



## ENTRÉES

<b>L'mida Caesar</b> <i>Laitue, poulet effiloché, tomate cerise, pomme, oeuf et pois chiches grillés à la harissa</i>	75 dhs
<b>Salade de betterave à la fleur d'oranger</b> <i>Segments d'orange, feta, laitue, noix confites</i>	65 dhs
<b>Burrata &amp; chlada méchouia</b> <i>Poivrons, tomates grillées, pignons de pin, huile d'olive persillée</i>	90 dhs
<b>Boulettes de kefta à la Marocaine</b> <i>Viande hachée aux épices, sauce piri piri, yaourt menthe</i>	85 dhs
<b>Bresaola &amp; fenouil rôti</b> <i>Parmesan, roquette, balsamique, amlou</i>	90 dhs
<b>Hummus kawarma vegan</b> <i>Chou-fleur parfumé, huile d'olive persillée</i>	80 dhs
<b>Zaalouk fumé</b> <i>Aubergines, tomates, feta, pistaches et pain batbout</i>	60 dhs
<b>Briouates au fromage</b> <i>Jeben, citron confit, menthe séchée, miel, graines de sésame</i>	75 dhs

## DESSERTS

<b>Cake à la carotte</b> <i>Noix, cannelle et ras el hanoute</i>	65 dhs
<b>Gâteau au chocolat</b> <i>Buttercream au amlou et sauce caramel</i>	65 dhs
<b>Cookie Monster</b> (15 minutes de cuisson) <i>Cookie fondant, coulis de chocolat infusé au thé marocain et sa boule de glace à la fleur d'oranger et rose</i>	75 dhs
<b>Panna cotta à la verveine</b> <i>Servie avec ou sans miel</i>	60 dhs
<b>Assortiment de boules de glace</b> (3 parfums au choix) <i>Vanille (sans allergène), chocolat (sans allergène), sorbet figue épices, amande citron vert, café cardamome, fleur d'oranger et rose</i>	65 dhs

## PLATS

<b>Tajine brania au poulet</b> <i>Graines de carvi, aubergine, oignons caramélisés servis avec de la semoule</i>	100 dhs
<b>Pastilla végétarienne</b> <i>Pois chiches, œufs brouillés, amandes torréfiées, confit d'oignons au ras el hanout</i>	90 dhs
<b>Poke bowl de dorade à la charmoula aigre douce</b> <i>Nouilles de courgettes, tomates, radis, avocat et furikake</i>	120 dhs
<b>Brochettes de poulet</b> <i>Poulet à l'abricot et au thym façon teriyaki, coleslaw à la menthe et aux agrumes, pommes de terre rissolées</i>	110 dhs
<b>Méchoui effiloché</b> <i>Épaule d'agneau, haricots verts, lentilles, dés de potiron, sauce yaourt à la menthe</i>	140 dhs
<b>Tajine de poisson</b> <i>Poisson du jour à la charmoula, pommes de terre, aubergine, courgette et tomates cerise</i>	130 dhs
<b>Couscous vegan aux 7 légumes</b> <i>Bouillon de légumes au safran, semoule verte aux herbes et pistaches</i>	100 dhs
<b>L'mida burger</b> <i>Viande de boeuf aux épices, oignons caramélisés à la cannelle &amp; tomates confites, pommes de terre rissolées, mayonnaise à la harissa</i>	120 dhs
<b>Gnocchis Berbères</b> <i>Beurre noisette et ail confit, sauce tomate façon tajine, œuf coulant, pangrattato</i>	95 dhs
<b>Menu enfant</b> <i>Steak haché servi avec des légumes et pommes de terre rissolées, une boule de glace au choix (vanille ou chocolat)</i>	80 dhs

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>Coleslaw à la menthe et aux agrumes</b>	25 dhs
<b>Pommes de terre rissolées</b>	25 dhs
<b>Semoule verte aux herbes et pistaches</b>	35 dhs
<b>Légumes sautés</b>	30 dhs

Wifi : Lmida  
Password : ladiesfirst  
'cause it is a WOMEN's world ;)



L'mida Marrakech



## THÉS ET INFUSIONS

<b>Thé à la menthe</b>	20 dhs
<b>Verveine</b>	20 dhs
<b>Thé aux épices</b>	25 dhs
<b>Thé au citron &amp; gingembre frais</b>	25 dhs
<b>Chai tea latte</b>	25 dhs
<b>Thé glacé</b>	20 dhs

## CAFÉS

<b>Café Moka d’Ethiopie (Sidamo) – Bio et équitable</b>	27 dhs
<i>Café d’une rare distinction, aux notes fruitées, abricotées, sauvages Puissance 3,5/5 Note acidulée 3,5/5 Note d’amertume 3,5/5</i>	
<b>Café du Brésil Sul de minas (Le meilleur cru du Brésil)</b>	27 dhs
<i>Café généreux et puissant avec une soyeuse amertume qui se révèle au palais par sa longueur en bouche Puissance 3/5 Note acidulée 2/5 Note d’amertume 3/5</i>	
<b>La Grande Réserve - 100% Arabica</b>	27 dhs
<i>Café voluptueux et élégant, mariage complexe de nombreux arabica au goût fin, aromatique et fruité Puissance 3/5 Note acidulée 3,5/5 Note d’amertume 2/5</i>	
<b>Café décaféiné Deca Aqua – Bio et équitable</b>	27 dhs
<i>Douce et naturelle, la décaféination à l’eau élimine lentement la caféine, sans soumettre le café au moindre solvant chloré ni gaz Puissance 2,5/5 Note acidulée 2/5 Note d’amertume 2,5/5</i>	
<b>Café glacé</b>	27 dhs
<b>Café aux épices</b>	30 dhs
<b>Nous Nous</b>	30 dhs
<b>Cappuccino</b>	30 dhs
<b>Chocolat chaud</b>	25 dhs

## MOCKTAILS SIGNATURE L’MIDA

<b>L’MIDA</b>	45 dhs
<i>Concombre, citron vert, coriandre</i>	
<b>MARHBA</b>	45 dhs
<i>Framboise, basilic, jus de citron</i>	
<b>BESEHA</b>	45 dhs
<i>Épinards, poivron vert, concombre et pomme</i>	
<b>CHREB OCHOUF</b>	45 dhs
<i>Fleur d’oranger, gingembre, eau gazeuse</i>	
<b>MARRAKECH PACHO</b>	45 dhs
<i>Tomate, concombre, poivron, ail, huile d’olive, harissa</i>	

## JUS DE FRUIT

<b>Jus de fruit de saison</b>	30 dhs
<b>Jus d’orange</b>	25 dhs
<b>Jus de citron à la menthe</b>	25 dhs
<b>Jus de carotte, orange &amp; pomme</b>	30 dhs

## EAUX MINÉRALES

<b>Eau plate 0,5L</b>	15 dhs
<b>Eau plate 1,5L</b>	25 dhs
<b>Eau gazeuse 0,5</b>	15 dhs
<b>Eau gazeuse 1L</b>	25 dhs

## SODAS

<b>Coca Cola</b>	25 dhs
<b>Coca Cola Zéro</b>	25 dhs
<b>Sprite</b>	25 dhs
<b>Orangina</b>	30 dhs
<b>Schweppes Citron</b>	25 dhs

Wifi : Lmida  
Password : ladiesfirst  
'cause it is a WOMEN's world ;)



L'mida Marrakech