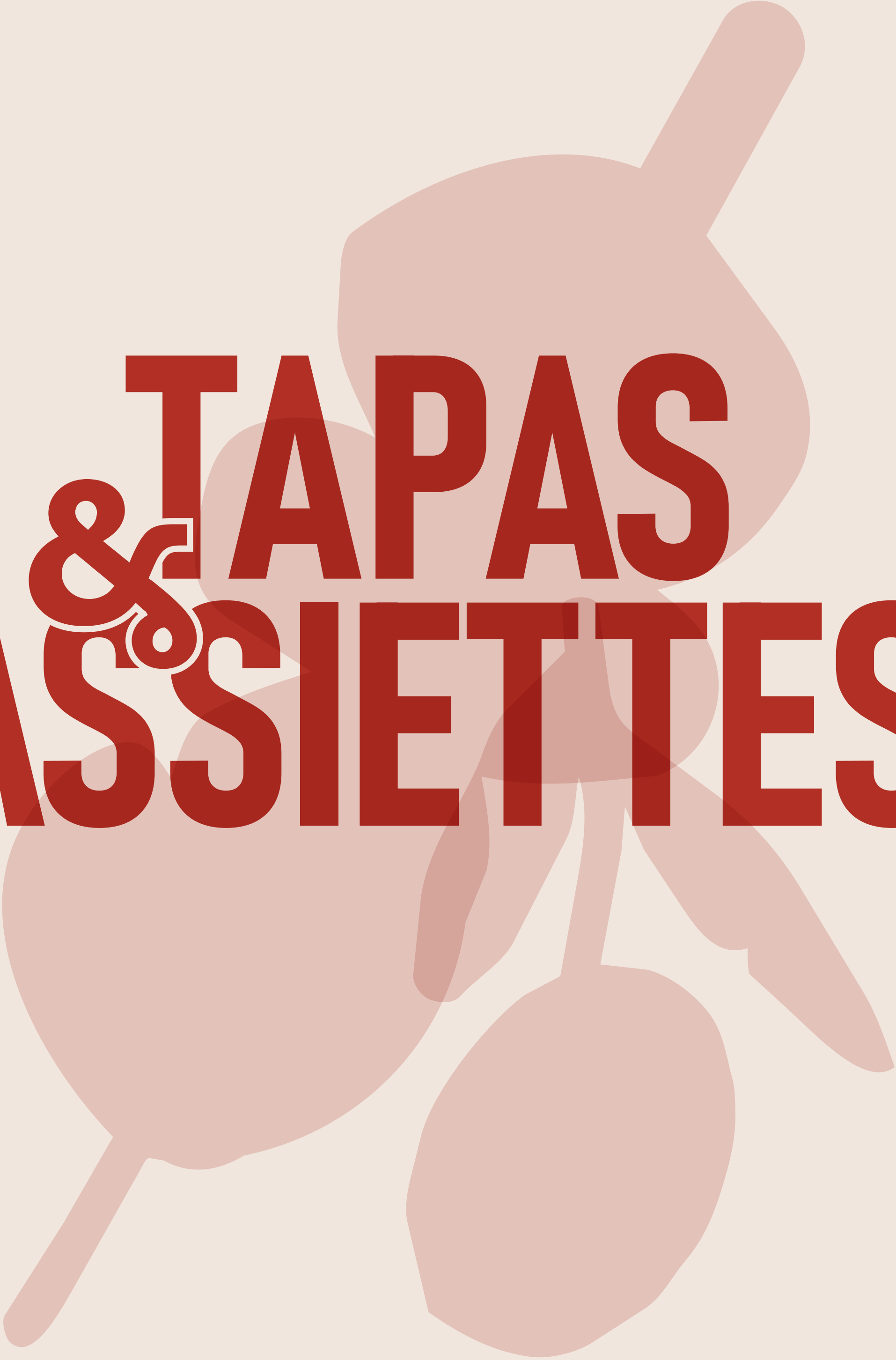


THE MIX

RESTAURANT
TAPAS • LOUNGE



TAPAS & ASSIETTES

ASSORTIMENT

(5 tapas à partager)

DE TAPAS

ASSORTIMENT DÉCOUVERTE

250

- **POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
À LA PERSILLADE**

*Sautéed mushrooms with
garlic and parsley*

- **NEMS DE POULET**

Chicken spring rolls

- **POULPE FAÇON PIL-PIL**

Pil-pil-style octopus

- **QYOZA D'AUBERGINES**

Eggplant Qyzo

- **CROQUETTES AUX
FROMAGE ET POIVRONS**

Cheese and pepper croquettes

ASSORTIMENT VÉGÉTARIEN

250

- **NEMS VÉGÉTARIENS**

Vegetarian spring rolls

- **BÂTONNETS DE
MOZZARELLA
FRITS, SAUCE AU MIEL**

Fried mozzarella sticks, honey sauce

- **DUO D'ASPERGES & DE BROCOLIS
HUILE DE SÉSAME**

*Asparagus and broccoli duo, delicately
dressed with sesame oil*

- **QYOZAS D'AUBERGINE
CRÈME DE VANILLE**

Eggplant qyzoas, vanilla cream

- **GUACAMOLE LÉGÈREMENT
PIMENTÉ**

Mildly spicy avocado guacamole

ASSORTIMENT TERRE ET MER

300

- **NEMS AUX FRUITS DE MER**

Seafood spring rolls

- **ALBÓNDIGAS,
BOULETTES DE VIANDE
À LA SAUCE TOMATE
PIMENTÉE**

*Albóndigas, meatballs in spicy
tomato sauce*

- **CIGARE DE BŒUF, SAUCE CHILI**

Crispy beef cigar, chili sauce

- **CALAMARS GRILLÉS**

Grilled squid

- **BOULETTES DE MERLAN
À LA SAUCE TOMATE
ÉPICÉE**

*Whiting fish balls with spicy
tomato sauce*

LES DÉLICES

(Sharing Plates)

NEMS VÉGÉTARIENS

Vegetarian spring rolls

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS À LA PERSILLADE

Sautéed mushrooms with garlic and parsley

NEMS DE POULET

Chicken spring rolls

GYOZAS D'AUBERGINE CRÈME DE VANILLE

Eggplant gyozas, vanilla cream

PIMIENTOS DE PADRÓN

Padrón peppers

DUO D'ASPERGES & DE BROCOLIS HUILE DE SÉSAME

Asparagus and broccoli duo, delicately dressed with sesame oil

CROQUETTES DE FROMAGE ET POIVRONS

Cheese and pepper croquettes

TRIO DE MINI-BURGERS

Trio of mini burgers

NEMS AUX FRUITS DE MER

Seafood spring rolls

À PARTAGER

ALBÓNDIGAS, BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE PIMENTÉE

Albóndigas, meatballs in spicy tomato sauce

POULPE FAÇON PIL-PIL

Pil-pil-style octopus

TARTINE DE SAUMON À L'ANETH

Salmon and dill toast

TRIO DE TACOS À LA MEXICAINE

Trio of Mexican-style tacos

CIGARE DE BŒUF, SAUCE CHILI

Crispy beef cigar, chili sauce

GUACAMOLE LÉGÈREMENT PIMENTÉ

Mildly spicy avocado guacamole

BOULETTES DE MERLAN À LA SAUCE TOMATE ÉPICÉE

Whiting fish balls with spicy tomato sauce

BÂTONNETS DE MOZZARELLA FRITS, SAUCE AU MIEL

Fried mozzarella sticks, honey sauce



CALAMARS GRILLÉS

Grilled squid

90

GAMBAS AL AJILLO
(CREVETTES PIL-PIL)

Prawns al ajillo (Pil-pil prawns)

95

LES ENTRÉES (Starters)

CHÈVRE CHAUD
AU MIEL

Warm goat cheese with honey

80

SALADE AUX SAVEURS
ORIENTALES

Oriental-style salad

100

SALADE DE MANGUE

Mango salad

110

SALADE CŒUR DE
TOMATE AU THON.

Cœur de bœuf tomato and
tuna salad, dressed with
olive oil and coarse salt

110

SALADE DE BŒUF THAÏ

Thai beef salad

130

LES PLATS (Main Courses)

TAJINE DE KEFTA
À LA MAROCAINE

Moroccan-style kefta tagine

110

RISOTTO DE GAMBAS
AU PARMESAN

Plancha-grilled squid, exotic
sauce, thyme pilaf rice

170

TAJINE POULET
AU CITRON CONFIT

Chicken Tagine with preserved lemon

140

TAJINE DE POISSON
AUX FRUITS DE MER

Fish and seafood tagine

170

LOUP BAR À LA
PLANCHA, CRÈME
DE TRUFFE, POÊLÉE DE
LÉGUMES AUX HERBES

Plancha-seared sea bass,
truffle cream, sautéed
vegetables with herbs

190

CALAMAR À LA
PLANCHA, SAUCE
EXOTIQUE, RIZ PILAF
AU THYM

Plancha-grilled squid, exotic
sauce, thyme pilaf rice

155

ENTRECÔTE GRILLÉE,
FRITES MAISON

Grilled rib-eye steak,
house-made fries

170

MÉDAILLONS DE FILET
DE BŒUF, POMMES
GRENAILLES

Beef tenderloin medallion,
baby potatoes

240

DESSERTS

(Sweet Ending)

**FONDANT AU CHOCOLAT
GLACE VANILLE**
Chocolate fondant, vanilla ice cream

85

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES
Red berry pavlova

85

SOMBRE DÉSIR 90
Dark Desire

EXOTIQUE 90
Exotic

ASSIETTE DE FRUITS 150
Fresh fruit platter

ASSIETTE DE FROMAGE 150
Cheese platter



**THE
MIX**

RESTAURANT
TAPAS • LOUNGE

BON APPETIT.

@THEMIXMARRAKECH
18, RUE LIBRTÉ GUELIZ, MARRAKECH

A stylized, dark red illustration of a bottle and a glass. The bottle is on the left, and the glass is on the right. The text is overlaid on the bottle.

VINS & SPIRITUEUX

CHAMPAGNES


VERRE


BTTLÉ


MAGNUM

Coupe Prosecco Freixenet	90		
Moët & Chandon Brut		1600	3200
Moët Rosé		1800	
Ruinart Blanc de Blancs		2800	5500
Ruinart Rosé		2900	
Dom Pérignon Brut		7000	

VINS ROUGES


VERRE


BTTLÉ

MAROC

Larroque Rouge	60	260
Sahari Reserve		300
Médallion		330
Volubilia		350
Eclipse		420

DU MONDE

Pinot Noir Barton & Questier	65	290
Barton Questier Merlot		530
Maison Castel Côtes du Rhône		430
Château Lafite		770
Marqués de Cáceres Rioja		380

VINS BLANC


VERRE


BTTLÉ

MAROC

Larroque Blanc		260
Sahari Reserve	65	290
Médallion		350
Domaine Jirry		420
Eclipse		440

DU MONDE

Maison Castel Chardonnay	65	290
Chablis Tremblay		490
Sancerre		530

Pouilly-Fuissé		900
Mateus Blanc	60	280

VINS GRIS	 VERRE	 BTTLE
-----------	---	---

MAROC		
Larroque Gris		260
Sahari Reserve Gris	65	290
Volubilia Gris		330
Eclipse Gris		420

VINS ROSÉS	 VERRE	 BTTLE
------------	---	---

Larroque Rosé		260
Sahari Reserve Rosé	65	290
Volubilia Rosé		330
Eclipse Rosé		420
Minuty Prestige		590

BIÈRES		
--------	--	--

Pression Flag Spécial	25 • 50 cl	40 • 70
Pression Casablanca	25 • 50 cl	45 • 80
Heineken (25cl)		50
Budweiser (25cl)		50
Coronita (25cl)		50
Casablanca (25cl)		50
Casablanca Citron (25cl)		50

WHISKIES	 VERRE	 BTTLE
----------	---	---

Johnnie Walker Red Label	80	1200
Jack Daniel's	90	1400
Johnnie Walker Black Label	90	1400
Jack Daniel's Honey	90	1400
Chivas Regal 12 ans	90	1400
Chîvas Regal 18 ans	180	2400

Johnnie Walker Blue Label		7100
Glenfiddich 12 ans	90	1400
Gold Label	130	1900

VODKAS	 VERRE	 BTTLÉ
Absolut	80	1200
Belvedere	100	1400
Grey Goose	100	1400

GINS	 VERRE	 BTTLÉ
Gordon's	80	1100
Tanqueray	90	1300
Bombay Sapphire	90	1300
Hendricks	100	1400

RHUMS	 VERRE	 BTTLÉ
Havana Blanc	90	1200
Havana Brun	100	1400
Zacapa 23	280	3700

TEQUILLAS	 VERRE	 BTTLÉ
Casamigos Blanco	80	1400
Casamigos Reposado	100	1600
Don Julio Reposado		2500
Clase Azul Plata		4800
Don Julio 1942		10000

LIQUEURS & DIGESTIFS	 VERRE
Limoncello	60
Qet 27	60

Sambuca	60
Amaretto	65
Fernet-Branca	70
Jägermeister	70
Poire Williams	85
Baileys	85
Grand Marnier	90
Hennessey VS	90
Armagnac	90

SHOOTERS

	1 SHOT	5 SHOTS
Sambuca	60	270
Melon Ball	60	270
B-52	65	300
TQV	65	300
Orgasme	65	300
Jägermeister	70	330

COCKTAILS

Moscow Mule	(Vodka, fresh ginger, fresh mint, lemon)	120
American Mule	(Whiskey, fresh ginger, fresh mint, lemon)	120
Pornstar Martini	(Vodka, passion fruit, vanilla, lemon)	120
Passion Spritz	(Prosecco, sparkling water, passion fruit, vanilla, lemon)	120
Basil Smash	(Qin, basil, fresh mint, spirulina, safflower petals, lemon)	120
Daquiri Framboise	(White rum, raspberry elixir, blackcurrant, strawberry, botanical berries, elderflower and hibiscus)	120

MOCKTAILS

The Mix	(Strawberry purée, raspberry purée, rose syrup)	80
Virgin Pornstar	(Passion fruit, fresh pineapple, vanilla, lemon)	80
Medina Mule	(Fresh ginger, apple, lemon, sparkling water)	80
Frozen Mango	(Mango purée, passion fruit syrup, pineapple juice)	80

SOFTS & BOISSONS

Coca-Cola	50
Coca-Cola Zero	50

Sprite	50
Schweppes citron	50
Schweppes Tonic	50
Red Bull	70
Eau plate 50cl	45
Eau gazeuse 50cl	45
Eau plate 75cl	50
Eau gazeuse 75cl	50



THE MIX

RESTAURANT
TAPAS • LOUNGE