

Saffian

By: KOYA

Drinks, food & much more ...

Safran

By: **KOYA**

Drinks, food & much more ...

TEL UN VOYAGE LE LONG DU BASSIN MÉDITERRANÉEN,
LA CARTE DU SAFRAN MET AUTANT À L'HONNEUR DES
PLATS MAROCAINS QUE DES SPÉCIALITÉS DE LA
GRÈCE, L'ITALIE ET L'ESPAGNE.

UN VÉRITABLE VOYAGE HAUT-EN-COULEURS QUI MET
AU CENTRE DE L'ASSIETTE LES MEILLEURS PRODUITS
DU TERROIR ET D'AILLEURS, DÉNICHÉS PAR NOTRE
CHEF .

UN FLORILÈGE DE SAVEURS MÉDITERRANÉENNES
SAVAMMENT AGENCÉES ET UNE CUISINE GÉNÉREUSE
ET PARFUMÉE.

UN VOYAGE GOURMAND ET ENSOLEILLÉ À VIVRE DANS
UN CADRE EXCEPTIONNEL, SURPLOMBANT LA MARINA
ET LA PLAGE DE TANJA BAY, OFFRANT UNE VUE
IMPRENABLE SUR LA MER MÉDITERRANÉE ET L'ANIMÉE
VIE DU PORT.



Safran Tanger



safranbykoyatanger



safranbykoyatanger@gmail.com



safranbykoyatanger



www.safrantanger.com

«TOUS NOS PRIX SONT EN DIRHAMS»

ACCOMPAGNEMENTS		EXPERIENCE D'ICI	
⌄ ⌘ ⌅		550 DHS /PERS	
SEMOULE NATURE	45	ENTRÉES	
SALADE DE MESCLUN	45	CH'HIWATES SAFRAN SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES	
FRITES MAISON	50	OU	
LÉGUMES SAUTÉS	55	COCKTAIL DE BRIOUATES BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS, GAMBAS « M'CHERMEL », VIANDE HACHÉE « KOFTA»	
POMMES DE TERRE SAUTÉES	55	SUITE	
PURÉE DE POMMES DE TERRE	60	COUSCOUS DE BŒUF AUX SEPT LÉGUMES 🍴 SEMOULE COMPLÈTE DE BLÉ, BŒUF MIJOTÉ, LÉGUMES DE DOUKKALA	
RIZ PILAF	60	OU	
DOUCEURS		TAJINE DE POULET AU CITRON POULET FERMIER DE « RHAMNA », CITRONS CONFITS MAISON, OLIVES VIOLETTES MES' LALLA, CORIANDRE	
⌄ ⌘ ⌅		DOUCEURS	
ASSIETTE DE FRUITS	90	PASTILLA JAWHARA À LA CRÈME DE LAIT OU M'HANCHA AUX AMANDES, GLACE À LA FLEUR D'ORANGER	
CAPPUCCINO GLACÉ	110	EXPERIENCE D'AILLEURS	
PASTILLA JAWHARA À LA CRÈME DE LAIT	110	600 DHS/PERS	
CHEESECAKE À LA FRAMBOISE	120	⌄ ⌘ ⌅	
CROUSTILLANT CHOCOLAT À L'HUILE D'ARGAN	120	ENTRÉES	
M'HANCHA AUX AMANDES -GLACE FLEUR D'ORANGER-	120	FALAFELS ET HOUMOUS 🍴 BOULETTES DE POIS CHICHES ET HERBES FRITES SUR UN LIT DE HOUMOUS	
NOIX DE COCO GIVRÉE	120	OU	
ASSORTIMENT DE PETITS GÂTEAUX MAROCAINS	120	SALADE DE POULET KOYA POULET GRILLÉ, CHOUX CHINOIS, WONTONS FRITS, POMMES VERTES, SAUCE AU SÉSAME	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	130	SUITE	
ASSORTIMENT DE GLACES ET DE SORBETS (3BOULES) GLACE : AMLOU, FLEUR D'ORANGER, VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOIX DE COCO SORBET : FRAMBOISE, MANGUE, PASSION, CITRON, ORANGE CANNELLE,	90	SAUMON TERIYAKI PAVÉ DE SAUMON MARINÉ ET GRILLÉ, CONCOMBRE MARINÉ, SAUCE TERIYAKI OU	
ASSORTIMENT DE DESSERTS -À PARTAGER OU PAS-	250	SUPRÊME DE POULET GRILLÉ POULET FERMIER, SAUCE AUX CHAMPIGNONS	
🌿🐛🥛🌱 GLUTEN FREE NUT FREE DAIRY FREE VEGAN Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.		🌿🐛🥛🌱 GLUTEN FREE NUT FREE DAIRY FREE VEGAN Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.	

Entrées froides			Plats marocains		
Entrées froides	TRIO DE MEZZÉS GRECS TZATZIKI, HOUMOUS À L'huile d'olive, Aubergine fumée	160	COUSCOUS AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN) SEMOULE COMPLÈTE DE BLÉ, ASSORTIMENT DE LÉGUMES MIJOTÉS		190
	CH'HIWATES SAFRAN (VÉGÉTALIEN) SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES AUX LÉGUMES	165	TAJINE DE POULET AU CITRON POULET FERMIER DE « RHAMNA », CITRONS CONFITS MAISON, OLIVES VIOLETTES MES'LALLA, CORIANDRE		220
	SALADE DE POULET KOYA POULET GRILLÉ, CHOUX CHINOIS, Wontons frits, Pommes vertes, Sauce au sésame	165	SEFFA MADFOUNA VERMICELLES DE TRADITION VAPEUR, EFFILOCHÉ DE POULET AUX ÉPICES DOUCES, ÉCLATS D'AMANDES TORRÉFIÉES, RAISINS MACÉRÉS, ACCENT DE CANNELLE ET SAFRAN		240
	TATAKI DE SAUMON FINES TRANCHES DE SAUMON MARINÉES, SAUCE PONZU, ROQUETTES, ZESTE DE CITRON	170	TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX MORCEAUX D'AGNEAU MIJOTÉS, PRUNEAUX ET FIGUES CARAMELISÉS, AMANDES TORRÉFIÉES, MIEL ET CANNELLE D'ORIENT		250
	SALADE GAMBAS MESCLUN, Gambas grillées, Avocat, Tomates cerises, PARMESAN, VINAIGRETTE AU SÉSAME	170	COUSCOUS DE BŒUF AUX SEPT LÉGUMES SEMOULE COMPLÈTE DE BLÉ, BŒUF MIJOTÉ, LÉGUMES DE DOUKKALA		250
Entrées chaudes	FRAÎCHEUR DE CRABE ET AVOCAT CHAIR DE CRABE DE QUALIDIYA, GUACAMOLE, HUILE D'OLIVE, CHIPS DE TAPIOCA	175	TAJINE DE DAURADE ROYALE DAURADE ROYALE « M'CHERMELLA », DUO DE POIVRONS FONDANTS, OLIVES ET CITRONS CONFITS		260
	BURRATA SANTORINI-STYLE FARANDOLE DE TOMATES, COEUR TENDRE DE BURRATA, ÉMULSION DE VINAIGRETTE SANTORINI, FILET DE PESTO VERT	180	TANJIA DE JARRET DE BŒUF JARRET DE BŒUF MIJOTÉ DANS UN POT DE TERRE CUITE AU CUMIN ET CITRON CONFIT AU SAFRAN		260
	CEVICHE DE DAURADE DÉS DE DAURADE, AVOCAT, CORIANDRE, LECHE DE TIGRE AU LAIT DE COCO	180	MÉCHOUI D'AGNEAU -À PARTAGER OU PAS- ÉPAULE D'AGNEAU CUITE 24 heures à basse température et dorée au four, LÉGUMES SAUTÉS, POMMES DE TERRE MIJOTÉES, OIGNONS CARAMILISÉS À L'AMANDE -20MIN D'ATTENTE-		650
	SASHIPIZZA AU SAUMON FINES TRANCHES DE SAUMON CRU, Tarama truffé, HUILE DE TRUFFE SUR UNE PÂTE CROUSTILLANTE	190			
	CARPACCIO DE FILET DE BŒUF FINES TRANCHES DE FILET DE BŒUF, PARMESAN, ROQUETTE, CÂPRES, SAUCE PESTO	190			
Plats internationaux	TERRINE DE FOIE GRAS LOBE DE FOIE GRAS ASSAISONNÉ, PAIN GRILLÉ	210			
Plats marocains	BURGER DE BOEUF -FRITES MAISON- BOEUF HACHÉ, SALADE ROMAINE, TOMATES, OIGNONS, CHEDDAR, SAUCE SAVOUREUSE	210	SUPRÊME DE POULET GRILLÉ -GARNITURE AU CHOIX- POULET FERMIER, SAUCE AUX CHAMPIGNONS		220
	FALAFELS ET HOUMOUS BOULETTES DE POIS CHICHES ET HERBES FRITES SUR UN LIT DE HOUMOUS	160	LINGUINE STRACCIATELLA PÂTES DE BLÉ, TOMATES CERISES CONFITES, AIL DOUX, SAUCE TOMATE, ÉCLATS DE STRACCIATELLA, PARMESAN AFFINÉ, TOUCHE DE BASILIC FRAIS		220
	COCKTAIL DE BRIOUATES BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS, FRUITS DE MER, VIANDE HACHÉE «KOFTA»	170	WOK DE BŒUF FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK, SAUCE AU POIVRE, CHAMPIGNONS SHIMEJI, OIGNON BLANC, MANGE-TOUT, ASPERGES, RIZ AU JASMIN		250
	PASTILLA TRADITIONNELLE AU POULET PÂTE À FILO, ÉFFILOCHÉ DE POULET, AMANDES TORRÉFIÉES	180	RISOTTO CREVETTES À LA MILANAISE RIZ ARBORIO, CREVETTES ROSES, SAFRAN DE TALIOUINE, PARMESAN		260
	GAMBAS SAGANAKI GAMBAS SAUTÉES À L'ail, TOMATES, FETA, PERSIL	185	LINGUINI AUX GAMBAS PÂTES DE BLÉ, GAMBAS, TOMATES CERISES, AIL, SAUCE TOMATE, PARMESAN		270
Plats internationaux	PASTILLA DE POISSON DE NOS CÔTES PÂTE À FILO, POISSONS EN CHERMOULA, CHAMPIGNONS DE PARIS, SAFRAN, CITRONS CONFITS	190	SAUMON TERIYAKI -GARNITURE AU CHOIX- Pavé de SAUMON MARINÉ ET GRILLÉ, CONCOMBRE MARINÉ, SAUCE TERIYAKI		270
	TACOS DE BŒUF HACHÉ DE FILET DE BŒUF MIJOTÉ À LA SAUCE AU POIVRE, CHAMPIGNONS, PIQUILLOS, PARMESAN, PIMENT ROUGE	190	ENTRECÔTE DE BOEUF -GARNITURE AU CHOIX- ENTRECÔTE MATURÉE, SAUCE AU POIVRE		280
	GAMBAS TEMPURA GAMBAS CROUSTILLANTES, SPICY CACAHUÈTE MAYO, MESCLUN, CIBOULETTES	190	BAR GRILLÉ AU JOSPER -GARNITURE AU CHOIX- BAR ENTIER CUIT AU JOSPER, SAUCE VIERGE AUX HERBES, CRÈME AU YUZU		290
				FILET DE BŒUF POÊLÉ -GARNITURE AU CHOIX- FILET DE BŒUF POÊLÉ, ÉCHALOTES CONFITES, SAUCE AU POIVRE	290
				GAMBAS À LA ROBATA -GARNITURE AU CHOIX- GAMBAS TIGRÉES GRILLÉES À LA ROBATA, SAUCE Scampi, SAUCE Chimichurri, AIL GRILLÉ	290
Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.			Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.		