 60 dh
Domaine de Sahari 75cl ..... 290 dh
Le Gris la Ferme Rouge 37,5cl ..... 198 dh
Le Gris La ferme Rouge 75cl ..... 295 dh
Volubilia Gris 75cl ..... 350 dh

Vins Rosé

Verre de Sahari Réserve ..... 60 dh
Sahari Réserve 75cl ..... 300 dh
Le Rose La Ferme Rouge 37,5cl ..... 198 dh
Le Rose La Ferme Rouge 75cl ..... 300 dh

Vins Rouges

Verre Domaine de Sahari Réserve ..... 65 dh
Sahari Réserve 75cl ..... 310 dh
Terres rouges 37,5cl ..... 195 dh
Terres Rouge 75cl ..... 310 dh
Volubilia 75cl ..... 365 dh
Ithaque Rouge 75cl ..... 470 dh

Bières

Flag Special 25cl ..... 50 dh
Heineken 25cl ..... 60 dh
Casablanca 33cl ..... 70 dh
Corona 33cl ..... 80 dh
San Miguel Sans Alcohol 25cl ..... 50 dh

Sodas & Eaux

Coca Cola (zéro, normal) ..... 30 dh
Schweppes (tonic, citron) ..... 30 dh
Orangina ..... 35 dh
Sprite ..... 30 dh
Eau petite (plate, gazeuse) ..... 25 dh
Eau grand (plate, gazeuse) ..... 35 dh

Café & Thé

Expresso ..... 30 dh
Expresso Décaféine ... 30 dh
Café latte ..... 40 dh
Macchiato ..... 40 dh
Capuccino ..... 40 dh
Chocolat chaud ..... 40 dh
Thé á la menthe, Thé Noir, Thé Vert ..... 30 dh
Thé a la menthe glacé 35 dh
Verveine ..... 25 dh
Supplément lait ..... 5 dh

Champagne

Moet & Chandon Brut ..... 1550 dh

Prosecco Vaga 75cl ..... 470 dh

Long drink & apéritifs

Whisky & Cognac

J.W. Red Label ..... 100 dh

Jack Daniels ..... 110 dh

Glenmorangie 12 years ..... 160 dh

Hennessy ..... 190 dh

Gin & Vodka & Rhum

Gin Beefeater ..... 85 dh

Gin Bombay Sapphire ..... 110 dh

Tanqueray Ten ..... 160 dh

Absolut Bleu ..... 110 dh

Grey Goose 70cl ..... 130 dh

Rhum Havana 3 ans ..... 90 dh

Rhum Havana Club 7ans ..... 120 dh

Zacapa ..... 170 dh

Apéritifs & Digestifs

Pastis Ricard ..... 90 dh

Martini Blanc ..... 90 dh

Martini Rouge ..... 90 dh

Bailey's ..... 100 dh

Grappa ..... 60 dh

Campari ..... 90 dh

Aperol ..... 110 dh

Jus

Jus d'orange ..... 40 dh

Jus de carotte ..... 50 dh

Jus de citron ..... 50 dh

Jus d'avocat, orange et dattes ..... 60 dh

Sirop à l'eau de menthe, grenadine, orgeat ..... 35 dh

Cocktails!!

Cocktails!! Classique avec alcool

Daiquiri
Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre ..... 120 dh

Americano
Campari, Martini rouge, eau gazeuse ..... 150 dh

Martini Expresso
Vodka, liqueur de café, cafe expresso, sirop de sucre . 150 dh

Pina colada
Rhum blanc, crème coco, lait coco, jus d'ananas..... 120 dh

Mojito
Rhum blanc, jus de citron, menthe, eau gazeuse..... 120 dh

Aperol Spritz
Vin blanc, eau gazeuse, orange, aperol ..... 110 dh

Cosmopolitan
Vodka, triple sec, jus citron et jus cranberry ..... 120 dh

Margarita
Tequila, triple sec, jus citron..... 120 dh

Negroni
Gin, Martini rouge et Campari ..... 150 dh

Cocktails!! Classique sans alcool

Virgin mojito
Citron vert, menthe, sucre, Sprite..... 70 dh

Virgin mojito orange
Citron vert, menthe, sucre, jus d'orange, eau gazeuse..... 80 dh

Virgin piña colada
Lait coco, crème coco, jus ananas ..... 80 dh

Cocktails!! Signature

Cocktail Dar Justo
Citron vert, gingembre frais, cannele,
just de pomme (tonic)..... 80 dh

Restaurant & Bar Dar Justo