



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

ENTRÉES FROIDES		PLATS MAROCAINS	
TRIO DE MEZZÉS GRECS TZATZIKI, HOUMOUS À L’HUILE D’OLIVE, AUBERGINE FUMÉE	170	COUSCOUS AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN)  SEMOULE COMPLÈTE DE BLÉ, ASSORTIMENT DE LÉGUMES MIJOTÉS	210
CH’HIWATES SAFRAN (VÉGÉTALIEN) SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES AUX LÉGUMES	175	TAJINE DE POULET AU CITRON POULET FERMIER DE « RHAMNA », CITRONS CONFITS MAISON, OLIVES VIOLETTES MES’LALLA, CORIANDRE	230
SALADE DE POULET KOYA POULET GRILLÉ, CHOUX CHINOIS, WONTONS FRITS, POMMES VERTES, SAUCE AU SÉSAME	180	SEFFA MADFOUNA VERMICELLES DE TRADITION VAPEUR, EFFILOCHÉ DE POULET AUX ÉPICES DOUCES, ÉCLATS D’AMANDES TORRÉFIÉES, RAISINS MACÉRÉS, ACCENT DE CANNELLE ET SAFRAN	250
TATAKI DE SAUMON FINES TRANCHES DE SAUMON MARINÉES, SAUCE PONZU, ROQUETTES, ZESTE DE CITRON	180	TAJINE D’AGNEAU AUX PRUNEAUX MORCEAUX D’AGNEAU MIJOTÉS, PRUNEAUX ET FIGUES CARAMÉLISÉS, AMANDES TORRÉFIÉES, MIEL ET CANNELLE D’ORIENT	265
SALADE GAMBAS MESCLUN, GAMBAS GRILLÉES, AVOCAT, TOMATES CERISES, PARMESAN, VINAIGRETTE AU SÉSAME	185	TAJINE DE DAURADE ROYALE DAURADE ROYALE « M’CHERMELLA », DUO DE POIVRONS FONDANTS, OLIVES ET CITRONS CONFITS	265
FRAÎCHEUR DE CRABE ET AVOCAT CHAIR DE CRABE DE QUALIDIYA, GUACAMOLE, HUILE D’OLIVE, CHIPS DE TAPIOCA	190	COUSCOUS DE BŒUF AUX SEPT LÉGUMES  SEMOULE COMPLÈTE DE BLÉ, BŒUF MIJOTÉ, LÉGUMES DE DOUKKALA	270
BURRATA SANTORINI-STYLE FARANDOLE DE TOMATES, COEUR TENDRE DE BURRATA, ÉMULSION DE VINAIGRETTE SANTORINI, FILET DE PESTO VERT	190	TANJIA DE JARRET DE BŒUF JARRET DE BŒUF MIJOTÉ DANS UN POT DE TERRE CUITE AU CUMIN ET CITRON CONFIT AU SAFRAN	285
CEVICHE DE DAURADE  DÉS DE DAURADE, AVOCAT, CORIANDRE, LECHE DE TIGRE AU LAIT DE COCO	190	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	205		
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF FINES TRANCHES DE FILET DE BŒUF, PARMESAN, ROQUETTE, CÂPRES, SAUCE PESTO	205		
TERRINE DE FOIE GRAS LOBE DE FOIE GRAS ASSAISONNÉ, PAIN GRILLÉ	230		
ENTRÉES CHAUDES		PLATS INTERNATIONAUX	
HARIRA AL-FASSIA SOUPE TRADITIONNELLE À LA TOMATE, DATTE MEDJOOl DE TAFILALET ET CHABAKKIA	150	BURGER DE BOEUF -FRITES MAISON- BOEUF HACHÉ, SALADE ROMAINE, TOMATES, OIGNONS, CHEDDAR, SAUCE SAVOUREUSE	240
FALAFELS ET HOUMOUS  BOULETTES DE POIS CHICHES ET HERBES FRITES SUR UN LIT DE HOUMOUS	170	SUPRÊME DE POULET GRILLÉ -GARNITURE AU CHOIX- POULET FERMIER, SAUCE AUX CHAMPIGNONS	240
COCKTAIL DE BRIOUATES BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS, FRUITS DE MER, VIANDE HACHÉE «KOFTA»	170	LINGUINE STRACCIATELLA  PÂTES DE BLÉ, TOMATES CERISES CONFITES, AIL DOUX, SAUCE TOMATE, ÉCLATS DE STRACCIATELLA, PARMESAN AFFINÉ, TOUCHE DE BASILIC FRAIS	240
PASTILLA TRADITIONNELLE AU POULET PÂTE À FILO, ÉFFILOCHÉ DE POULET, AMANDES TORRÉFIÉES	185	RISOTTO CREVETTES À LA MILANAISE RIZ ARBORIO, CREVETTES ROSES, SAFRAN DE TALIOUINE, PARMESAN	270
GAMBAS SAGANAKI  GAMBAS SAUTÉES À L’AIL, TOMATES, FETA, PERSIL	195	SAUMON TERIYAKI -GARNITURE AU CHOIX- Pavé de SAUMON MARINÉ ET GRILLÉ, CONCOMBRE MARINÉ, SAUCE TERIYAKI	275
TACOS DE BŒUF HACHÉ DE FILET DE BŒUF MIJOTÉ À LA SAUCE AU POIVRE, CHAMPIGNONS, PIQUILLOS, PARMESAN, PIMENT ROUGE	195	WOK DE BŒUF FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK, SAUCE AU POIVRE, CHAMPIGNONS SHIMEJI, OIGNON BLANC, MANGE-TOUT, ASPERGES, RIZ AU JASMIN	280
GAMBAS TEMPURA  GAMBAS CROUSTILLANTES, SPICY CACAHUÈTE MAYO, MESCLUN, CIBOULETTES	195	LINGUINI AUX GAMBAS PÂTES DE BLÉ, GAMBAS, TOMATES CERISES, AIL, SAUCE TOMATE, PARMESAN	280
PASTILLA DE POISSON DE NOS CÔTES PÂTE À FILO, POISSONS EN CHERMOULA, CHAMPIGNONS DE PARIS, SAFRAN, CITRONS CONFITS	200	ENTRECÔTE DE BOEUF -GARNITURE AU CHOIX- ENTRECÔTE MATURÉE, SAUCE AU POIVRE	290
		GAMBAS À LA ROBATA -GARNITURE AU CHOIX-  GAMBAS TIGRÉES GRILLÉES À LA ROBATA, SAUCE Scampi, SAUCE CHIMICHURRI, AIL GRILLÉ	300
		BAR GRILLÉ AU JOSPER -GARNITURE AU CHOIX- BAR ENTIER CUIT AU JOSPER, SAUCE VIERGE AUX HERBES, CRÈME AU YUZU	310
		FILET DE BŒUF POÊLÉ -GARNITURE AU CHOIX- FILET DE BŒUF POÊLÉ, ÉCHALOTES CONFITES, SAUCE AU POIVRE	310
 Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.		 Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.	