

# AL MISBAH

## RESTAURANT EXPERIENCE ET GASTRONOMIE

Dans l'intimité d'un monument historique chargé d'âme et de mémoire, Al Misbah s'élève comme une table de lumière au cœur de Marrakech. Ici, chaque pierre murmure une histoire ancienne. Chaque assiette révèle une émotion contemporaine. Le terroir marrakchi dialogue avec la modernité. Les épices du souk s'expriment avec finesse et subtilité. Les gestes ancestraux sont sublimés par une technicité maîtrisée. La flamme devient équilibre. La tradition devient élégance. La matière devient émotion. La simplicité devient signature. Al Misbah est une expérience sensorielle entre héritage et création.

## DEJEUNER

### Entrées

- Khamissa – Les cinq chiwates marocaines Signature Al Misbah  
**160 MAD**
- Gambas marinées, houmous d'avocat & sauce vierge aux agrumes  
**180 MAD**
- Carpaccio d'aubergine fumée, labneh aux condiments, tomates confites & feta marinée  
**150 MAD**
- Ceviche d'artichaut violet en deux textures, oignons pickles & leche de tigre au paprika fumé  
**160 MAD**
- Doigts de Fatma au saumon fumé, pourpiers & sauce harissa miel  
**170 MAD**

### Les plats

- Tajine de souris de poulet, tfaya d'oignons & poires caramélisées  
**230 MAD**
- Cassolette de fruits de mer, nage citronnée & riz parfumé à la badiane  
**280 MAD**
- Ravioles de méchoui de souris d'agneau, confit d'oignon, jus corsé & copeaux de brocolis  
**280 MAD**
- Tagdirt berbère de légumes verts, pommes de terre safranées, olives violettes & citron confit  
**210 MAD**
- Pavé de bar braisé au naturel, tangia marrakchia de pomme de terre & céleri rave au safran  
**290 MAD**

## LES DOUCEURS

- Carrément Limoun – Citron en plusieurs textures 110 MAD
- Tiramisu au café épicé 100 MAD
- Truffe Al Misbah en trompe l'œil, Chocolat intense et cœur fondant 120 MAD
- Pavlova exotique 110 MAD

Al Misbah n'est pas seulement une table. C'est une flamme posée sur l'histoire de

# AL MISBAH

## RESTAURANT EXPERIENCE ET GASTRONOMIE

Dans l'intimité d'un monument historique chargé d'âme et de mémoire, Al Misbah s'élève comme une table de lumière au cœur de Marrakech. Ici, chaque pierre murmure une histoire ancienne. Chaque assiette révèle une émotion contemporaine. Le terroir marrakchi dialogue avec la modernité. Les épices du souk s'expriment avec finesse et subtilité. Les gestes ancestraux sont sublimés par une technicité maîtrisée. La flamme devient équilibre. La tradition devient élégance. La matière devient émotion. La simplicité devient signature. Al Misbah est une expérience sensorielle entre héritage et création.

## BOISSONS

Les thés :

- Thé marocain traditionnel à la menthe du marché : \_\_\_\_\_ 40 Dh
- Thé de l'Ourika : thé à la menthe du marché et géranium : \_\_\_\_\_ 65 Dh
- Thé Sahraoui : thé à la menthe du marché et chiba : \_\_\_\_\_ 65 Dh
- Thé du moyen Atlas : thé à la menthe du marché et verveine de l'Atlas : \_\_\_\_\_ 65 Dh
- Thé de la région du Haouz : thé à la menthe et sauge : \_\_\_\_\_ 65 Dh
- Thé du grand Sud : thé à la menthe et pistils de safran : \_\_\_\_\_ 70 Dh

Les mocktails : \_\_\_\_\_ 120 Dh

- Lalla Khadra : Pomme verte, menthe, cardamome et Oulmes
- Asni : Poire et cannelle
- Karoub Royal : Caroube, gingembre et citron

Eaux et cafés

- Eau plate Aïn Saiss 75 cl : \_\_\_\_\_ 40 Dh
- Eau gazeuse Aïn Saiss 75CL : \_\_\_\_\_ 40 Dh
- Coca Cola 33 cl : \_\_\_\_\_ 40 Dh
- Coca Zéro 33 cl : \_\_\_\_\_ 40 Dh
- Scweppes Citron : \_\_\_\_\_ 40 Dh
- Bière sans alcool : \_\_\_\_\_ 60 Dh
- Café Lavazza capsule : \_\_\_\_\_ 30 Dh
- Café aux épices du Maroc : \_\_\_\_\_ 40 Dh

Les infusions froides : \_\_\_\_\_ 120 Dh

- Émeraude : Sauge, menthe fluo, pruneau
- Pourpre de l'Atlas : Hibiscus, pétales de roses
- Vert Veine : Verveine, menthe, citron
- Basil Twist : Menthe et basilic

Les infusions chaudes : \_\_\_\_\_ 40 Dh

- La verveine

Al Misbah n'est pas seulement une table. C'est une flamme posée sur l'histoire de