



VOYAGE DES SAVEURS



L'histoire de la Villa Darna naît d'une rencontre entre deux âmes passionnées,
deux sœurs de coeur ... une Ivoirienne et une Marocaine.

Ensemble, elles ont tissé un hommage culinaire vibrant où chaque plat
murmure l'écho des traditions marocaines magnifié par des ingrédients
soigneusement sélectionnés.

C'est une quête de partage et de générosité qui se reflète dans chaque assiette
offrant ainsi une expérience gustative inoubliable.

La Villa Darna vous invite à un voyage sensoriel au cœur du Maroc
où chaque bouchée est une découverte et chaque repas une célébration.

Bon Appétit



NOS ENTRÉES

Assortiment de salades marocaines aux épices & saveurs Marrakchi

12 000 CFA

Briouates du ciel à la terre

Dorées & garnies d'une farce savoureuse à base de viande hachée finement épicée

10 000 CFA

Mélange onctueux de fromages soigneusement sélectionnés, croustillantes et fondantes en bouche

10 000 CFA

Éclat de poulet aux épices Marrakchi

10 000 CFA

Farandole de légumes frais finement assaisonnés

10 000 CFA

Gambas délicates, vermicelles parfumés, épices aromatique

12 000 CFA

Pastilla traditionnelle aux saveurs d'Antan

Mariage parfait de saveurs sucrées-salées au poulet & amandes grillées

12 000 CFA

Écrin de mer en Pastilla

Mélange savoureux de fruits de mer subtilement assaisonnés d'épices & safran

12 000 CFA

Harira aux délices des traditions

Soupe marocaine emblématique, riche en saveurs & épices parfumées

10 000 CFA



LES INCONTOURNABLES

Couscous de poulet

Aux légumes parfumés & raisins confits

20 000 CFA

Couscous d'agneau

Aux légumes parfumés & raisins confits

20 000 CFA

Couscous végétarien

& raisins confits

18 000 CFA



NOS TAJINES

Tajine de Poulet Meslalla

Olives au goût intensément aromatique, citrons confits, épices & accompagné de sa timbale de semoule de couscous

20 000 CFA

Tajine d'agneau des Sultans

Fusion sucrée-salé où la douceur des pruneaux se marie harmonieusement au croquant des amandes & accompagné de sa timbale de semoule de couscous

22 000 CFA

Tajine de bœuf Maqfoul

Fusion sucrée-salé aux oignons fondants, tomates caramélisées, raisins confits & accompagné de sa timbale de semoule de couscous

20 000 CFA

Tajine berbère de légumes ensoleillés

Saveurs riches et authentiques, épices aromatiques & accompagné de sa timbale de semoule de couscous

18 000 CFA

Tajine de Mérou aux trésors du jardin

Légumes fondants de saison, cumin, safran & accompagné de sa timbale de semoule de couscous

22 000 CFA

Épaule d'agneau colorée (2 pers.)

Fondante aux confits de citrons & accompagnée de sa timbale de couscous

28 000 CFA



NOS PLAISIRS GOURMAND

Douceur dorée

Crêpes mille trous accompagnées de son pot de miel de fleurs d'acacia

9000 CFA

Délice feuilleté

M'semen croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur & accompagné de son pot de miel de fleurs d'acacia

9000 CFA

Légèreté florale

Flan à la fleur d'oranger à la façon du Chef

7000 CFA

Farandole d'oranges

Oranges fraîches, menthe & cannelle

7000 CFA

Pastilla des Mille et Une nuits

Harmonie de saveurs sucrées et veloutée, croustillante aux amandes & au lait parfumé à la fleur d'oranger

9000 CFA

Assortiment délicat de douceurs marocaines une sélection de chaque délicatesse

Cornes de gazelle

Ghriba à la cannelle

Ghriba nature

Briouates à la pâte d'amandes et miel

Fekkas

6 000 CFA



BOISSONS

Thé à la menthe

3000 CFA

Café

2000 CFA

Jus de citron frais à la façon Marrakchi

3000 CFA

Jus de concombre à la façon Villa Darna

3000 CFA

Eaux gazeuses

Kirène verte 75 Cl. 3000 CFA
San Pellegrino 75 Cl. 5000 CFA
Perrier 75 Cl. 5000 CFA

Eaux plates

Kirène Bleue 75 Cl. 3000 CFA
Evian 75 Cl. 6000 CFA

Coca Cola Zero

3000 CFA

Coca Cola

3000 CFA

Fanta

3000 CFA

Sprite

3000 CFA

