



Grand Bazar

PLACE

JAMAA

EL FNA

MARRAKECH

RESTAURANT
de CURIOSITES

PLACE JAMAA EL FNA



HISTOIRE DU GRAND BAZAR

Le Restaurant Bar à cocktails Le Grand Bazar est une destination incontournable qui incarne parfaitement l'essence de Marrakech. Niché sur la place animée Jemaa-El-Fna, ce lieu offre à ses clients une expérience culinaire et historique incomparable.

Le nom du Grand Bazar vient de son histoire Et de son créateur Stéphane Marnin. Cet ancien bâtiment de la place Jemaa-El-Fna a parcouru le temps! Pendant 100 ans ce fut un hôtel avant de se transformer en un restaurant qui allie authenticité et modernité! Dans la salle, vous retrouverez des centaines d'objets historiques tous chinés sur Marrakech. Chacun d'eux vous racontera un morceau d'histoire et vous transportera dans un univers où le temps est suspendu!

Au niveau de la terrasse, les superbes vues panoramiques à couper le souffle sur la médina, l'Atlas et l'animation perpétuelle de la place créent une ambiance magique.

Tous ces espaces vous permettront de savourer des cocktails et des plats savamment concoctés dans la pure tradition marocaine.

Le Grand Bazar créé un cadre idéal pour les soirées romantiques ou soirées animées entre amis.

Que vous soyez un habitant ou un voyageur à la recherche d'un goût authentique de Marrakech, Le Grand Bazar promet une expérience mémorable et des moments uniques sublimés par nos équipes qui sont à votre écoute pour vous satisfaire!

The Grand Bazar Cocktail Bar Restaurant is a must-visit destination that perfectly embodies the essence of Marrakech.

Nestled on the bustling Jemaa-El-Fna square, this venue offers its guests an unparalleled culinary and historical experience.

The name "Grand Bazar" is rooted in its history and its creator, Stéphane Marnin. This historic building on Jemaa-El-Fna square has withstood the test of time! For 100 years, it served as a hotel before transforming into a restaurant that seamlessly blends authenticity and modernity.

Inside the dining area, you'll discover hundreds of historical objects, all carefully sourced from Marrakech. Each piece tells a story, transporting you to a timeless universe where history comes alive! On the terrace, breathtaking panoramic views of the Medina, the Atlas Mountains, and the vibrant Jemaa-El-Fna square create a magical atmosphere.

These unique spaces invite you to enjoy cocktails and dishes expertly crafted in the pure Moroccan tradition.

The Grand Bazar sets the perfect stage for romantic evenings or lively gatherings with friends. Whether you are a local resident or a traveler seeking an authentic taste of Marrakech, The Grand Bazar promises a memorable experience and unique moments. Our attentive team is here to ensure your satisfaction and make your visit truly unforgettable!





APÉRITIF & ALCOOL

| | Verre | Bouteille |
|----------------|-------|-----------|
| MARTINI BLANC | 80 | |
| MARTINI ROUGE | 80 | |
| MARTINI ROSÉ | 80 | |
| GET 27 | 80 | 1300 |
| PASTIS | 80 | 1400 |
| SAMBUCA | 80 | 1500 |
| JAGERMEISTER | 80 | 1500 |
| CAMPARI | 90 | 1300 |
| RICARD | 90 | 1500 |
| GRAND MARNIER | 100 | 1000 |
| BAILEYS | 100 | 1300 |
| LIMONCELLO | 100 | 1500 |
| SAKE SHIRAYUKI | 120 | 1300 |

BIÈRE BOUTEILLE

| | |
|----------------------------|----|
| CORONITA 20.7CL | 60 |
| BUDWEISER 25 CL | 60 |
| ESTRELLA SANS GLUTEN 25 CL | 60 |
| SPÉCIAL GOLD 25 CL | 60 |
| CASABLANCA 25CL | 70 |
| STELLA ARTOIS | 70 |
| ESTRELLA DAMM 33CL | 70 |
| CORONA 33CL | 80 |
| LEFFE BLONDE 33CL | 80 |
| LEFFE BRUNE 33CL | 80 |
| SMIRNOFF ICE | 90 |

BIÈRE PRESSION

| | |
|-------------------|----|
| SPÉCIAL GOLD 25CL | 60 |
| CASBLANCA 25CL | 70 |
| SPECIAL GOLD 50CL | 80 |
| CASABLANCA 50CL | 90 |

All our drinks must be accompanied by at least some tapas (law in force)
Toutes nos boissons doivent être accompagnées au moins de tapas (loi en vigueur)





GIN

| | <i>Verre</i> | <i>Bouteille</i> |
|-------------------------|--------------|------------------|
| GORDON'S | 100 | 1300 |
| TANQUERAY | 100 | 1400 |
| TANQUERAY TEN | 110 | 1500 |
| BULLDOG | 110 | 1400 |
| BOTANIS | 130 | 1450 |
| CITADELLE ORIGINAL, DRY | 130 | 1500 |
| GIN MARE | 140 | 1500 |

TEQUILA

| | <i>Verre</i> | <i>Bouteille</i> |
|--------------------|--------------|------------------|
| JOSÉ CUERVO BLANC | 80 | 1300 |
| SIERRA SILVER | 80 | 1300 |
| JOSÉ CUERVO GOLD | 90 | 1300 |
| EL VIEJITO BLANCO | 100 | 1400 |
| CASAMIGOS ANEJO | 220 | 3000 |
| DON JULIO REPOSADO | 250 | 3500 |

RHUM

| | <i>Verre</i> | <i>Bouteille</i> |
|----------------------------|--------------|------------------|
| CAPTAIN MORGAN WHITE | 100 | 1500 |
| CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD | 100 | 1500 |
| ZACAPA CENT 23 | 160 | 2500 |
| ZACAPA XO | 300 | 4500 |

All our drinks must be accompanied by at least some tapas (law in force)
Toutes nos boissons doivent être accompagnées au moins de tapas (loi en vigueur)





WHISKY

| | <i>Verre</i> | <i>Bouteille</i> |
|-----------------------|--------------|------------------|
| J&B | 100 | 1300 |
| BULLEIT BOURBON | 100 | 1400 |
| JW BLACK LABEL | 120 | 1500 |
| GLENMORANGIE 12 ANS | 140 | 1600 |
| JW DOUBLE BLACK LABEL | 150 | 1700 |
| GLENMORANGIE 15 ANS | 150 | 1800 |
| JW GOLD LABEL | 180 | 2100 |
| JW BLUE LABEL | 350 | 8500 |

COGNAC

| | <i>Verre</i> | <i>Bouteille</i> |
|---------------|--------------|------------------|
| HENNESSY VS | 120 | 1500 |
| CAMUS VS | 120 | 1500 |
| CAMUS VSOP | 170 | 1800 |
| HENNESSY VSOP | 180 | 2000 |

VODKA

| | <i>Verre</i> | <i>Bouteille</i> |
|----------------|--------------|------------------|
| SMIRNOFF ROUGE | 100 | 1300 |
| SKYY | 100 | 1400 |
| KETEL ONE | 120 | 1500 |
| BELVEDERE | 130 | 1500 |
| BÉLUGA NOBLE | 140 | 1500 |
| BELVEDERE 10 | 300 | 3500 |

All our drinks must be accompanied by at least some tapas (law in force)
Toutes nos boissons doivent être accompagnées au moins de tapas (loi en vigueur)





LES COCKTAILS

VIRGIN COCKTAIL

80 dh

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE

*Feuilles de menthe, jus de citron,
sirop canne, eau pétillante,
Passion, Framboise*

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, purée de coco

SUNNY

*Tranche de mangue friche, purée
de framboise, purée passion, jus
d'orange*

MANGUE PASSION

*Tranche de mangue fraîche
purée passion, sirop canne, jus de
citron*



COCKTAIL CLASSIQUE

120 dh

EXPRESSO MARTINI

*Vodka, liqueur cafe, sirop vanille,
Expresso*

DAÏKIRI

*Rhum, jus de citron, sirop de
canne*

MOSCOW MULE

*Vodka, jus de citron, gingembre
frais, ginger ale*

RASPBERRY GIN

*Gin, jus citron, purée de framboise,
sirop de canne*

WHISKY SOUR

*Whiskey, jus de citron, sirop de
canne, blanc d'œuf*

ST-GERMAIN SPRITZ

*Prosecco, eau gazeuse, elderflower
liqueur*

MARGARITA

Tequila, triple sec, jus citron

NEGRONI

Campari, martini rouge, gin mg

PORN STARS

*Vodka, sirop vanille, purée passion,
Prosecco freixenet*

APÉROL SPRITZ

*Prosecco, Aperol,
eau gazeuse*

All our drinks must be accompanied by at least some tapas (law in force)
Toutes nos boissons doivent être accompagnées au moins de tapas (loi en vigueur)





LES COCKTAILS

SHOOTER

80 dh

B52

*Triple sec, Baileys, liqueur cafe,
Capsule cafe*

WOO WOO

*Vodka, liqueur pêche,
cranberry*

TGV

Tequila, vodka, get27

IRISH FLAG

Cointreau, baileys, get27

KAMIKAZE

Vodka, sambuca, curaçao bleu



SIGNATURE

130 dh

NATIONAL MOJITO

*Rhum, Jus de citron Feuille de
menthe Liqueur de myrtilles
Prosecco*

BIDAOUI

*Whisky Miel Jus de citron
Bitte*

RED CITY

*Gin Sirop de rose Liqueur de
framboise Jus d ananas, Triple sec*

BRAZILHO

*Cachaça Jus de citron, tranche Kiwi
frais, Sirop de canne*

PINKY BAZAR

*Gin, passion fruit, orange juice,
aperol, sirop cane*

KISS ME

*Amaretto, Citron, Cranberry jus de
citron*

SPICED RUM

*Rhum, Caramel Sauce, Apple Juice
Sparkling Apple Cider*

LE GRAND BAZAR SAFRAN

*Infuser au vodka, jus citron
fruit de la passion, sirop de canne
jus de ananas*

All our drinks must be accompanied by at least some tapas (law in force)
Toutes nos boissons doivent être accompagnées au moins de tapas (loi en vigueur)





THE & CAFÉ

| | |
|-------------------------|----|
| EXPRESSO CLASSIQUE ILLY | 30 |
| EXPRESSO CAPSULES ILLY | 35 |
| DÉCAFÉINÉ ILLY | 35 |
| AMERICANO ILLY | 35 |
| THE A LA MENTHE | 35 |
| VERVEINE | 35 |
| CAFE CRÈME | 40 |
| DOUBLE EXPRESSO ILLY | 40 |
| THE TCHABA | 45 |

EAU SOFT

| | |
|---------------------------|----|
| EAU MINÉRALE 75CL | 40 |
| EAU MINÉRALE GAZEUSE 75CL | 40 |
| EVIAN 75CL | 60 |
| EVIAN GAZEUSE 75CL | 60 |

SOFT

| | |
|----------------------------|----|
| FEVER-TREE PINK GRAPEFRUIT | 35 |
| FEVER-TREE PINK GINGER ALE | 35 |
| COCA COLA | 35 |
| COCA COLA ZÉRO | 35 |
| SCHWEPPE TONIC | 35 |
| SCHWEPPE CITRON | 35 |
| HAWAÏ PASSION | 35 |
| SPRITE | 35 |
| RED BULL | 60 |

All our drinks must be accompanied by at least some tapas (law in force)
Toutes nos boissons doivent être accompagnées au moins de tapas (loi en vigueur)



TAPAS

| | |
|---|------------|
| CROQUETTES POISSON ET FROMAGE Fish and cheese croquettes | 60 |
| CROMESQUIS DE BOEUF Beef Cromesquis | 60 |
| MINI BROCHETTE DE POULET YAKITORI Mini chicken yakitori skewer | 60 |
| HOUMOUS À LA TRUFFE Truffle hummus | 60 |
| GUACAMOLE Guacamole | 60 |
| POMMES DE TERRE RINGS Potato rings | 60 |
| 6 HUITRES DE DAKHLA <i>(Selon arrivage)</i> 6 Oysters from dakhla <i>(Subject to availability)</i> | 110 |
| PETITES SÉPIAS Baby Cuttlefish | 110 |
| CEVICHE <i>(Selon arrivage)</i> Ceviche <i>(Subject to availability)</i> | 110 |
| ARDOISE DE FROMAGES Cheese platter | 130 |
| ARDOISE DE CHARCUTERIE DE PORC Pork Charcuterie board | 130 |





SUSHI

NIGIRI (4 PIÈCES)

| | |
|--------|----|
| Saumon | 70 |
| Thon | 75 |
| Dorade | 75 |
| Ebi | 85 |

SASHIMI (4 PIÈCES)

| | |
|---------------|----|
| Saumon | 80 |
| Dorade | 80 |
| Thon | 90 |
| Saint-jacques | 95 |

MAKI (6PIÈCES)

| | |
|---------------|----|
| Avocat Cheese | 60 |
| Saumon | 70 |
| Surimi | 70 |
| Thon | 75 |
| Dorade | 75 |

CALIFORNIA ROLLS (4 PIECES)

| | |
|--|----|
| Shake Yaki : <i>Saumon, ciboules, avocat, cream cheese, sésame</i> | 75 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Crème Cheese : <i>Saumon frais, Avocat, Crème Cheese, Ciboulette</i> | 80 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Dynamite : <i>Surimi Marine, Saint-jacques, Tobiko</i> | 90 |
|--|----|

SUSHI ROLLS CRISPY (6 PIECES)

| | |
|---|----|
| Fry Ebi Fry : <i>Tobiko, crème cheese, Gambas tempura, Avocat</i> | 75 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| Oeil de Dragon : <i>Ciboulette, Carotte, Tobiko, Saumon</i> | 80 |
|---|----|

SELECTION DU CHEF

| | |
|--------------------------|-----|
| Assortiment de 12 pièces | 170 |
| Assortiment de 24 pièces | 290 |

NIGIRI (4 PIÈCES)

| | |
|-----------|----|
| Salmon | 70 |
| Tuna | 75 |
| Sea Bream | 75 |
| Ebi | 85 |

SASHIMI (4 PIÈCES)

| | |
|-----------|----|
| Saumon | 80 |
| Sea Bream | 80 |
| Tuna | 90 |
| Scallops | 95 |

MAKI (6PIÈCES)

| | |
|------------------|----|
| Avocado & Cheese | 60 |
| Salmon | 70 |
| Surimi | 70 |
| Tuna | 75 |
| Sea Bream | 75 |

CALIFORNIA ROLLS (4 PIECES)

| | |
|--|----|
| Shake Yaki : <i>Salmon, scallions, avocado, cream cheese, sesame</i> | 75 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Cream Cheese : <i>Fresh Salmon, Avocado, Cream Cheese, Chives</i> | 80 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Dynamite : <i>Marinated Surimi, Scallops, Tobiko</i> | 90 |
|--|----|

SUSHI ROLLS CRISPY (6 PIECES)

| | |
|--|----|
| Fry Ebi Fry : <i>Tobiko, Cream Cheese, Tempura Shrimp, Avocado</i> | 75 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Dragon Eye : <i>Chives, Carrot, Tobiko, Salmon</i> | 80 |
|--|----|

CHEF'S SELECTION

| | |
|-------------------------|-----|
| Assortment of 12 pieces | 170 |
| Assortment of 24 pieces | 290 |





ENTRÉE

| | |
|---|------------|
| ZAALOUK | 60 |
| <i>Caviar d'aubergines fondant à la marocaine.</i> | |
| SOUPE HARIRA | 60 |
| <i>Soupe traditionnelle servie avec des dattes et des pâtisseries au miel de Ramadan.</i> | |
| NEMS FROMAGE | 65 |
| <i>Fromage et d'épinards.</i> | |
| TARTE TATIN À LA TOMATE | 75 |
| <i>Tarte tatin aux tomates cerises confites.</i> | |
| SAUMON GRAVELAX | 80 |
| <i>Saumon accompagné d'une gelée aux agrumes.</i> | |
| PASTILLA AU POULET | 110 |
| <i>Un cœur de poulet confit entouré de pâte feuilletée, parfumé à la cannelle...</i> | |

STARTER

| | |
|---|------------|
| ZAALOUK | 60 |
| <i>Creamy Moroccan eggplant dip</i> | |
| SOUP HARIRA | 60 |
| <i>Traditional soup served with dates and honey pastries during Ramadan</i> | |
| CHEESE SPRING ROLLS | 65 |
| <i>Cheese and spinach</i> | |
| TOMATO TATIN TARTE | 75 |
| <i>Candied cherry tomato tatin tart</i> | |
| SAUMON GRAVELAX | 80 |
| <i>Salmon and citrus jelly</i> | |
| CHICKEN PASTILLA | 110 |
| <i>A candied chicken heart surrounded by puff pastry, cinnamon...</i> | |

SALADES

| | |
|---|------------|
| SALADE CÉSAR | 90 |
| <i>Du Grand Bazar</i> | |
| ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES | 95 |
| <i>Cinq petits ramequins de salades traditionnelles marocaines.</i> | |
| QUINOA POULET | 95 |
| <i>mangue, kiwi, ananas, concombre, tomate cerise raisins sec ...</i> | |
| QUINOA SAUMON | 110 |
| <i>Mangue, kiwi, ananas, concombre, tomate cerise, raisins secs</i> | |

SALADS

| | |
|--|------------|
| CESAR SALAD | 90 |
| <i>from the Grand Bazar</i> | |
| MOROCCAN SALADS ASSORTMENT | 95 |
| <i>Five small ramekins with traditional Moroccan salads</i> | |
| QUINOA CHICKEN | 95 |
| <i>mango, kiwi, pineapple, cucumber, cherry tomato, raisins</i> | |
| QUINOA SALMON | 110 |
| <i>Mango, kiwi, pineapple, cucumber, cherry tomato, raisins...</i> | |





LE COIN GRILLADE

| | |
|--|------------|
| BROCHETTES DE POULET (*) | 110 |
| MIXTE GRILL (*) | 160 |
| <i>agneau, viande haché poulet</i> | |
| POISSON GRILLÉ DU JOUR (*) | 220 |
| <i>Dorade Royale</i> | |
| COTELETTE D'AGNEAU (*) | 220 |
| ENTRECÔTE GRILLÉE 300G (*) | 350 |
| <i>Maturé 40 jours (Blanc Bleu Belge) Servie avec Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce champignons, ou Sauce bearnaise</i> | |
| CÔTE DE BŒUF (Pour 2 personnes) (*) | 450 |

(*) ACCOMPAGNEMENT

Plat accompagné d'un accompagnement au
choix : frites - riz - semoule - salade -
légumes saute et purée

GRILLED CORNER

| | |
|--|------------|
| CHICKEN SKEWERS (*) | 110 |
| MIXED GRILL (*) | 160 |
| <i>Lamb, minced meat, chicken</i> | |
| GRILLED FISH OF THE DAY (*) | 220 |
| <i>Gilt-head bream</i> | |
| LAMB CHOP (*) | 220 |
| GRILLED RIB STEAK 300G (*) | 350 |
| <i>Aged 40 days (Belgian Blue Beef) Served with your choice of sauce: Pepper, Mushroom, or Béarnaise</i> | |
| RIB OF BEEF (For 2 people) (*) | 450 |

(*) ACCOMPANIEMENT

Dish accompanied by a side dish of your
choice: fries, rice, couscous, salad, sautéed
vegetables, or mashed potatoes.

TAGINES TRADITIONNELS

| | |
|--|------------|
| TAGINE DE POULET CITRON & MESLALA (*) | 130 |
| TAGINE DE KEFTA (*) | 160 |
| <i>Viande hachée, œufs, coriandre</i> | |
| TAGINE DE POISSON (*) | 170 |
| <i>Poisson du jour : pageot ou ombrine, selon l'arrivage</i> | |
| TAGINE MAKFOUL (*) | 195 |
| <i>Coup de cœur, Agneau fruits sec et tomate</i> | |
| TAJINE DE BŒUF (*) | 195 |
| <i>Pruneau (Signature)</i> | |

(*) ACCOMPAGNEMENT

Accompagnement inclus au choix :
Semoule ou Salade verte
Garniture supplémentaire : **30dh**
Au choix : frites - riz - légumes sautés -
purée

TRADITIONAL TAGINES

| | |
|---|------------|
| LEMON CHICKEN TAGINE & MESLALA (*) | 130 |
| KEFTA TAGINE (*) | 160 |
| <i>Minced meat, eggs, coriander</i> | |
| FISH TAGINE (*) | 170 |
| <i>Fish of the day: red bream or red rump depending on availability</i> | |
| TAGINE MAKFOUL (*) | 195 |
| <i>Favorite Lamb with dried fruits and tomato</i> | |
| BEEF TAJINE (*) | 195 |
| <i>With prunes (Signature)</i> | |

(*) ACCOMPAGNEMENT

Dish accompanied by a side dish of
your choice: couscous, salad
Additional garnish: **30dh**
choice of: fries - rice - sautéed
vegetables - mashed potatoes





PIZZA

| | |
|--|------------|
|  MARGHERITA Margherita | 90 |
| THON Tuna | 90 |
| QUATRE FROMAGES Four Cheeses | 120 |
| PEPPERONI Pepperoni | 120 |
|  TRUFFE Truffle | 140 |







PLATS INTERNATIONAUX

INTERNATIONAL DISHES

 **RAVIOLI** **110**
Fait maison épinard ricotta et sa sauce à la
crème

 **RAVIOLI** **110**
Homemade Spinach Ricotta and Cream
Sauce

PÂTES TAGLIATELLES MAISON 3 CHOIX :

 Arrabiata **90**
 Alfredo **90**
Bolognaise **110**

HOMEMADE TAGLIATELLE PASTA 3 CHOICES :


 Arrabiata **90**
 Alfredo **90**
Bolognaise **110**

 **LA BROCHETTE DE SAUMON (*)** **140**
Saumon mariné et tendrement grillée sur
son lit de tagliatelle de mangues

 **SALMON SKEWERS (*)** **140**
Marinated and tenderly grilled salmon on a
bed of mango tagliatelle

BURGER MAISON **150**
Pain maison, viande haché minute

HOMEMADE BURGER **150**
Homemade bread, freshly ground meat

 **MECHOUI D'AGNEAU** (Pour 2 personnes) **550**
Viande d'agneau savoureusement fondante,
remplie de saveurs et de jus, accompagnée
de ses légumes sautés.

 **MECHOUI OF LAMB** (For 2 people) **550**
Deliciously tender lamb meat, full of
flavor and juices, served with sautéed
vegetables.

(*) ACCOMPAGNEMENT

Accompagnement inclus
au choix :

Semoule ou Salade verte

Garniture supplémentaire : **30dh**

Au choix : frites - riz - légumes sautés - purée

(*) ACCOMPAGNEMENT

Dish accompanied by a side dish of your choice:
couscous, salad


Additional garnish: **30dh**

choice of: fries - rice - sautéed vegetables -
mashed potatoes

PLATS TRADITIONNELS MAROCAINS

PLATS TRADITIONNELS MAROCAINS

 **RFISSA** **140**
Msemen, poulet, lentilles, sauce et épices
ras el hanout

 **RFISSA** **140**
Msemen, chicken, lentils, sauce, and ras el
hanout spices

 **MHAMSSA** (Signature) **140**
Des pâtes plombs au safran, champignons
de Paris, jus de réduction de champignon

 **MHAMSSA** (Signature) **140**
Saffron-infused acini di pepe pasta with button
mushrooms and mushroom reduction sauce

 **COUSCOUS VÉGÉTARIEN** **140**
Des légumes frais cuits à la vapeur et
de la semoule finement aromatisée

 **COUSCOUS VEGETARIEN** **140**
Steamed fresh vegetables and
delicately flavored couscous

 **COUSCOUS ROYAL** **160**
Légumes, poulet, bœuf, agneau, merguez
et un bon jus pour la semoule, oignons
confits, noix...

 **COUSCOUS ROYAL** **160**
Vegetables, chicken, beef, lamb, merguez, and
a flavorful broth for the couscous, caramelized
onions, nuts...

TANJIA AVEC SEMOULE **180**
La spécialité de Marrakech : bœuf
cuisson basse température, oignon,
safran, épices

TANJIA WITH SEMOLINA **180**
Marrakech specialty: slow-cooked
beef with onions, saffron, and spices





NOS DOUCEURS REVISITÉES

OUR REVISITED SWEETS

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| MOELLEUX AU CHOCOLAT | 110 | CHOCOLATE MOELLEUX | 110 |
| <i>Signature, cœur d'amlou et glace corne de gazelle</i> | | <i>Signature, amlou heart and corne de gazelle ice cream</i> | |
| TARTE TATIN | 90 | TARTE TATIN | 90 |
| <i>A la fleur de sel de l'Atlas</i> | | <i>With Atlas mountain fleur de sel</i> | |
| SABLÉ BRETON AUX FRAMBOISES | 90 | BRETON SHORTBREAD | 90 |
| <i>Coulis et sorbet framboise à la rose</i> | | <i>Raspberry coulis and rose-infused raspberry sorbet</i> | |
| TIRAMISU REVISITÉ | 90 | TIRAMISU REVISITED | 90 |
| <i>By GRAND BAZAR Aux épices marocaines</i> | | <i>By GRAND BAZAR With Moroccan spices</i> | |
| PASTILLA PRALINÉE | 90 | PRALINE PASTILLA | 90 |
| <i>En 3 feuilles traditionnelles de pastilla caramélisées et Amlou</i> | | <i>In three traditional caramelized pastilla sheets and amlou</i> | |
| CAFÉ OU THÉ A LA MENTHE | 90 | COFFEE OR MINT TEA | 90 |
| <i>Assortiment de pâtisseries marocaines</i> | | <i>Assortment of Moroccan pastries</i> | |
| 3 BOULES DE GLACE | 90 | 3 SCOOPS OF ICE CREAM | 90 |
| <i>Corne gazelle, Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Noix de coco, Sorbets Framboise à la rose.</i> | | <i>Gazelle horn ice cream, Vanilla, Chocolate, Salted butter caramel, Pistachio, Raspberry and rose sorbets.</i> | |





RHBA • RESTAURANT • CURIOSITE • MMX

Grand Bazar

RESTAURANT
de CURIOSITES

PLACE JAMAA EL FNA