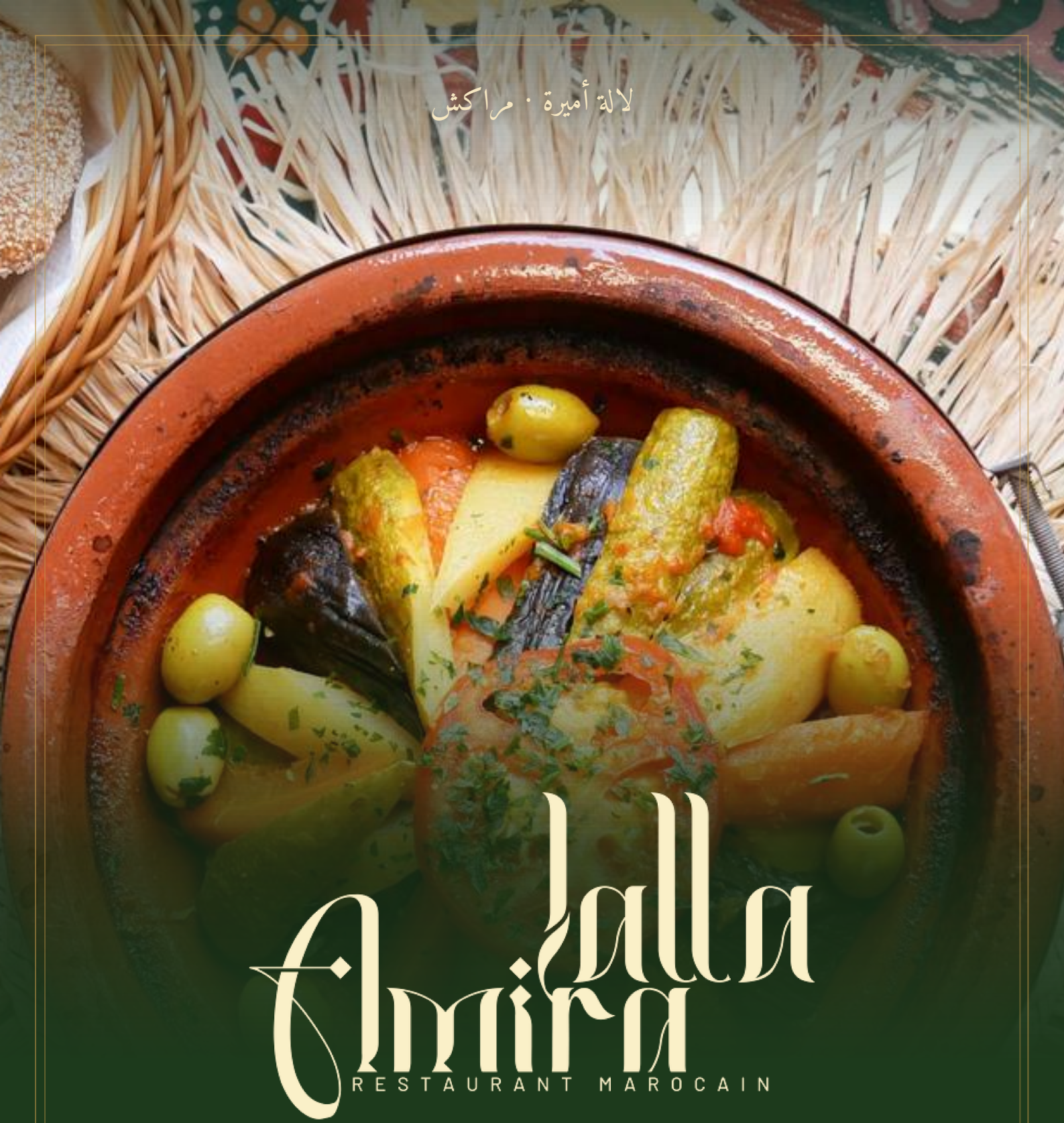
لالة أميرة · مراكش



Lalla Amira

RESTAURANT MAROCAIN

RESTAURANT MAROCAIN · COOKING CLASSES

Moroccan pure feeling

MARRAKECH · À DEUX PAS DE LA KOUTOUBIA



En coulisses, le service part vers la salle.

مرحبا بكم

Marhba bikoum — soyez les bienvenus

MOT D'ACCUEIL · WELCOME

Entrez, vous êtes *chez nous*

Au cœur de la médina, à deux pas de la Koutoubia, Lalla Amira vous ouvre les portes d'une maison marocaine où l'on vient pour bien manger, pour apprendre et pour prendre son temps.

Ici, tout est préparé sur place, comme à la maison : les tajines mijotent doucement, la semoule se roule à la main, le thé à la menthe accompagne chaque rencontre. Restaurant le midi et le soir, école de cuisine en petit groupe, café ouvert toute la journée : une seule adresse pour vivre la cuisine beldi de Marrakech.

In the heart of the medina, a short walk from the Koutoubia, Lalla Amira welcomes you into a Moroccan house made for good food, hands-on learning and slow moments. Everything is cooked on site: tajines simmer, couscous is rolled by hand and mint tea is always poured.

Toute l'équipe Lalla Amira

MARRAKECH



LE CONCEPT · THE CONCEPT

Une maison, *deux plaisirs*

One house, two ways to taste Morocco



01 · LE RESTAURANT

S'attabler comme *en famille*

Pastilla, tajines, couscous, seffa : les grands classiques de la cuisine marocaine, préparés chaque jour sur place et servis généreusement.

Pastilla, tajines, couscous and seffa: Morocco's great classics, cooked daily and served generously.



02 · L'ÉCOLE DE CUISINE

Apprendre les *gestes*

En petit groupe, aux côtés du chef : épices, tajine, pain maison, couscous roulé à la main. Puis on déguste à table ce qu'on a cuisiné.

In small groups, next to the chef: spices, tajine, homemade bread, hand-rolled couscous. Then sit down and enjoy what you cooked.

9h – 23h	4 – 12	FR · EN	470 MAD
café ouvert tous les jours *open daily*	participants par atelier *guests per class*	ateliers en français et anglais *classes in French & English*	ateliers à partir de *classes from*

مراكش الحمراء

LA VILLE · THE CITY

Marrakech, *la ville rouge*

Marrakech, the red city

Remparts ocre, ruelles où l'on se perd volontiers, appels des marchands et parfum des épices : Marrakech se découvre d'abord par les sens. Au-dessus de la médina veille la Koutoubia, minaret almohade du XII^{e} siècle et repère de toute la ville.

C'est à deux pas d'elle que Lalla Amira vous accueille : le lieu idéal pour faire une pause entre deux balades, ou pour commencer la journée par un atelier.

Ochre ramparts, winding alleys, spice-scented souks: Marrakech is a feast for the senses. The 12th-century Koutoubia minaret watches over the medina, and Lalla Amira sits just a short walk away.



OÙ NOUS TROUVER · FIND US

Al Warda 11, RDC N° 14, Kissariat Atlassi
Rue Fatima Zahra, R'mila · Marrakech

À DEUX PAS DE LA KOUTOUBIA

MÉDINA



“

La cuisine marocaine ne se goûte pas seulement : *elle se partage.*

Moroccan food is not only tasted – it is shared.

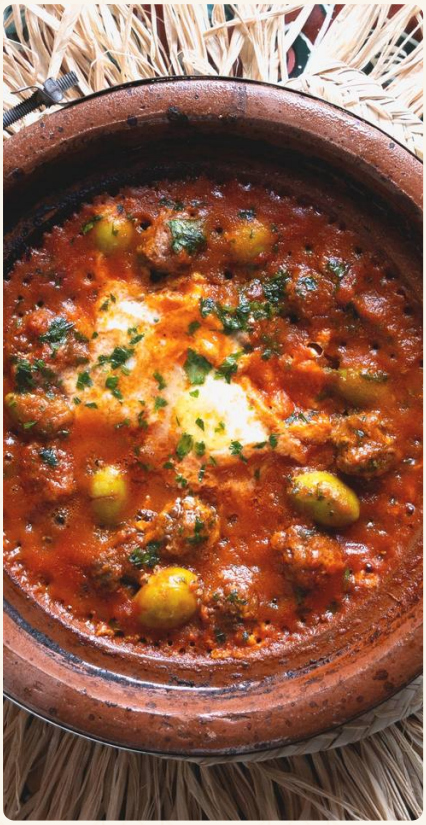
TAJINE VÉGÉTARIEN · CUIT À L'ÉTOUFFÉE

Nos *incontournables*

Our must-try dishes

Des recettes de toujours, préparées sur place à partir de produits frais, avec de vraies options végétariennes et vegan.

Timeless recipes cooked on site with fresh produce, with genuine vegetarian and vegan options.



Tajine de kefta — 95 MAD

Kefta tagine

Boulettes de viande hachée aux œufs.



Tajine végétarien — 90 MAD

Vegetarian tagine

Un assortiment de légumes mijotés aux épices marocaines.



Salade marocaine — 40 MAD

Moroccan salad

Tomates, oignons, concombre et huile d'olive.



★ NOS SPÉCIALITÉS · OUR SPECIALITIES

Pastilla au poulet & amandes	90 MAD
Tajine de poulet au citron confit	90 MAD
Couscous au poulet	95 MAD

LA CARTE · THE MENU

La carte *du restaurant*

Lalla Amira
RESTAURANT MAROCAIN

ENTRÉES — *Starters*

Salade marocaine VEGAN ..... 40 MAD
Moroccan salad

Harira traditionnelle VEGAN ..... 40 MAD
Traditional harira soup

Assortiment de salades marocaines ..... 70 MAD
VEGAN
Selection of Moroccan salads

Briouates Lalla Amira VEGAN ..... 70 MAD
Vegetable briouates

Briouates farcies ..... 70 MAD
Stuffed briouates selection

Cigares aux légumes VEGAN ..... 75 MAD
Vegetable cigars

★ Pastilla au poulet et aux amandes ..... 90 MAD
Chicken & almond pastilla

TAJINES — *Tagines*

★ Tajine de poulet, citron confit & olives ..... 90 MAD
Chicken tagine

Tajine végétarien VEGAN ..... 90 MAD
Vegetarian tagine

Tajine de kefta ..... 95 MAD
Kefta tagine

Tajine de bœuf, pruneaux & abricots ..... 120 MAD
Beef tagine

COUSCOUS — *Couscous*

Couscous végétarien VEGAN ..... 70 MAD
Vegetarian couscous

★ Couscous au poulet ..... 95 MAD
Chicken couscous

Couscous au bœuf ..... 110 MAD
Beef couscous

AUTRES PLATS — *Other dishes*

Seffa medfouna ..... 100 MAD
Steamed vermicelli, chicken hidden inside

CÔTÉ SNACKING — *Light bites*

Suprêmes de poulet grillés à la marocaine ..... 95 MAD
Moroccan-style grilled chicken

Burger kefta, pain maison ..... 95 MAD
Kefta burger, homemade bun

SUPPLÉMENTS — *Sides*

Frites maison • ..... 15 MAD
Homemade fries

Semoule • ..... 15 MAD
Semolina

DESSERTS — *Sweets*

Raïb au coulis de framboises • ..... 45 MAD
Raïb, raspberry coulis

Orange à la cannelle VEGAN ..... 50 MAD
Orange with cinnamon

Crème brûlée à la fleur d'oranger • ..... 60 MAD
Orange blossom crème brûlée

Pastilla au lait • ..... 65 MAD
Milk pastilla

Pâtisseries marocaines • ..... 80 MAD
Moroccan pastries





★ Notre spécialité · Our speciality · • Végétarien · Vegetarian · VEGAN 100 % végétal · Prix en MAD, service compris · Allergies : merci de nous en informer



DOUCEURS · SWEETS

La touche *sucrée*

A sweet finish

Feuilles croustillantes de la pastilla au lait, fleur d'oranger, cannelle, amandes : nos desserts prolongent le repas en douceur.

Crisp milk pastilla, orange blossom, cinnamon and almonds – desserts made to linger over.



Et toujours, un thé à la menthe

Always a glass of mint tea · 20 MAD



Crème brûlée à la fleur d'oranger

Orange blossom crème brûlée

60 MAD



Raïb au coulis de framboises

Raïb, raspberry coulis

45 MAD



Orange à la cannelle

Orange with cinnamon

50 MAD



Pâtisseries marocaines

Moroccan pastries

80 MAD

LES BOISSONS · DRINKS

Fraîcheur *& saveurs* de Marrakech

Fresh flavours of Marrakech — all alcohol-free

MOJITOS SANS ALCOOL

NAÂNAÂ DE MARRAKECH — 35 MAD
Citron vert, menthe, sucre de canne

FRAÎCHEUR DU SOUK — 40 MAD
Citron vert, menthe, fraises

RED MARRAKECH — 40 MAD
Citron vert, menthe, fruit de la passion

★ JARDIN DE LALLA AMIRA — 45 MAD
La signature de la maison

COCKTAILS DETOX

CITRONNADE DE MARRAKECH — 35 MAD
Zeste de citron, sucre de canne, gingembre

JNAN LALLA — 35 MAD
Céleri, concombre, citron, gingembre, orange

BAHJA DETOX — 35 MAD
Betterave, fraise, citron, gingembre, orange

KENZ BELADI — 35 MAD
Carotte, banane, citron, gingembre, orange

SMOOTHIES

MARRAKECH LHAMRA — 40 MAD
Banane, fraise, glace yaourt, chantilly

★ COCKTAIL CHEMS — 45 MAD
Ananas, mangue, banane, orange, chantilly

ET AUSSI

THÉ À LA MENTHE · CAFÉS — 20 MAD
Mint tea, espresso, americano

JUS PRESSÉS MINUTE — 25 – 35 MAD
Orange, citron, fruits & légumes de saison





L'ÉCOLE DE CUISINE · COOKING SCHOOL

Mettez la main *à la semoule*

Roll up your sleeves and cook Moroccan

Sentir les épices, pétrir le pain, monter un tajine, rouler le couscous comme le vendredi en famille : nos ateliers vous font passer de l'autre côté du plat. En petit groupe, chacun à son poste, le chef à vos côtés.

Smell the spices, knead the bread, build a tajine and roll couscous the Friday way. In small groups, each at your own station, with the chef by your side. No experience needed.

Sans niveau requis

Débutants comme passionnés, en famille ou entre amis.
No experience needed

En petit groupe

De 4 à 12 participants, chacun à son poste.
4 to 12 guests

Le chef à vos côtés

Il partage les gestes, les dosages et les astuces.
The chef guides you

NOS ATELIERS · OUR CLASSES

Trois ateliers, *une même passion*

Three classes, one passion



Cooking class marocaine

The complete Moroccan cooking class

Le cours complet : une entrée, un plat et un dessert préparés de A à Z, puis dégustés à table.

A starter, a main and a dessert made from scratch, then enjoyed together.

3 H · TOUS LES JOURS · 11H00 · 16H00

à partir de · from **470 MAD** / pers.



Tajine & pain maison

Tagine & homemade bread

Le plat emblème du Maroc, mijoté à l'étouffée, et le khobz pétri à la main.

Morocco's signature dish, slow-cooked, with khobz bread kneaded by hand.

3 H 30 · TOUS LES JOURS · 11H00 · 16H00

à partir de · from **470 MAD** / pers.



Couscous du vendredi

Friday couscous

Rouler la semoule à la main, préparer le bouillon aux sept légumes et partager le plat du vendredi.

Hand-roll the semolina, cook the seven-vegetable broth and share Friday's dish.

4 H · LE VENDREDI · 11H00 · 16H00

à partir de · from **470 MAD** / pers.

4 – 12	FR · EN	Tout fourni	À table	Livret
participants	langues de l'atelier	matériel & ingrédients	dégustation incluse	recettes à emporter

PAS À PAS · STEP BY STEP

Le déroulé *d'un atelier*

How a class unfolds

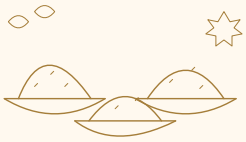


01

Le thé d'accueil

Welcome tea

Présentations autour d'un thé à la menthe.



02

Les épices

The spices

Sentir, reconnaître, doser.

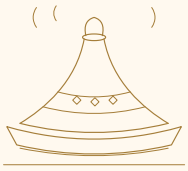


03

En cuisine

Hands on

Chacun à son poste, le chef à vos côtés.



04

La cuisson

Slow cooking

Salades et dessert pendant que ça mijote.

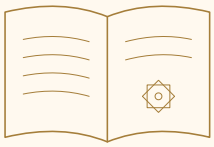


05

À table

Time to eat

On déguste ce qu'on a cuisiné.



06

Les recettes

Recipe booklet

Un livret pour refaire chez soi.

« On repart avec des recettes… et le goût du Maroc dans les mains. »

Leave with recipes – and the taste of Morocco at your fingertips.

بلدي

ANIMATIONS · EXPERIENCES

Vivre le Maroc, *tous les sens en éveil*

Live Morocco with all your senses

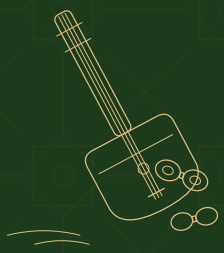


Henné

Henna

Un motif dessiné à la main, éphémère et délicat, comme pour les grandes fêtes marocaines.

A delicate hand-drawn henna design, as for Moroccan celebrations.

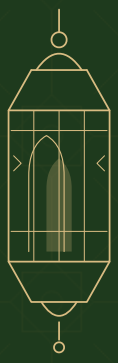


Musique gnaoua

Gnawa music

Le guembri et les qraqeb donnent le rythme : une musique qui fait vibrer la médina.

The guembri and qraqeb set a hypnotic rhythm.



L'esprit beldi

The beldi spirit

Beldi, c'est l'authentique, le fait main, le goût d'ici : dans l'assiette comme dans l'ambiance.

Beldi means authentic, handmade, local — on the plate and all around.



Le rituel du thé

The tea ritual

Servi de haut, mousseux et parfumé : le thé à la menthe, premier geste de l'hospitalité.

Poured from high, frothy and fragrant: the first gesture of hospitality.

Moroccan pure feeling

Animations sur demande ou selon programmation · Experiences on request or as scheduled



GROUPES & ÉVÉNEMENTS · GROUPS & EVENTS

Des moments *à partager*

Private classes, group meals and team events

Atelier privé

Private cooking class

Tajine, couscous, pastilla ou pâtisseries : un atelier rien que pour votre groupe, dégustation à table incluse.

Atelier + déjeuner ou dîner

Class + lunch or dinner

Vos invités cuisinent, puis s'attablent pour un repas complet servi par le restaurant.

Team building & séminaires

Team building & corporate

Défi cuisine par équipes et formats sur mesure pour les entreprises.

Privatisation

Private hire

Privatisez un créneau pour un anniversaire, une fête de famille ou un événement.

Une proposition *sur mesure*

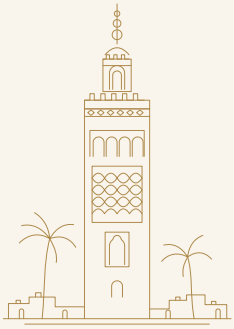
Agences & groupes : contact@lallaamira.com

WhatsApp +212 6 25 22 87 90

INFORMATIONS PRATIQUES · PRACTICAL INFORMATION

Venir chez *Lalla Amira*

Plan your visit





ADRESSE · ADDRESS

Al Warda 11, RDC N° 14
Kissariat Atlassi
Rue Fatima Zahra, R'mila
Marrakech

À deux pas de la Koutoubia · a short walk from the Koutoubia

HORAIRES · HOURS

Café : tous les jours
9h – 23h

Ateliers à 11h00 et 16h00 · couscous le vendredi
Classes at 11am & 4pm

CONTACT

+212 6 25 22 87 90
contact@lallaamira.com

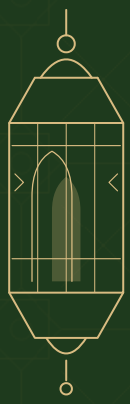
WhatsApp · Instagram
@lallaamira.marrakech

RÉSERVATION · BOOKING

Réservez votre table ou *votre atelier*

Book a table or a class in a few clicks

LALLAAMIRA.COM



Lalla Amira

RESTAURANT MAROCAIN

لالة أميرة

Moroccan pure feeling

RESTAURANT MAROCAIN · COOKING CLASSES

Al Warda 11, RDC N° 14, Kissariat Atlassi · Rue Fatima Zahra, R'mila · Marrakech

+212 6 25 22 87 90 · contact@lallaamira.com · @lallaamira.marrakech · lallaamira.com