



WHERE INSPIRATION
BEGINS

Chez
la futee



www.chezlafutee.ma

SOUPS

HOMEMADE HARIRA /// 59 MAD

Traditional Moroccan soup made with lentils, chickpeas, and tomatoes.

Soupe traditionnelle marocaine à base de lentilles, pois chiches et tomates.

CHEF'S CHORBA /// 65 MAD

Flavorful broth with finely diced vegetables and angel hair vermicelli.

Bouillon parfumé garni de légumes finement taillés et de vermicelles cheveux d'ange.

CHEF'S SOUP /// 69 MAD

Daily creation inspired by seasonal ingredients and the chef's imagination.

Création du jour inspirée des produits de saison et de l'imagination du chef.

DESSERTS

RAIB CHIA PUDDING /// 29 MAD

Raib yogurt, chia seeds, and fruit coulis of the day.

Raïb, graines de chia, et coulis de fruits du jour.

ORANGE BLOSSOM CRÊPE /// 29 MAD

Delicate crêpe flavored with sugar and orange blossom.

Crêpe délicate parfumée au sucre et à la fleur d'oranger.

FRESH FRUIT PLATE /// 39 MAD

A selection of seasonal fresh fruits.

Assortiment de fruits frais de saison.

GOURMET MOROCCAN TEA /// 49 MAD

Moroccan tea served with an assortment of traditional sweets: ghriba, fekkas, and gazelle horns (cornes de gazelle).

Thé marocain servi avec un assortiment de douceurs traditionnelles : ghriba, fekkas et cornes de gazelle.

SOUPES

TEA & COFFEE

THÉ & CAFÉ

MOROCCAN MINT TEA /// 29 MAD

GRANDMA'S HERBAL INFUSION /// 29 MAD

Verbena, fennel, thyme, or sage.

Verveine, fenouil, thym ou sauge.

INFUSION OF THE DAY /// 39 MAD

Inspired by the flavors of the season.

Inspirée par les saveurs de la saison.

FUTÉE TEA /// 39 MAD

Our signature blend of Moroccan herbs and spices.

Notre mélange signature d'herbes et d'épices marocaines.

NOUSS-NOUSS /// 25 MAD

Traditional Moroccan half-espresso, half-milk coffee.

Café traditionnel marocain, composé d'un demi-espresso et d'un demi-verre de lait.

CAFÉ CRÈME /// 25 MAD

ESPRESSO /// 19 MAD

COLD BEVERAGES

BOISSONS FRAÎCHES

CLASSIC BEVERAGES /// 25 MAD

Eau plate, eau gazeuse, soda.

ORANGE JUICE /// 29 MAD

Jus d'orange fraîchement pressé.

LEMONADE /// 35 MAD

Citronnade au miel.

FRESH JUICE OF THE DAY /// 40 MAD

Jus frais du jour.

BREAKFAST

PETIT DÉJEUNER

MSE-MEN /// 49 MAD

Traditional msemen served with fresh Jben cheese, honey, and Moroccan tea.

Msemen traditionnel servi avec du fromage frais Jben, du miel et du thé marocain.

FASSI /// 59 MAD

Artisanal tafernout bread, khlii eggs, olives, fresh Jben cheese, honey, fresh orange juice, and mint tea.

Pain tafernout artisanal, œufs au khlii, olives, fromage frais Jben, miel, jus d'orange frais et thé à la menthe.

AMAZIGH /// 69 MAD

Artisanal tafernout bread, two hard-boiled eggs, olives, argan oil, fresh Jben cheese, honey, amlou, and mint tea.

Pain tafernout artisanal, deux œufs durs, olives, huile d'argan, fromage frais Jben, miel, amlou et thé à la menthe.

SALADS

SALADES

TOMATO & ONION SALAD /// 35 MAD

Fresh tomatoes, red onions, and olive oil.

Tomates fraîches, oignons rouges et huile d'olive.

CABBAGE, RAISIN & ALMOND SALAD /// 39 MAD

Crunchy cabbage, raisins, toasted almonds, and homemade light mayonnaise.

Choux croquant, raisins secs, amandes grillées et mayonnaise légère maison.

MOROCCAN CARROT SALAD /// 40 MAD

Grated carrots with fresh oranges, delicately flavored with orange blossom water and cinnamon.

Carottes râpées aux oranges fraîches, délicatement parfumées à l'eau de fleur d'oranger et à la cannelle.

TOMATO, FETA & ZAATAR SALAD /// 49 MAD

Fresh tomatoes, feta cheese, zaatar, olive oil, and aromatic herbs.

Tomates fraîches, fromage feta, zaatar, huile d'olive et herbes aromatiques.

TAFERNOUT WRAPS

WRAPS TAFERNOUT

VEGETARIAN WRAP /// 49 MAD

Homemade zaalouk, oven-roasted tomatoes and onions, seasonal vegetables, and yogurt sauce.

Zaalouk maison, tomates et oignons rôtis au four, légumes de saison et sauce au yaourt.

KEFTA WRAP /// 59 MAD

Spiced Moroccan kefta, oven-roasted tomatoes and onions, and homemade sauce.

Kefta marocaine épicée, tomates et oignons rôtis au four, accompagnés d'une sauce maison.

CHICKEN WRAP /// 55 MAD

Moroccan spice-marinated chicken, crunchy vegetables, and lemon sauce.

Poulet mariné aux épices marocaines, légumes croquant et sauce au citron.

BEEF WRAP /// 70 MAD

Sliced beef, oven-roasted tomatoes and onions, and cumin sauce.

Émincé de bœuf, tomates et oignons rôtis au four, accompagné d'une sauce au cumin.

FUTÉE COMBOS

COMBOS FUTÉE

VEGETARIAN COMBO /// 69 MAD

Vegetarian wrap, mint tea or lemonade, and a dessert of your choice.

Wrap végétarien, thé à la menthe ou citronnade, et dessert au choix.*

KEFTA OR CHICKEN COMBO /// 79 MAD

Kefta or chicken wrap, mint tea or lemonade, and a dessert of your choice.

Wrap à la kefta ou au poulet, thé à la menthe ou citronnade, et dessert au choix.*

BEEF COMBO /// 89 MAD

Beef wrap, mint tea or lemonade, and a dessert of your choice.

Wrap au bœuf, thé à la menthe ou citronnade, et dessert au choix.*

SIGNATURE DISHES

PLATS SIGNATURE

CHICKEN TAGINE WITH PRESERVED LEMON

& OLIVES /// 69 MAD

Slow-cooked chicken with green olives and preserved lemon.

Poulet mijoté aux olives vertes et citron confit.

KEFTA TAGINE WITH EGGS /// 79 MAD

Moroccan meatballs simmered in a spicy tomato sauce with farm-fresh eggs.

Boulettes de viande à la marocaine mijotées dans une sauce tomate épicée, accompagnées d'œufs fermiers.

BEEF TAGINE WITH PRUNES /// 120 MAD

Tender beef with prunes, almonds, and cinnamon.

Bœuf fondant aux pruneaux, amandes et cannelle.

MARRAKCHI TANGIA /// 130 MAD

Slow-cooked meat prepared with the traditional spices of Marrakech.

Viande mijotée lentement, préparée selon la tradition marrakchie et ses épices emblématiques.

BRAISED LAMB SHANK /// 180 MAD

Tender lamb shank served with its rich Moroccan-spiced juice.

Souris d'agneau fondante, servie avec son jus parfumé aux épices marocaines.

CHICKEN PASTILLA /// 89 MAD

Crispy pastry filled with chicken, roasted almonds, and cinnamon.

Feuilleté croustillant au poulet, amandes torréfiées et cannelle.

COUSCOUS WITH BEEF /// 89 MAD

Steamed semolina served with seasonal vegetable and chickpeas.

Semoule fine cuite à la vapeur, servie avec des légumes de saison et des pois chiches.

CHICKEN SEFFA MEDFOUNA /// 89 MAD

Sweet-and-savory angel hair vermicelli with chicken, daghmira, raisins, and almonds.

Seffa medfouna sucrée-salée aux cheveux d'ange, poulet, daghmira, raisins secs et amandes.