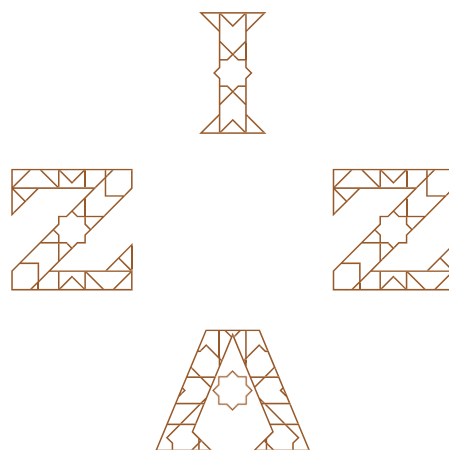




Locally sourced ingredients are used wherever possible in our dishes and cocktails. By supporting local growers, pickers and vineyards we help both artisans and entrepreneurs and ensure the culture and traditions of Morocco can be tasted on every plate and in every glass.



حَلْوَى

DESSERTS

True to the IZZA 'House of Friends' style, our menus are designed for sharing and focused on using local, seasonal and sustainable produce.

All prices are quoted in Moroccan Dirhams.

Exotic Chocolate Tacos	130
Coconut chocolate Ganache, chocolate coconut crisp, chocolate brownies, exotic fruit marmalade.	
Plum Pie	110
Vanilla Cream, Sablé Breton, Tarragon Infusion, Fresh Strawberries and Plum.	
Fruité Hibiscus 	90
Seasonal Fruits, Hibiscus Infusion & Kelaât M'Gouna's Rose.	
Paris-Marrakech	110
Amlou ice cream, choux pastry, moroccan amlou, milk chocolate sauce argan oil.	
IZZA's Tiramisu	100
Mascarpone & Caramel mousse, Coffee Ganache, Savoy biscuit, Arabica Coffee.	
Signature Dessert	130
Yuzu Caviar & Mint, Madagascar vanilla cream, mint-lime caramel, madeleine biscuit.	
Cheese Plate	150
Balsamic fig chutney, raspberry seed, cereal chips, Bleu auvergne Cheese, Ash-coated cheese, Beaufort d'alpage Cheese.	

All dishes are cooked in an environment with nuts, gluten, fish and other allergens.
Please inform your server of any dietary requirements.

حَلْوَى

DESSERTS

Fidèle au style IZZA « Maison des Amis », nos menus sont pensés pour le partage et axés sur l'utilisation de produits locaux, de saison et durables.

Tous les prix indiqués sont en dirhams marocains.

Tacos Exotiques au chocolat **130**

Ganache Chocolat-noix de coco, croustillant coco-chocolat, brownies au chocolat, marmalade de fruits exotiques.

Tarte aux Prunes **110**

Sablé Breton, Crème Vanille, Infusion à l'Estragon, Framboise et Prunes Fraîches.

Fruité Hibiscus **90**

Fruits de Saison, Infusion Hibiscus & Roses de Kelaât M'Gouna.

Paris-Marrakech **110**

Crème Diplomate Classique, Praliné Noisettes & Amandes, Amandes Caramélisées.

IZZA's Tiramisu

mousse Mascarpone & Caramel, Ganache Café, Biscuit de Savoie, Café Arabica.

Dessert Signature **130**

Caviar Yuzu et menthe, crème vanille Madagascar, caramel citron vert, biscuit madeleines.

Assiette de Fromage **150**

Chutney de figues au balsamique, graine de framboise, Bleu d'Auvergne, Fromage cendré, Beaufort d'Alpage.

Tous les plats sont cuisinés dans un environnement contenant des noix, du gluten et d'autres allergènes.
Veuillez informer votre serveur de toute restriction ou recommandation diététique.

حَلَوَى

DESSERTS