



SHAMS
ROOFTOP FOOD DRINKS

LA CUISINE
FRAÎCHEUR
LEVANTINE
SOUS LE SOLEIL
DE MARRAKECH

SALADES

Fattouche 70 DH

salade romaine, tomate, concombre, radis, cébette, poivron vert, menthe et persil, summak et menthe sèche, sauce à l'ail, coulis de grenade, citron, vinaigre de cidre, huile d'olive.

Tabbouleh libanais 60 DH

persil bio, tomate, menthe, cébette, blé concassé libanais assaisonné de jus de citron et huile d'olive.

Salade de poivrons rouges grillés 60 DH

poivron grillé, mélasse de grenade, oignon râpé, noix concassées, citron bio.
Contient des produits allergènes.

ENTRÉES CHAUDES

Batata Harra 50 DH

poêlée de patates frites parfumées de coriandre sèche, ail, coriandre fraîche, mélasse de poivron, paprika et piment rouge.

Harrak Esbao 60 DH

un ragout de lentilles vertes avec des oignons, du tamarin, de la mélasse de grenade, pâte fraîche, ail, coriandre et jus de citron. Présenté avec des graines de grenade, cheveux d'ange d'oignons frits, une cuillerée d'ail et de coriandre ainsi que des losanges de pâte frite.

Ce plat aleppin est partagé entre femmes dans les hammams syriens.

Cigarettes fromage (3 pièces) 50 DH

duo de fromage feta et mozzarella assaisonné de Zaatar vert, roulé dans la feuille de pastilla.

Mosakhan Djeij (3 pièces) 60 DH

cigarettes au poulet agrémentées de summak et d'oignons, servies avec une sauce à l'ail ou aigre douce maison.

ENTRÉES FROIDES

Trio de Hummos 50 DH

le classique hummos tahini - à la crème de sésame - vous est proposé en version revisitée : nature, aux betteraves et à l'avocat.

Caviar aubergines 45 DH

préparé avec des aubergines fumées en caviar et servi avec des tomates, une pointe d'ail, un filet de citron bio, des poivrons verts, feuilles de menthe, cébette et des rondelles de piment rouge pour les fans de goût piquant.

Baba ghannouj 50 DH

fameuse entrée du mezzé levantin préparée à base d'aubergines grillées dans leur chemise, tahini, citron et ail.

Sushi labneh 60 DH

fromage frais méditerranéen à base de yaourt de chèvre, servi dans un pain pita avec des tomates, olives, feuilles de menthe, concombre, huile d'olive et roulé dans le Zaatar (thym libanais) présenté en sushi.

Kebbet Adass 55 DH

lentilles corail, burghul, mélasse de grenade, cumin, paprika, ail, zeste et jus de citron, menthe fraîche, tomates et persil, servies en boulettes avec des noix et une salade de tomates, cébettes, citron, persil, huile d'olive.

PLATS

Nouilles végétariennes 70 DH

poêlée de légumes sautés, sauce au gingembre.

Bagels Burgers Duo 85 DH

une nouvelle proposition du beef ou chicken burger dans notre bagel fait maison, servi avec des chips « minutes » au summak.

Pâtes du jour 70 DH

différentes variétés de pâtes sont proposées chaque jour, avec une sauce de tomates fraîches bio ou pesto.

Supplément pain 25 DH

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU PAIN FAIT MAISON AU GOÛT DE THYM LIBANAIS (ZAATAR), SUMMAK, GRAINES DE CHIA.

DESSERTS

Carpaccio de fruits de saison

50 DH

parsemé de pistaches vertes et sirop d'eau de fleur d'oranger, présenté avec une brochette d'écorce d'oranges amères confites.

Cornes de gazelle (3 pièces)

50 DH

les traditionnelles cornes de gazelle marocaines sortent de leur ordinaire pour s'enrober uniquement de graines de sésame. les cornes sont faites d'une pâte d'amandes bio avec de l'eau de fleur d'oranger.

Attention aux allergènes : contient du sésame.

Baghrir aux amandes et noix

60 DH

pancake marocain fourré de pâte de noix et d'amandes à l'eau de fleur d'oranger bio et du sucre de canne.

Attention aux allergènes : contient des noix.

Balouza aux fruits de saison

40 DH

crème de lait parfumée de mastic grecque et eau de fleur d'oranger au coulis du fruit de saison.

Glaces (2 boules) : Vanille de Madagascar • Pistache de Sicile

40 DH

Sorbets : Chocolat Noir • Framboise et rose • Citron • Mangue

Boule supplémentaire

15 DH

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso	25 DH
Double Espresso	35 DH
Ness Ness	25 DH
Americano	25 DH
Latte machiatto	25 DH
Café crème	25 DH
Cappuccino	25 DH
Cappuccino Viennois	30 DH
Latte machiatto au sirop	30 DH

CHOCOLAT

Chocolat au lait	25 DH
Chocolat Viennois	30 DH

THÉS

Thé à la menthe	25 DH
Sélection de thé vert	30 DH

INFUSIONS

Tchaba	25 DH
Verveine, Thym, Romarin	25 DH

BOISSONS FROIDES

COCKTAILS

Shams	60 DH
Tropical	60 DH
Red berry	60 DH
Virgin mojito	50 DH
Virgin colada	50 DH
Citronnade / Lemonade	40 DH

SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	30 DH
Sprite	30 DH
Pom's	30 DH
Schweppes Citron / Tonic	30 DH
Orangina	30 DH
Oulmès 75 cl (eau gazeuse)	30 DH
Oulmès 50 cl	20 DH
Sidi Ali 75 cl (eau minérale)	30 DH
Sidi Ali 50 cl	20 DH

JUS

Jus d'orange	35 DH
Cocktail de fruits frais	60 DH