EST. 1930
La VILLA des ORANGERS
MARRAKECH

Carte du déjeuner

Lunch Menu

RELAIS & CHATEAUX

EST. 1930
La VILLA des ORANGERS
MARRAKECH

RELAIS & CHATEAUX

PARTENAIRES OFFICIELS 2026

RELAIS & CHATEAUX

EST. 1930
La VILLA des ORANGERS
MARRAKECH

Salade de foie de volaille fermier en tempura, vinaigrette de grenade et noix
Salad of free-range chicken liver in tempura, dressing with pomegranate and walnuts

Gnocchis tricolores, crème de parmesan, pistou de roquette
Gnocchis in three colors, parmesan cream and arugula pesto

Assortiment de salades marocaines et briwates
Mororoccan salads and briwates assortment

Berkoukch façon risotto, à la tomate et cumin
Berkoukch's risotto with tomato and cumin

Falafel aux fèves et pois chiche, mesclun de crudités et *tahiné*
Beans and chickpeas falafel, mixed leaves salad and sesame cream

Trio de burgers (bœuf, poisson et poulet fermier), chips de pomme de terre aux épices
Burger's trio (beef, fish and free-range chicken), potatoes chips with local spices

Tagine de bœuf aux coings caramélisés
Beef tagine with caramelized quinces

Poulpe de l'Atlantique grillé, purée de courge à la charmoula
Grilled Atlantic octopus, squash purée with charmoula

RELAIS & CHATEAUX

EST. 1930
La VILLA des ORANGERS
MARRAKECH

Tiramisu

Carpaccio d'orange à la cannelle
Orange carpaccio with cinnamon

Crumble de coings et pommes à la cannelle, chocolat amer et crème glacée à la vanille
Quince and apple crumble with cinnamon, chocolate and vanilla ice cream

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème caramel
Caramel cream

Assiette de fruits de saison
Seasonal fruits

Tarte au pamplemousse rose et meringue
Pink grapefruit pie with meringue

Glaces et sorbets
Ice creams and sorbets

RELAIS & CHATEAUX