



Menu Iftar Ramadan

Réservation avant 15h00 recommandée.

Accueil dès l'heure de l'Iftar.

250 DHS /par personne

LE RITUEL DE RUPTURE

Dattes Medjool & Figues Séchées

Douceurs Traditionnelles

(Chebakia • Sellou)

Sélection du Terroir

(Amlou • Jben frais • Miel • Beurre)

Pains Maison

(Msemen • Harcha • Batbout)

5 Pièces Salées du Chef

(Cigare fromage & épinards • Briouate bœuf

• Nem crevettes • Mini-quiche saumon

• Mini-pizza)

Salade au choix

(Marrakchia ou Andalouse)

LES SOUPES

Soupe au choix

(Harira Marrakchia Traditionnelle

• Velouté de Champignons • Tchicha au Lait)

PLAT PRINCIPAL

Plat au choix

Tagine d'Agneau aux Pruneaux & Amandes

(Tagine d'Épaule d'Agneau aux pruneaux caramélisés et amandes grillées.)

Demi-Coquelet M'hammer

(Demi-Coquelet rôti façon "M'hammer", farci à la vermicelle et citrons confits.)

Filet de Loup & Risotto aux Légumes

(Filet de Loup de mer poêlé, servi sur un risotto crémeux aux petits légumes de saison.)

DESSERT & BOISSONS

Boissons au choix

Thé à la menthe (à volonté)

Jus frais (Orange ou Avocat-Amandes)

Eau minérale

Dessert au choix

Jawhara aux Amandes

Tarte Citron Meringuée

Tarte aux Pommes Caramélisées



360rooftop.casa@gmail.com

06 00 92 24 16

Situé au 10ème étage de l'Hôtel Prince de Paris

Casablanca - Maroc