DAR DADA

MOROCCAN FUSION CUISINE

NÉ DU DÉSIR DE METTRE EN LUMIÈRE L'ÂME DE LA MÉDINA DE CASABLANCA, DAR DADA EST UNE ADRESSE OÙ PATRIMOINE, CULTURE ET GASTRONOMIE SE RENCONTRENT.

Porté par la vision du Chef Mehdi Eltabeti, le restaurant célèbre une cuisine inspirée des saveurs méditerranéennes et marocaines, dans un univers raffiné où chaque assiette raconte une histoire de partage, de créativité et de savoir-faire. Plus qu'une table, Dar Dada est une invitation à vivre une expérience culinaire singulière, au cœur d'un lieu chargé d'âme et d'émotion.

BON APPÉTIT

Scan for our
ENGLISH MENU

2026 Tripadvisor Travelers' Choice™ Best of the Best

LES PRÉMICES

FRAÎCHEURS & DÉLICES CHAUDS

FRAÎCHEURS

SÉLECTION DE SALADES FINES MAROCAINES — 170 DHS

SÉLECTION DE MEZZES ORIENTALES — 170 DHS
Houmous, taboulé, baba ghanoush, kebbe viande & falafel

SALADE FATTOUCHE — 120 DHS
Feta, tomates cerises, concombres, olives rouges, huile de truffe & kadaïf

SALADE DE CHÈVRE FRAIS — 130 DHS
Endives & tomates cerises assaisonnées à l'huile d'argan, figues & noix

BURRATINA CRÉMEUSE — 160 DHS
Tomates cerises, pistache & réduction balsamique

CEVICHE DE DAURADE — 160 DHS
Felfla & maticha

DÉLICES CHAUDS

RGHAIF AUX CHAMPIGNONS PARFUMÉS — 140 DHS
À la truffe noire

CHAUSSONS AUX KHLII — 120 DHS
Garnis de viande confite & oignons caramélisés

PANACHÉ DE BRIOUATES — 150 DHS

AUTHENTIQUE PASTILLA AU POULET — 150 DHS

PASTILLA AU POISSON & AUX FRUITS DE MER — 170 DHS

HOUMOUS DE BŒUF — 120 DHS
Bœuf aux épices & pain naan

KEBDA MCHERMLA — 130 DHS
Foie de veau mijoté & épices marocaines



LES ESSENTIELS

TERRE, MER & JARDIN

DE LA MER

FILET DE DAURADE MCHERMEL — 240 DHS
Et taktouka

PAVÉ DE SAUMON — 250 DHS
Brocolis & pommes de terre nouvelles

SAINT-PIERRE — 270 DHS
Légumes de saison & curry rouge

TAJINE DE DAURADE MESLALLA — 240 DHS

DE LA TERRE

TAJINE DE VIANDE HACHÉE — 150 DHS
Aux œufs

TAJINE DE VIANDE AUX PRUNEAUX — 290 DHS
Cuit lentement

FILET DE BŒUF — 290 DHS
Purée de carottes & frites

TRADITIONNELLE TANJIA AUX CITRONS CONFITS — 290 DHS
Jarret de bœuf braisé mijoté aux grains de cumin & smen beldi

SOURIS D'AGNEAU MHAMER — 320 DHS
Au safran sur son nid croustillant de pomme de terre

TAJINE DE JARRET DE BŒUF — 240 DHS
Aux courgettes beldi

COUSCOUS DE BŒUF MIJOTÉ — 190 DHS
Légumes & tfaya

DU POULAILLER

TAJINE DE POULET MCHERMEL — 190 DHS
Citron beldi & olives meslalla

TAJINE DE POULET MQUALLI — 190 DHS
Aux olives rouges & citrons confits accompagné de frites

SEFFA MEDFOUNA — 190 DHS
Au poulet sucré-salé

COUSCOUS AU POULET — 190 DHS
Légumes & tfaya

TAJINE DE CUISSE DE POULET AUX CAROTTES — 170 DHS
Citrons confits & olives rouges

LE MÉCHOUI

ÉPAULE D'AGNEAU CUITE LENTEMENT — 980 DHS
Accompagnée de pommes de terre nouvelles & légumes de saison / 2 personnes

DU JARDIN

COUSCOUS AUX LÉGUMES & TFAYA — 150 DHS

TAJINE BERBÈRE DE LÉGUMES — 150 DHS

TOUS NOS PRIX SONT EN DHS, TAXES COMPRISES.

LES DOUCEURS

FINAL SUCRÉ

RIZ AU LAIT À LA FLEUR D'ORANGER

120 DHS

BRIOUATES DE RIZ, AMANDES &
GLACE À LA FLEUR D'ORANGER & MIEL

120 DHS

PASTILLA AU LAIT INFUSÉ À L'EAU DE ROSE

120 DHS

MILLE-FEUILLE DÉSTRUCTURÉ, CRÈME
DE FLEUR D'ORANGER, AGRUMES & ORANGES CONFITES

120 DHS

CRÈME BRÛLÉE AMLOU

120 DHS

BAGHRIR CARAMÉLISÉS, CRÈME GLACÉE
À LA FLEUR D'ORANGER & MIEL

120 DHS

SALADE D'ORANGE À LA CANNELLE

120 DHS

CIGARES AU NUTELLA & GLACE À LA FLEUR D'ORANGER

120 DHS

