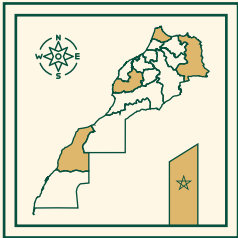


LES THÉS D'EXCEPTION

UNE INVITATION AU VOYAGE



LES THÉS DU SUD - L'ÂME DU DÉSERT

Les paysages arides et les traditions nomades se révèlent dans ces thés chaleureux et parfumés :

- 

THÉ SAHRAOUI
Thé vert, Alk (gomme du désert)
60,00 MAD
- 

THÉ DE L'ATLAS
Thé vert, Zaatar, Flioui
45,00 MAD
- 

THÉ MARRAKCHI
Thé vert, menthe, menthe pouliot, marjolaine, sauge
45,00 MAD
- 

THÉ SIGNATURE
Thé vert, cardamome, cannelle, clou de girofle, gingembre
60,00 MAD
- 

THÉ KAALAT MAGGOUNA
Thé vert, pétales de rose séchées
60,00 MAD
- 

THÉ AU SAFRAN (TALIOUINE)
Thé vert, infusion de safran
60,00 MAD

- 

THÉ À LA MENTHE
Thé vert, menthe, sucre
40,00 MAD

CAFÉS

- 

ESPRESSO
Café espresso/allongé
35,00 MAD
- 

NOUS-NOUS
Café doux mélangé avec du lait
40,00 MAD
- 

CAFÉ GLACÉ
Café mélangé avec des glaçons
40,00 MAD

LES THÉS DU NORD - FRAÎCHEUR ET DOUCEUR MÉDITERRANÉENNE

Inspirés par les jardins parfumés et la brise de la Méditerranée :

- 

THÉ À LA MENTHE TANJAQUI KHOUKHI
Thé vert, menthe, sucre, servi dans un grand verre
40,00 MAD
- 

THÉ FASSI
Thé vert, fleur d'oranger
45,00 MAD

LES INFUSIONS & TISANES - UN INSTANT DE BIEN-ÊTRE

À savourer lentement pour une pause empreinte de sérénité :

- 

THÉ VERT MENTHE
40,00 MAD
- 

LOUIZA
Verveine marocaine
40,00 MAD
- 

SHIBA
Thé vert menthe et shiba
40,00 MAD
- 

SAHARA BREAKFAST
Thé noir, cannelle
40,00 MAD
- 

ROSE
Thé blanc, rose marocaine
40,00 MAD
- 

MÉDINA FRAÎCHE
Menthe, réglisse
40,00 MAD
- 

ZAATAR
Thé noir, origan marocain
40,00 MAD
- 

KHAMSSA GREY
Thé noir, menthe et écorce d'orange
40,00 MAD
- 

NANAH
Menthe marocaine
40,00 MAD

THÉS GLACÉS

- LEMONADA**
Lemonade rafraîchissante infusée au thé vert, citronnelle et zeste de citron. Un mélange parfait d'agrumes et d'arômes pour un goût unique et revitalisant.

50,00 MAD
- BERRY TWIST**
Rafraîchissante à base d'hibiscus, cynorrhodon, cassis, myrtille, feuille de fraise, betterave douce et mûre. Un mélange fruité et savoureux pour un plaisir intense.

50,00 MAD
- HAPPY FOREST**
Boisson revigorante à base d'hibiscus, cynorrhodon, cassis, feuille de fraise, betterave, morceaux de pomme, sureau et morceaux de framboise. Un mélange fruité et équilibré pour un plaisir rafraîchissant.

50,00 MAD
- MOJITO**
Boisson rafraîchissante et équilibrée à base de menthe, menthe poivrée, hibiscus, zeste de citron, réglisse, myrte citronnée et feuille de mûre douce. Idéale pour une sensation de fraîcheur absolue.

50,00 MAD
- BELLINI**
Boisson fraîche et revigorante à base de rooibos, morceaux de figue et réglisse. Un mélange subtil et équilibré pour une expérience gustative douce et rafraîchissante.

50,00 MAD

JUS

- ORANGE**
Agrume juteux et vibrant, riche en saveurs sucrées et légèrement acidulées, parfait pour apporter une touche de fraîcheur à vos plats et boissons.

40,00 MAD
- LEMON**
Agrume rafraîchissant et acide, parfait pour rehausser vos plats et boissons. Une touche de saveur vive et énergisante.

40,00 MAD
- CARROT-ORANGE BLOSSOM**
Boisson revigorante à base de carotte et de fleur d'oranger, agrémentée d'une touche d'orange. Un mélange parfait pour une expérience fraîche et parfumée.

40,00 MAD
- BEET-ORANGE**
Boisson revitalisante à base de betterave et d'orange. Une combinaison unique de saveurs terreuses et agrumées pour une expérience gustative rafraîchissante.

40,00 MAD
- CUCUMBER-ZAATAR**
Boisson rafraîchissante à base de concombre et de zaatar. Une combinaison unique de saveurs herbacées et croquantes pour une expérience gustative revitalisante.

40,00 MAD

MOCKTAILS

- BABA MUSÉE**
Un mocktail marocain rafraîchissant, mélangeant la douceur de la banane, la vivacité de l'orange et une touche chaleureuse de cannelle. Une boisson délicieusement exotique et parfumée.

60,00 MAD
- LE MARRAKCHI**
Un mocktail revitalisant, mélangeant la fraîcheur du concombre, l'acidité du citron, la chaleur du gingembre et la douceur du miel. Une boisson équilibrée et rafraîchissante.

60,00 MAD
- RAHBA**
Un mocktail aux saveurs intenses, combinant la douceur de la pomme, l'acidité du citron et les arômes réconfortants des clous de girofle, du gingembre, de la cannelle et de la cardamome. Une boisson chaleureuse et épicée.

60,00 MAD
- EL MECHOUAR**
Un mocktail onctueux et nourrissant, combinant la richesse des dattes marocaines, la douceur de la banane, l'onctuosité des amandes et la fraîcheur du lait. Une boisson parfaite pour une pause gourmande.

60,00 MAD
- VIRGIN MOJITO**
Un mocktail frais, combinant citron vert, menthe fraîche, sirop de canne, eau gazeuse ou limonade.

60,00 MAD

MUSÉE DES ARTS CULINAIRES | UN VOYAGE DES SENS À MARRAKECH

Un moment suspendu, entre traditions et découvertes

SPÉCIALITÉS SUCRÉES

- MSMEN TRADITIONNEL**
Crêpes feuilletées marocaines : peuvent être servies avec un thé à la menthe ou autres boissons chaudes.

50,00 MAD
- BAGHRIR/CRÊPE À 1000 TROUS**
Crêpes marocaines : peuvent être servies avec un thé à la menthe ou autres boissons chaudes.

50,00 MAD
- HARCHA TRADITIONNELLE**
Gallettes de semoule croustillantes, servies chaudes avec un thé à la menthe ou autres boissons chaudes.

50,00 MAD
- MAKROUT AU CHOCOLAT**
Pain perdu, servi avec une glace à l'amlou.

70,00 MAD
- MINI-MHANCHA**
Feuilletée en spirale, garnie d'une délicieuse farce d'amandes finement moulues, parfumée à la fleur d'orange.

60,00 MAD
- RAZZET AL QADI**
Une spécialité marocaine façonnée en fil très fin enroulé autour de la main, similaire au msemen. Sa texture unique et son goût subtil en font un accompagnement parfait pour un thé à la menthe ou autre boisson chaude.

60,00 MAD
- TMER MAAMER (DATTES FARCIES)**
Délicieuses dattes marocaines farcies : une combinaison parfaite de douceur et de croquant, idéale pour une pause gourmande.

70,00 MAD

- BERKOUKECH À L'AMLOU**
Petit plomb parfumé à la vanille, servi avec perles de dattes et huile d'argan.

70,00 MAD

ASSORTIMENT DE DOUCEURS MAROCAINES "DWAZ ATAY"

SÉLECTION (X 3) - (X 6) 30,00 - 60,00 MAD

PÂTISSERIES

Disponibles en vitrine

- RAIB**
Yaourt traditionnel : Crème aux 3 saveurs

70,00 MAD

- CHLADA À L'ORANGE, SORBET MANDARINE ET SAFRAN**

60,00 MAD

- GLACE MAISON (1 BOULE)**
Parfums : amlou, corne de gazelle, chebakia, noix de coco et sorbet mandarine/safran

25,00 MAD

SPÉCIALITÉS SALÉES

- MINI PASTILLA AUX FRUITS DE MER**

100,00 MAD
- MINI PASTILLA ROYALE AUX PIGEONS ET AUX AMANDES**

110,00 MAD
- SÉLECTION DE BRIQUATES (X3)**
Garnitures : poulet, viande hachée et légumes.

60,00 MAD
- BATBOUTS FARCIS**
Garnitures : poulet au citron, thon épicé, viande hachée aux épices de la Médina.

60,00 MAD
- SALADES MAROCAINES DE SAISON**

60,00 MAD

SODAS & EAUX MINÉRALES

- OULMÈS (50 CL - 75 CL)**

30,00 - 35,00 MAD
- SIDI ALI (50 CL - 75 CL)**

30,00 - 35,00 MAD
- COCA / COCA ZÉRO / SPRITE / HAWAI / SCHWEPPES**

40,00 MAD



MUSEE DE
L'ART CULINAIRE
MAROCAIN

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE AU COEUR DU MUSÉE DES ARTS CULINAIRES

Le Salon de Thé du Musée n'est pas un simple espace de dégustation : c'est une véritable immersion dans le patrimoine culinaire marocain.

PROLONGEZ VOTRE VOYAGE

Participez aux cours de cuisine avec les Dadas, véritables gardiennes des recettes traditionnelles marocaines.

Explorez la Galerie des Épices, un mur de senteurs et de couleurs qui raconte l'histoire des épices marocaines.

Découvrez les ateliers artisanaux, où l'on perpétue le savoir-faire ancestral (poterie, vannerie, broderie...). Offrez-vous un souvenir unique dans la boutique du musée, une sélection raffinée de produits locaux et d'objets d'artisanat.

CONTACT

Rue Riad Zitoun el Jdid, Marrakesh 40000
+ 212(0) 5 24 42 71 77
contact@moroccancam.com

OPENING HOURS

Open Everyday from 9am to 8pm

OPENING HOURS LE DOUAR MEDINA

Open Everyday from 12pm to 4pm



MORE ON
OUR WEBSITE



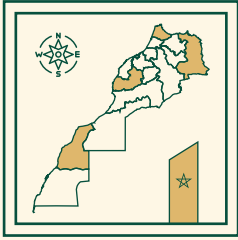
FOLLOW US
INSTAGRAM



MUSEE DE L'ART CULINAIRE MAROCAIN

EXCEPTIONAL TEAS

AN INVITATION TO TRAVEL



SOUTHERN TEAS - THE SOUL OF THE DESERT

Arid landscapes and nomadic traditions are revealed in these warm, fragrant teas :



SAHRAOUI TEA
Green tea, Alk (desert's gum)
60,00 MAD



ATLAS TEA
Green tea, Zaatar, Floui
45,00 MAD



MARRAKCHI TEA
Green tea, mint, spearmint, marjoram, sage
45,00 MAD



SIGNATURE TEA
Green tea, cardamom, cinnamon, cloves, ginger
60,00 MAD



KAALAT MAGGOUNA'S TEA
Green tea, dried rose petals
60,00 MAD



SAFFRON TEA (TALIOUINE)
Green tea, saffron infusion
60,00 MAD



MINT TEA
Green tea, mint, sugar
40,00 MAD

COFFEES



ESPRESSO
Espresso/lungo

35,00 MAD



NOUS-NOUS
Mild coffee mixed with milk

40,00 MAD



ICED COFFEE
Iced coffee

40,00 MAD

NORTHERN TEAS - FRESHNESS AND MEDITERRANEAN SWEETNESS

Inspired by fragrant gardens and Mediterranean breeze :



TANJAOUI KHOUKHI MINT TEA
Green tea, mint, sugar, served in a tall glass
40,00 MAD



FASSI TEA
Green tea, orange blossom
45,00 MAD



INFUSIONS & HERBS - A MOMENT OF WELL-BEING
Savour slowly for a serene break :



MINT GREEN TEA
40,00 MAD



LOUIZA
Moroccan verbena
40,00 MAD



SHIBA
Mint green tea, shiba
40,00 MAD



SAHARA BREAKFAST
Black tea, cinnamon
40,00 MAD



ROSE
White tea, Moroccan rose
40,00 MAD



FRESH MEDINA
Mint, licorice
40,00 MAD



ZAATAR
Black tea, Moroccan oregano
40,00 MAD



KHAMSSA GREY
Black tea, mint, orange peel
40,00 MAD



NANAH
Moroccan mint
40,00 MAD

ICED TEAS

LEMONADA

Refreshing lemonade infused with green tea, lemongrass and lemon zest. A perfect blend of citrus fruits and aromas for a unique, revitalising taste.

50,00 MAD

BERRY TWIST

Refreshing with hibiscus, rosehip, blackcurrant, blueberry, strawberry leaf, sweet beetroot and blackberry. A fruity, flavoursome blend for intense pleasure.

50,00 MAD

HAPPY FOREST

Invigorating drink made with hibiscus, rosehip, blackcurrant, strawberry leaf, beetroot, apple pieces, elderberry and raspberry pieces. A fruity, balanced blend for refreshing pleasure.

50,00 MAD

MOJITO

A refreshing, balanced drink made with mint, peppermint, hibiscus, lemon zest, liquorice, lemon myrtle and sweet blackberry leaf. Ideal for a sensation of absolute freshness.

50,00 MAD

BELLINI

A fresh, invigorating drink made with rooibos, pieces of fig and liquorice. A subtle, balanced blend for a smooth, refreshing taste experience.

50,00 MAD

JUICES

ORANGE

A juicy, vibrant citrus fruit, rich in sweet and slightly tart flavours, perfect for adding a touch of freshness to your dishes and drinks.

40,00 MAD

LEMON

A refreshingly acidic citrus fruit, perfect for enhancing your dishes and drinks. A touch of lively, energising flavour.

40,00 MAD

CARROT-ORANGE BLOSSOM

An invigorating drink made with carrot and orange blossom, with a touch of orange. The perfect blend for a fresh, fragrant experience.

40,00 MAD

BEET-ORANGE

Revitalising drink with beetroot and orange. A unique combination of earthy and citrus flavours for a refreshing taste experience.

40,00 MAD

CUCUMBER-ZAATAR

Refreshing drink with cucumber and zaatar. A unique combination of herbaceous and crunchy flavours for a revitalising taste experience.

40,00 MAD

MOCKTAILS

BABA MUSEUM

A refreshing Moroccan mocktail, combining the sweetness of banana, the liveliness of orange and a warm touch of cinnamon. A deliciously exotic and fragrant drink.

60,00 MAD

THE MARRAKCHI

A revitalising mocktail, combining the freshness of cucumber, the acidity of lemon, the warmth of ginger and the sweetness of honey. A balanced, refreshing drink.

60,00 MAD

RAHBA

A mocktail with intense flavours, combining the sweetness of apple, the acidity of lemon and the comforting aromas of cloves, ginger, cinnamon and cardamom. A warm, spicy drink.

60,00 MAD

EL MECHOUAR

A smooth, nourishing mocktail combining the richness of Moroccan dates, the sweetness of bananas, the creaminess of almonds and the freshness of milk. A perfect drink for a gourmet break.

60,00 MAD

VIRGIN MOJITO

A fresh mocktail combining lime, fresh mint, cane syrup, sparkling water or lemonade.

60,00 MAD

SWEET SPECIALITIES

TRADITIONAL MSMEN

Moroccan layered crepes : can be served with mint tea or other hot drinks.

50,00 MAD

BAGHRIR/1000-HOLE CREPE

Moroccan pancakes : can be served with mint tea or other hot drinks.

50,00 MAD

TRADITIONAL HARCHA

Crunchy semolina cakes, can be served with mint tea or other hot drinks.

50,00 MAD

CHOCOLATE MAKROUT

French toast, served with amlou ice cream.

70,00 MAD

MINI-MHANCHA

Spiral pastry, filled with a delicious stuffing of finely ground almonds, flavoured with orange blossom.

60,00 MAD

RAZZET AL QADI

A Moroccan specialty made from very fine thread wrapped around the hand, similar to msemen. Its unique texture and subtle flavor make it a perfect accompaniment to mint tea or other hot drinks.

60,00 MAD

TMER MAAMER (STUFFED DATES)

Delicious stuffed Moroccan dates : a perfect combination of sweetness and crunch, ideal for a gourmet break.

70,00 MAD

BERKOUKECH WITH AMLOU

Small vanilla-flavored pellets, served with date pearls and argan oil.

70,00 MAD

ASSORTMENT OF MOROCCAN SWEETS "DWAZ ATAY"

SELECTION (X 3) - (X 6)

30,00 - 60,00 MAD

PASTRIES

Available on display

RAIB

Traditional yogurt : 3 flavours

70,00 MAD

CHLADA WITH ORANGES, AND MANDARIN AND SAFFRON SORBET

60,00 MAD

HOMEMADE ICE CREAM (1 SCOOP)

Flavours : amlou, corne de gazelle, chebakia, noix de coco et sorbet mandarine/safran

25,00 MAD

SAVOURY SPECIALITIES

MINI PASTILLA WITH SEAFOOD

100,00 MAD

ROYAL MINI PASTILLA WITH PIGEONS AND ALMONDS

110,00 MAD

BRIQUATE SELECTION (X3)

Fillings : chicken, ground meat or vegetables.

60,00 MAD

STUFFED BATBOUTS

"Fillings : lemon chicken, spicy tuna, meat chopped with Medina spices."

60,00 MAD

SEASONAL MOROCCAN SALADS

60,00 MAD

WATERS & SOFT DRINKS

OULMÈS (50 CL - 75 CL)

30,00 - 35,00 MAD

SIDI ALI (50 CL - 75 CL)

30,00 - 35,00 MAD

COCA / COCA ZÉRO / SPRITE / HAWAI / SCHWEPPES

40,00 MAD

MUSEUM OF CULINARY ARTS | A JOURNEY OF THE SENSES IN MARRAKECH

A moment suspended between tradition and discovery



MOROCCAN
CULINARY ARTS
MUSEUM

**A UNIQUE EXPERIENCE AT THE HEART OF THE
CULINARY ARTS MUSEUM**

The Museum's Tea Room is more than just a tasting room:
it's a real immersion in Morocco's culinary heritage.

EXTEND YOUR TRIP

Take part in cooking classes with the Dadas, the true guardians of traditional Moroccan recipes. Explore the Spice Gallery, a wall of scents and colours that tells the story of Moroccan spices. Discover the craft workshops, where ancestral know-how (pottery, basketry, embroidery, etc.) is perpetuated. Treat yourself to a unique souvenir in the museum shop, a refined selection of local products and handicrafts.

CONTACT

Rue Riad Zitoun el Jdid, Marrakesh 40000
+ 212(0) 5 24 42 71 77
contact@moroccancam.com

OPENING HOURS

Open Everyday from 9am to 8pm

OPENING HOURS LE DOUAR MEDINA

Open Everyday from 12pm to 4pm



**MORE ON
OUR WEBSITE**



**FOLLOW US
INSTAGRAM**



MOROCCAN CULINARY
ARTS MUSEUM