# Le restaurant

Saveurs du Maroc
La sélection de la maison

*The Flavors of Morocco*
*Chef's Selection*

VILLA SOPHIA
MARRAKECH

# L'âme de la cuisine marocaine

Derrière chaque plat, des femmes passionnées donnent vie à la tradition culinaire marocaine avec cœur et générosité. Inspirée par les recettes transmises de génération en génération, nos cuisinières préparent une cuisine authentique, pleine de saveurs et riche d'histoire.

Notre carte rend hommage au patrimoine marocain : tajines parfumés, couscous savoureux, briouates croustillantes, harira réconfortante… Chaque recette est entièrement faite maison, à partir de produits frais et de saison, soigneusement sélectionnés.

Ici, rien de précipité. Les épices sont choisies avec soin, les plats mijotent lentement, et chaque assiette est préparée dans le respect des gestes traditionnels, comme à la maison.
Plus qu'un repas, nous vous invitons à un voyage au cœur du Maroc, entre générosité, arômes envoûtants et savoir-faire artisanal.

*At the heart of our kitchen is a passionate Moroccan woman chef, who brings generations of culinary tradition to life through every dish. Inspired by the flavors of her childhood and guided by the wisdom of ancestral recipes, she prepares each plate with authenticity, patience, and love.*

*Our menu is a tribute to Moroccan heritage — from fragrant tagines and fluffy couscous to delicate briouates and comforting harira — all made entirely in-house, using only fresh, seasonal ingredients sourced with care.*
*Nothing is rushed. Each spice is hand-selected, each sauce slowly simmered, and every dish is crafted the traditional way — just as it would be in a Moroccan home.*
*More than a meal, we offer you a journey through Morocco, rich in colors, aromas, and heartfelt hospitality.*

# Entrées
*Starter*

Le panaché de briouates marocains (légumes, poulet, boeuf)
The assortment of Moroccan briouates (vegetable, chicken, and beef)

La harira traditionnelle servie avec ses dattes
The traditional harira soup served with dates

L'assortiment de salades fines marocaines aux saveurs du bled
An assortment of fine Moroccan salads with traditional flavors

La salade de pois chiches à la marocaine
The moroccan-style chickpea salad

# Plats
Main course

Le classique couscous marocain (poulet, boeuf ou agneau)
The traditional Moroccan Couscous (chicken, beef, or lamb)

Le tajine de boeuf aux pruneaux
Beef Tagine with Prunes

Le tajine de poulet aux citrons confits
The chicken Tagine with Preserved Lemons

La seffah marocaine aux cheveux d'ange
Moroccan Seffa with Vermicelli

L'assortiment de grillades et son tajine de légumes du jour
Grilled Meat Platter with Seasonal Vegetable Tagine

Le couscous royal
The Royal Couscous
(En supplément)

La tendre pastilla au poulet
The chicken pastilla

# Dessert
Dessert

L'assortiment de pâtisseries marocaines
The assortment of Moroccan pastries

La classique orange à la canelle
The Classic Orange with Cinnamon

Le feuilleté aux pommes du bled
Country-Style Apple Puff Pastry

La salade de fruits frais de saison
The fresh seasonal fruit salad

Les crêpes fondantes aux notes vanillées
Tender crêpes with vanilla notes

| | |
|---|---|
| Entrée, plat, dessert<br>Starter, main course, and dessert | 25 |
| Entrée/plat OU plat/dessert<br>Starter & main course OR main course & dessert | 20 |

Prix exprimés en euros
*Prices shown in euros*

Reproduction même partielle interdite. Tous droits réservés Villa Sophia Riad La Gazel 2025. Crédits photos : Villa Sophia, Getty images, Freepik

VILLA SOPHIA
MARRAKECH

L'âme du Maroc en héritage.