

Les Entrées



Chorba Marocaine..... 60 MAD

Bouillon aux petits légumes de saison

Harira Traditionnelle 80 MAD

Soupe marocaine servie avec des dates majhoul, briouates aux amandes, et citron frais

Sélection de 6 Briouates Variées 110 MAD

Fruit de mer, Viande hachée, poulet, fromage et légume

Croustillant de Gambas aux Trois Saveurs 120 MAD

Gambas grillées servies avec trois saveurs de salade marocaine

Sélection de Salades Marocaines 140 MAD

Carotte a la charmoula et taktouka, zaalouk, et legumes de saison, et foie de veau m'charmila

Salade Gourmande "Dar El Kaïd" 140 MAD

Poulet, blé, crudités, avocat, œufs de caille et mesclun de salade

Salade Burrata et sa Tomate 140 MAD

Tomate, burrata et sauce pesto

Pastillas

Pastilla au Poulet et aux Amandes 140 MAD

Poulets braisés aromatisés de péstle de safran servis aux amandes et sucre glace

Pastilla de Langoustine 170 MAD

Croustillant de feuille de pastilla farcie de langoustine et crevette marine a l'ail et herbes

Pastilla aux Pigeons et aux Amandes 190 MAD

Pigeon braisé aromatisé de safran pur servi aux amandes et sucre glace



+10% pour le service

Les Plats



Couscous

Couscous Végétarien aux sept légumes 120 MAD
Aux sept légumes de pays, pois chiches et t'faya (oignon caramélisé)

Couscous Poulet 180 MAD
Aux sept légumes de pays pois chiche et t'faya

Couscous Boeuf aux sept légumes 220 MAD
Aux sept légumes de pays, pois chiche et t'faya

Couscous Agneau aux sept légumes 240 MAD
Aux sept légumes de pays, pois chiche et t'faya

Les Saveurs Dar El Kaid

Rfissa 210 MAD
Poulet, braisé aux oignons, lentilles, aromatisé de l'ail servi et trid

Seffa 190 MAD
Cheveux d'ange, poulet, cannelle et sucre glace

Tajine légumes 120 MAD
Tajine de légumes berbère de saison aromatisé à l'huile d'olive

Tajine de poulet fermier bio 220 MAD
Poulet bio braisé aux oignons et ail citron confit servi aux olives meslala

Tajine de poulet mqali 170 MAD
Poulet braisé aux oignons et ail citron confit servi aux olives rouges

Kabab maghdour 240 MAD
Filet de bœuf en morceaux marinés et cuit en tajine

Pied de bœuf 230 MAD
Pied de bœuf cuis à feu doux, pois chiche, blé



+10% pour le service

Epaule d'agneau mechoui (Pour 2 pax) 650 MAD
Epaule rôtie au four

Poisson entier du jour (Pour 2 pax) 600 MAD
Au four, Poisson mariné aux herbes de l'atlas

Tanjia 220 MAD
Jarret de bœuf fondant cuisiné a feu doux aromatisé de bsibissa et cardamome

Tajine de bœuf aux légumes de saison 210 MAD
Jarret de bœuf braise a l'oignon aromatisé de safran pur servi aux légumes de saison

Tajine de poisson de jour 210 MAD
Filet de poisson mariné à l'ail et persil, moules et crevettes

Tajine d'agneau pruneau et amande 240 MAD
Jarret d'agneau braisé aux oignons aromatisés de safran pu, pruneau abricot et amande

Supplément

Frite ou Semoule ou Riz ou Légumes sautés 40 MAD



+10% pour le service



Desserts

Segment d'oranges à la cannelle	60 MAD
M'hancha au miel glace corn du gazel	80 MAD
Jawhara glace miel fleur d'oranger	80 MAD
Salade fruit glace vanille Madagascar	80 MAD
Mignardise de pâtisserie marocaine	80 MAD
Assiette de fruit coupé	95 MAD



+10% pour le service

Carte Des Boissons



Boissons Fraîches

Thé glacé	45 MAD
Café glacé maison	45 MAD
Eau minérale 50 cl	30 MAD
Eau minérale 75 cl	40 MAD
Eau minérale gazeuse 25 cl	25 MAD
Eau minérale gazeuse 75 cl	40 MAD
Soda	30 MAD

Jus

Jus d'orange	60 MAD
Jus de citron	60 MAD
Jus de citron, menthe et gingembre	60 MAD
Jus de carotte à l'orange	60 MAD
Jus de tomate	60 MAD

Cocktail's Signature du Jour

Sidi	70 MAD
A base de fruits frais	
Lala	70 MAD
A base de fruits rouges	
Moulay	70 MAD
A base de vin sans alcool	



+10% pour le service

Mocktails "Dar El Kaïd"

Loudaya	70 MAD
Orange, carotte et betterave	
Sahara	70 MAD
Lait, dattes et noix torréfiés	
Megouna	70 MAD
Citron, eau de rose et framboise	
Atlas	70 MAD
Citron, concombre, pomme verte et thym	
Virgin Mojito de Saison	60 MAD

Bar Halal by "Dar El Kaïd"

Verre de vin (rouge / blanc) 0%	70 MAD
Bouteille de Vin Blanc 0%	320 MAD
Bouteille de Vin Gris 0%	320 MAD
Bouteille de Vin Rouge 0%	320 MAD
Champagne brut chardonnay 0%	450 MAD
Champagne rosé 0%	450 MAD
Bière 0%	70 MAD



+10% pour le service

Thés Maison

Thé Marocain "Dar El Kaïd"	30 MAD
Thé à la menthe de l'Atlas	30 MAD
Thé aux pistils de safran	40 MAD
Thé à l'absinthe	30 MAD
Thé Sahraoui à la gomme arabique	30 MAD
Thé vert / jasmin / pétales de roses / fleur d'oranger	30 MAD
Thé noir / jasmin / pétales de roses / fleur d'oranger	30 MAD

Sélection de Thé by TCHABA

Thé vert menthe et fleur d'oranger	35 MAD
Thé vert, thé noir, nougatine et coco	35 MAD
Thé noir orange et jasmin	35 MAD
Thé oolong réglisse et fleur d'oranger	35 MAD
Infusion verveine	35 MAD
Infusion menthe et réglisse	35 MAD

Cafés

Expresso	40 MAD
Capsule (léger, fort, décaféiné)	45 MAD
Cappuccino	35 MAD



+10% pour le service



DAR EL KAÏD

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Ancienne synagogue transformée en résidence au début du 18 siècle
ayant appartenu au CAÏD de l'Ancienne Médina de Casablanca.

Le Restaurant "DAR EL KAÏD" vous propose une gastronomie
autour des spécialités Marocaines, dans un décor en phase avec
l'esprit traditionnel, au cœur même de l'Ancienne Médina.

Au plaisir de vous recevoir à notre table



+212 522 202 384 / +212 662 376 930



reservation@darelkaid.ma



www.darelkaid.ma



darelkaidcasablanca



Rue Mohamed El Alaoui
Ex Rue des Synagogues
Ancienne Medina - Casablanca



DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 1

Entrée

Variétés de Salades Marocaines Fraiches

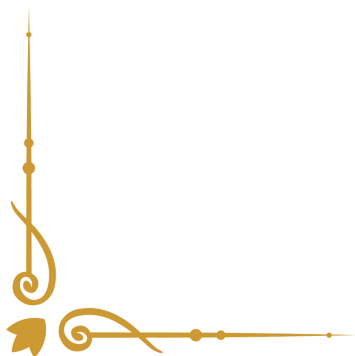
Plat

Filet de Merlan Colin pané aux Herbes et Citron

Dessert

Orange à la cannelle
et
Eau + Thé

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 2

Entrée

Trio de Salades Marocaines

Plat

Tagine de poulet aux citron et olives rouges

Dessert

Orange à la cannelle
et
Eau + Thé

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 3

Entrée

5 Variétés de Salades Fines Marocaines

Et

Sélection de briouates viande hachée, légumes et fromage aux herbes de l'atlas

Plat

Tagine de poulet aux citron et olives rouges

Dessert

Jawhara et sa glace miel au fleur d'oranger

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 4

Entrée

Trio de salade marocaine: (Taktouka, zaalook et carotte a la charmoula)

Et

Pastilla poulet aux amandes

Plat

Tagine de bœuf, pruneaux, abricot et noix

Dessert

Jawhara et sa glace miel fleur d'oranger

Ou

Salade fruit, glace vanille

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 5

Entrée

5 Variétés de Salades Fines Marocaines

Et

Pastilla poulet aux amandes

Plat

Tajine poisson du jour

Dessert

Jawhara et sa glace miel au fleur d'oranger

Ou

Salade fruit, glace vanille

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 6

Entrée

Salade gourmande:

Poulet, blé, avocat, œuf de caille, salade verte, tomate cerise, et copeaux de parmesan

Ou

Croustillant de gambas avec trois salades marocaines différentes saveurs

Plat

Tagine d'agneau, pruneaux, abricot et amande

Dessert

Salade fruit et glace maison

Ou

Pâtisserie marocaine revisite façon Dar El Kaid

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 7

Entrée

Salade gourmande:

Poulet, blé, avocat, œuf de caille, salade verte, tomate cerise, et copeaux de parmesan

Ou

Croustillant de gambas avec trois salades marocaines différents saveurs

Plat

Coquelet farcie vermicelle

Dessert

Salade fruit et glace maison

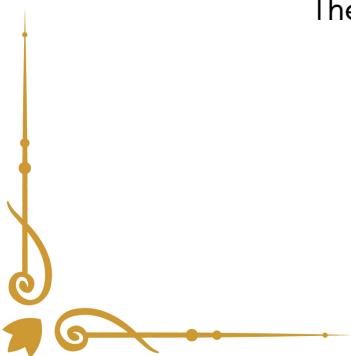
Ou

Pâtisserie marocaine revisite façon Dar El Kaid

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines revisitées Dar El Kaid

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 8

Entrée

Salades marocaines: (Taktouta, zaalook, carotte a la charmoula et légumes de saison)

Et

Pastilla fruit de mer

Plat

Couscous Royal aux sept légumes (agneau, poulet et merguez)

Et

Tajine poisson du jour

Dessert

M'hancha et glace miel fleur d'oranger

Ou

Jawhara et sa glace au miel & fleur d'oranger

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 9

Entrée

Sélection de salade marocaine fine

Et

Pastilla fruit de mer

Plat

Demi agneau façon méchoui et légumes de saison

Et

Poulet mqalli, olives et citron confit

Dessert

Corbeille de fruit

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 10

Entrée

Salade marocaine: (Légumes de saison aromatisée à l'ail et persil)
Et
Pastilla poulet aux amandes

Plat

Grand poisson selon l'arrivée de jour grillée au four à la charmoula Gambas et moules
Et
Jarret de bœuf braisé aux oignons servi aux amandes et pruneaux

Dessert

Corbeille de fruit
Et
Jawhara aux laits
Et
Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule International

Entrée

Salade burata et sa tomate, sauce pistou

Ou

Salade gourmande Dar El Kaid (poulet, avocat, œuf de caille, tomate cerise
salade verte, coupeaux de parmesan)

Plat

Pave de loup marine aux herbes de l'atlas

Ou

Cœur de filet de bœuf sauce Rossini et pomme de terre coin de rue

Dessert

Cheese cake

Ou

Tarte chocolat ou citron

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Ancienne synagogue transformée en résidence au début du 18 siècle
ayant appartenu au CAÏD de l'Ancienne Médina de Casablanca.

Le Restaurant "DAR EL KAÏD" vous propose une gastronomie
autour des spécialités Marocaines, dans un décor en phase avec
l'esprit traditionnel, au cœur même de l'Ancienne Médina.

Au plaisir de vous recevoir à notre table



+212 522 202 384 / +212 662 376 930



reservation@darelkaid.ma



www.darelkaid.ma



darelkaidcasablanca



Rue Mohamed El Alaoui
Ex Rue des Synagogues
Ancienne Medina - Casablanca



DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 1

Inlus Animation Musique Tarabe et Danse Orientale

Entrée

5 Variétés de Salades Fines Marocaines

Et

Sélection de briouates viande hachée, légumes et fromage aux herbes de l'atlas

Plat

Tagine de poulet aux citron et olives rouges

Dessert

Jawhara et sa glace miel au fleur d'oranger

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 2

Inclus Animation Musique Tarabe et Danse Orientale

Entrée

Trio de salade marocaine: (Taktouka, zaalook et carotte a la charmoula)

Et

Pastilla poulet aux amandes

Plat

Tagine de bœuf, pruneaux, abricot et noix

Dessert

Jawhara et sa glace miel fleur d'oranger

Ou

Salade fruit, glace vanille

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 3

Inlus Animation Musique Tarabe et Danse Orientale

Entrée

5 Variétés de Salades Fines Marocaines

Et

Pastilla poulet aux amandes

Plat

Tajine poisson du jour

Dessert

Jawhara et sa glace miel au fleur d'oranger

Ou

Salade fruit, glace vanille

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 4

Inclus Animation Musique Tarabe et Danse Orientale

Entrée

Salade gourmande:

Poulet, blé, avocat, œuf de caille, salade verte, tomate cerise, et copeaux de parmesan

Ou

Croustillant de gambas avec trois salades marocaines différentes saveurs

Plat

Tagine d'agneau, pruneaux, abricot et amande

Dessert

Salade fruit et glace maison

Ou

Pâtisserie marocaine revisite façon Dar El Kaid

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 5

Inlus Animation Musique Tarabe et Danse Orientale

Entrée

Salade gourmande:

Poulet, blé, avocat, œuf de caille, salade verte, tomate cerise, et coupeaux de parmesan

Ou

Croustillant de gambas avec trois salades marocaines différent saveurs

Plat

Coquelet farcie vermicelle

Dessert

Salade fruit et glace maison

Ou

Pâtisserie marocaine revisite façon Dar El Kaid

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines revisitées Dar El Kaid

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 6

Inlus Animation Musique Tarabe et Danse Orientale

Entrée

Salades marocaines: (Taktouta, zaalook, carotte a la charmoula et légumes de saison)

Et

Pastilla fruit de mer

Plat

Couscous Royal aux sept légumes (agneau, poulet et merguez)

Et

Tajine poisson du jour

Dessert

M'hancha et glace miel fleur d'oranger

Ou

Jawhara et sa glace au miel & fleur d'oranger

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 7

Inlus Animation Musique Tarabe et Danse Orientale

Entrée

Sélection de salade marocaine fine

Et

Pastilla fruit de mer

Plat

Demi agneau façon méchoui et légumes de saison

Et

Poulet mqalli, olives et citron confit

Dessert

Corbeille de fruit

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule N° 8

Inlus Animation Musique Tarabe et Danse Orientale

Entrée

Salade marocaine: (Légumes de saison aromatisée à l'ail et persil)

Et

Pastilla poulet aux amandes

Plat

Grand poisson selon l'arrivée de jour grillée au four à la charmoula Gambas et moules

Et

Jarret de bœuf braisé aux oignons servi aux amandes et pruneaux

Dessert

Corbeille de fruit

Et

Jawhara aux laits

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma





DAR EL KAID

THE BEST MOROCCAN TRADITIONAL EXPERIENCE

Formule International

Inlus Animation Musique Tarabe et Danse Orientale

Entrée

Salade burata et sa tomate, sauce pistou

Ou

Salade gourmande Dar El Kaid (poulet, avocat, œuf de caille, tomate cerise
salade verte, coupeaux de parmesan)

Plat

Pave de loup marine aux herbes de l'atlas

Ou

Cœur de filet de bœuf sauce Rossini et pomme de terre coin de rue

Dessert

Cheese cake

Ou

Tarte chocolat ou citron

Et

Thé, Café et Pâtisseries Marocaines

www.darelkaid.ma

