

*Social
Kitchen*

Social Kitchen

Au Social Kitchen, le nom même reflète l'essence de la cuisine marocaine : un espace où les saveurs, les histoires et les traditions se rencontrent. "Social" symbolise l'importance de partager des repas, des expériences et des moments autour de la table, tandis que "Kitchen" évoque le cœur de la maison, le lieu où les recettes chéries se transmettent de génération en génération. Le menu de Social Kitchen célèbre les riches souvenirs des plats traditionnels marocains, offrant un mélange de saveurs authentiques et de recettes transmises au fil du temps. Des tajines savoureux au couscous vibrant, chaque plat incarne l'essence du patrimoine culinaire du Maroc, invitant les convives à découvrir les goûts d'un pays profondément enraciné dans sa culture. Ici, chaque repas est bien plus qu'un simple plat : c'est un souvenir partagé, un reflet du passé du Maroc et une célébration de ses saveurs intemporelles.

At Social Kitchen, the name itself reflects the essence of Moroccan cuisine: a space where flavors, stories, and traditions come together. "Social" represents the importance of sharing meals, experiences, and moments around the table, while "Kitchen" evokes the heart of the home, the place where cherished recipes are passed down.

The menu at Social Kitchen celebrates the rich memories of traditional Moroccan dishes, offering a blend of authentic flavors and time-honored recipes. From savory Tajines to vibrant couscous, each dish embodies the essence of Morocco's culinary heritage, inviting guests to experience the tastes of a country deeply rooted in its culture. Here, every meal is more than just food; it's a shared memory, a reflection of Morocco's past, and a celebration of its timeless flavors.



Nous nous engageons à privilégier, autant que possible, des produits locaux, biologiques et durables. La consommation de viande crue ou peu cuite (y compris les burgers de bœuf haché), de volaille, de fruits de mer, de coquillages ou d'œufs crus peut présenter un risque accru de maladies d'origine alimentaire. Merci de nous signaler toute allergie ou restriction alimentaire ; notre responsable se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to sourcing local, organic, and sustainable ingredients whenever possible. Consuming raw or undercooked meat (including ground beef burgers), poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please inform us of any dietary restrictions or allergies; our manager will be pleased to assist you.

ENTRÉES

STARTERS

Chiwates en Salades Zaalouk d'aubergines, taktouka de poivrons, fowl Gnawa, salade de betteraves à l'orange, potiron M'aslaa, Chlada b'maticha <i>Chiwates in salads</i> <i>Zaalouk of eggplant, taktouka of peppers, fowl Gnawa, beetroot salad with orange, pumpkin M'aslaa, Chlada b'maticha</i>	150
Déclinaison de Croustillants Marocains Assortiment de briouates : Fromage et épinards (G)(L), Végétarienne (G), Viande hachée (G), Crevettes à la chermoula (Cr)(G) <i>Variation of Moroccan Crisps</i> <i>Selection of briouates : Cheese and spinach (G)(L), Vegetarian (G), Ground meat (G), Shrimp with chermoula (Cr)(G)</i>	170
Pastilla Traditionnelle (G) Volaille, amandes et cannelle <i>Traditional Pastilla (G)</i> <i>Poultry, almonds, and cinnamon</i>	200
Soupe Harira (G) Dattes Majhoul de Tafilalet et chabbakia Maison <i>Harira Soup (G)</i> <i>Majhoul dates from Tafilalet and homemade chabbakia</i>	160

GRILLADES

GRILLS

Brochettes de Poulet au Cumin et Fleur de Sel Servies avec légumes sautés, riz au safran, raisins secs et amandes <i>Chicken Skewers with Cumin and Fleur de Sel</i> <i>Served with sautéed vegetables, saffron rice, raisins, and almonds</i>	210
Brochettes de Viande Hachée aux Épices Marocaines Servies avec légumes sautés, riz au safran, raisins secs et amandes <i>Ground Meat Skewers with Moroccan Spices</i> <i>Served with sautéed vegetables, saffron rice, raisins, and almonds</i> <i>Sur commande 24h à l'avance, minimum deux personnes</i> <i>Available upon request 24 hours in advance, minimum two people</i>	220
Épaule d'Agneau Façon Méchoui Accompagnée de petits légumes <i>Shoulder of lamb Méchoui-style</i> <i>Accompanied by small vegetables</i>	750
Hergma de Pieds de Veau Blé et pois chiches <i>Hergma (stew) of veal wheat and chickpeas</i>	550
Pastilla de homard (G)(Cr)(L) <i>Lobster pastilla (G)(Cr)(L)</i>	800

(L) : Produits laitiers | (P) : Poissons | (Cr) : Mollusques et Crustacés | (S) : Sésame |
(G) : Gluten | (Eg) : Œufs | (VG) : Végan

(L) : Dairy Products | (P) : Fish | (Cr) : Mollusks and Shellfish | (S) : Sesame | (G) : Gluten |
(Eg) : Eggs | (VG) : Vegan

PLATS

MAIN COURSES

Tajine de Poulet M'hamar Olives et citrons confits	220
<i>Chicken M'hamar Tajine</i> <i>Olives and preserved lemons</i>	
Kadra de Daurade Safran de Taliouine, raisins secs, oignons et amandes	260
<i>Daurade Kadra</i> <i>Taliouine saffron, raisins, onions, and almonds</i>	
Seffa Medfouna & Coquelet (G) Raisins secs, amandes, cannelle et sucres glacés	230
<i>Seffa Medfouna & Coquelet (G)</i> <i>Raisins, almonds, cinnamon, and powdered sugar</i>	
Tanjia Marrakchia Jarret de bœuf, citron confit et haricot blanc	300
<i>Marrakchia Tanjia</i> <i>Beef shank, preserved lemon, and white beans</i>	
Couscous Doukkali (G) Agneau, sept légumes et Tfaya	280
<i>Doukkali Couscous (G)</i> <i>Lamb, seven vegetables and Tfaya</i>	
Tajine Berbère Légumes, pistils de safran de Taliouine et herbes de nos jardin	160
<i>Berber Tajine</i> <i>Vegetables, Taliouine saffron pistils, and herbs from our gardens</i>	
Poissons Tangérois Farcis Selon l'arrivée du jour	450
<i>Tangier-style stuffed fish</i> <i>Depending on the day's arrival</i>	

DESSERTS

DESSERTS

Pâtisseries Marocaines (G)	110
<i>Moroccan Pastries (G)</i>	
Traditionnelle Pastilla (G) Lait et fleur d'oranger	95
<i>Traditional Pastilla (G)</i> <i>Milk and orange blossom</i>	
Raib aux Trois Saveurs (L) Yaourt maison au lait fermenté	90
<i>Raib with Three Flavors (L)</i> <i>Homemade yogurt with fermented milk</i>	
Salade d'Orange à la Cannelle Fleur d'oranger et son granité	80
<i>Orange salad with cinnamon</i> <i>Orange blossom, and its granita</i>	
Glaces et sorbets (Eg)(L) Aux saveurs Marocaines	80
<i>Ice creams and sorbets (Eg)(L)</i> <i>With Moroccan tastes</i>	

(L) : Produits laitiers | (P) : Poissons | (Cr) : Mollusques et Crustacés | (S) : Sésame |
(G) : Gluten | (Eg) : Œufs | (VG) : Végan

(L) : Dairy Products | (P) : Fish | (Cr) : Mollusks and Shellfish | (S) : Sesame | (G) : Gluten |
(Eg) : Eggs | (VG) : Vegan

COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

CHAMPAGNE

290

Fairmont Royal

Champagne, coulis de fraise, liqueur de pêche
Champagne, strawberry coulis, peach liqueur

SPIRITUEUX - SPIRITS

190

Safran G-T

Gin, safran tonic
Gin, saffron, tonic

Cosmo-Hibiscus

Vodka, triple sec, infusion de cannelle et d'hibiscus, jus de cranberry, et citron vert
Vodka, triple sec, cinnamon and hibiscus infusion, cranberry juice, and lime

Aroma

Rhum, ananas, cardamome, cannelle, pomme, et citron vert
Rum, pineapple, cardamom, cinnamon, apple, and lime

BOISSONS

BEVERAGES

CHAMPAGNE

Verre
Glass

Bouteille
Bottle

Taittinger Prestige Rosé

2 300

Bollinger Special Cuvée

290

1 900

Taittinger Prestige Rosé 37,5cl

1 400

Bollinger Special Cuvée 37,5cl

900

VINS BLANCS - WHITE WINES

Pouilly-Fuissé 2019

170

1 200

Calcário Bical "Nosso" - Filipa Pato -
Beiras 2019

850

Domaine Amal 2019

90

400

Grande Cuvée M - Domaine Amal

550

VINS ROSÉS- ROSÉ WINES

Château de Roubine 2020

120

650

Camélia - Château de la Roulerie 2021

600

Amal 2019

90

400

VINS ROUGES - RED WINES

La Croix de Beaugard - Pomerol 2018

1 900

Pinot Noir - Trimbach

170

1 100

Segna de Cor - Roc des Anges - Côtes
Catalanes 2021

800

Le P'tit Cab - Château de la Roulerie 2021

600

Amal - Domaine Amal

90

550

BOISSONS

BEVERAGES

BIÈRES - BEERS

Alaryk IPA
Casablanca

Verre
Glass

Bouteille
Bottle

150
70

SPIRITUEUX - SPIRITS (5cl)

Absolut Blue
Gin Tanqueray
Chivas 12 ans
Bacardi Blanco

120
140
110
110

BOISSONS SANS ALCOOL - SOFT DRINKS

Eau plate 75cl
Still Water 75cl
Eau Gazeuse 75cl
Sparkling Water 75cl
Evian 75cl
San Pellegrino 50cl
San Pellegrino 75cl
Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Sprite
Schweppes Citron
Schweppes Tonic
La Tribute Ginger Ale

60
60
80
60
90
60
60
60
80
70
100

BOISSONS CHAUDES- HOT DRINKS

Tchaba
Infusion premium
Premium infusion
Thé à la Menthe
Mint Tea
Café
Coffee

80
70
60