

Hôtel DAR L'OUSSIA

دار ل'أوسيا

*Le Fondouk*

by DLO

# Entrées

## **Salade d'Avocat aux Crevettes**

Avocado Salad with Shrimps

**60**

## **Crevettes « al ajillo » comme en Espagne**

Garlic shrimps Spanish mode

**60**

## **Potage du Jour**

Soup of the Day

**40**

## **Caviar d'aubergine**

Eggplant Caviar

**40**

## **Assortiments de Salades Marocaines**

Selection of Moroccan Salads

**50**

## **Briouates de Chèvre Chaud**

Goat Cheese Briouates

**60**

# Poissons

## **Gambas à la Plancha**

Grilled Prawns

**130**

## **Friture de Calamar, Sauce Tartare**

Roman-style Squid with Tartare Sauce

**90**

## **Poisson du Jour à la Marocaine**

Catch of the Day, Moroccan Way

**100**

## **Dorade laquée au four**

Laquered Sea Bream

**120**

## **Tagine de Poisson Façon Souiri**

Essaouiran Fish Tagine

**90**

## **Tagine Royal aux Fruits de Mer**

Royal Tagine with Seafood

**150**

## **Pastilla aux Fruits de Mer**

Seafood Pastilla

**110**

# Viandes

## **Filet de Bœuf (sauce poivre ou champignons)**

Beef Tenderloin (pepper or mushrooms sauce)

**150**

## **Côtes d'Agneau Grillées, Sauce au Vin Rouge et Frites Maison**

Grilled Lamb Ribs, Red Wine Sauce and Homemade Fries

**110**

## **Wok de Volaille**

Poltry Wok

**160**

## **Souris d'Agneau et Purée de Pommes de Terre**

Lamb Shank and Mashed Potatoes

**130**

## **Émince de Volaille et Riz aux Champignons**

Minced Chicken and Rice with Mushrooms

**100**

## **Tagine Kefta aux Oeufs Beldi**

Kefta Tagine with Beldi Eggs

**80**

## **Tagine d'Agneau aux Fruits Secs**

Lamb Tagine with Dried Fruits

**120**

## **Tagine de Poulet au Citron Confit et Olives**

Chicken Tagine with Candied Lemon and Olives

**80**

## **Madfouna**

Madfouna

**90**

## **Pastilla Poulet**

Sweet-savory Chicken Pastilla

**100**

# Aux Commande

## **Paella de Fruits de Mer ou de Pigeon**

Seafood or Pigeon Paella

## **Méchoui d'Agneau aux Épices Berbères**

Lamb Roast with Berber Spices

## **Poisson au Gros Sel (Bar, Mostelle, Dorade Royale...)**

Coarse Salt Fish (Bass, Mostelle, Royal Sea Bream...)

## **Homard Grillé**

Grilled Loabster

## **Langouste façon Dar L'Oussia**

Crayfish DLO style

## **Tangia**

Tangia

## **Couscous Royal aux Sept Légumes**

Royal Couscous with Seven Vegetables

# Desserts

## **Mousse au Chocolat**

Chocolate Mousse

**50**

## **Moelleux au chocolat**

Chocolat hot cake

**60**

## **Crêpes au choix**

Crêpes

**40**

## **Panna Cotta**

Panna Cotta

**40**

## **Gâteau au Caramel**

Caramel Cake

**50**

## **Crème Brûlée**

Crème Brûlée

**60**

Ajouter un sous-titre

# Contact

## DAR L'OUSSIA

HOTEL - RESTAURANT - ROOFTOP

4 rue Mohamed Ben Messaoud  
Bab Sba (1ère rue à gauche)  
44000 Essaouira Médina  
Maroc

+212 524 783 756

[contact@hotel-darloussia.com](mailto:contact@hotel-darloussia.com)

[hotel-darloussia.com](http://hotel-darloussia.com)



Facebook : [facebook.com/darloussia](https://facebook.com/darloussia)

Instagram : [instagram.com/darloussia](https://instagram.com/darloussia)

Soundcloud : [soundcloud.com/darloussia](https://soundcloud.com/darloussia)