

POUR COMMENCER / TO BEGIN


LES CHHIWATES	130
Sélection de salades marocaines, briouates et mini pastillas <i>Selection of Moroccan salads, "briouates" and small "pastillas"</i>	
LES TOMATES FRUITS ROUGES 	120
Salade de tomates et fruits rouges du pays en plusieurs états, sorbet framboise harissa <i>Local tomatoes and red berries in different textures, served with raspberry and harissa sorbet</i>	
LA LOTTE	160
La lotte en carpaccio, chair d'araignée et crème de fenouil ponzu  <i>Monkfish carpaccio, spider crab and fennel cream perfumed with ponzu</i>	
LE BOEUF	170
Carpaccio de bœuf, roquettes, copeaux de foie gras et vinaigrette à la truffe <i>Beef carpaccio, rocket salad, foie gras shavings and truffled vinaigrette</i>	
LA BURRATTA	150
La burratta fumée, caviar d'aubergine et coulis de roquette, condiment de tektouka  <i>Smoked burratta cheese, eggplant caviar and arugula coulis served with tektouka salad</i>	
LE SAUMON FUME	170
Assiette de saumon fumé, blinis maison et crème acidulée <i>Smoked salmon platter, small blinis flat cake and sour cream</i>	
LE JAMBON SERRANO	180
Fines tranches de jambon Serrano, œuf croustillant et lardons laqués au vinaigre de vin rouge <i>Thinly sliced Serrano ham, crusty egg, bacon lacquered with red wine vinegar</i>	
L'ENTREE DU JOUR / Starter of the day	110

LA MER / SEA

LE BAR	290
Pavé de bar, palourdes safranées et émulsion d'une marinière  <i>Seabass fillet, clams perfumed with saffron and « marinière » emulsion</i>	
RAVIOLES JEAN TODT	230
Ravioles de homard, duxelles de champignons et crème de crustacés <i>Lobster ravioles, mushroom duxelles and sea food cream</i>	
LA SOLE	290
Sole meunière découpée à votre table, pommes de terre grenailles persillées <i>Pan fried Sole, with butter brown parsley & lemon sauce, cut at your table served with baby potatoes seasoned with parsley</i>	
GAMBAS	280
Gambas grillées à la fleur de thym, légumes grillés et sauce vierge  <i>Grilled tiger prawns, seasoned with thym, served with vegetables drizzled with "vierge" sauce</i>	
RISOTTO	230
Risotto de fruits de mer  <i>Seafood risotto, fresh herbs & shellfish sauce</i>	

LA TERRE / EARTH

LA VOLAILLE

Suprême de poulet fermier du domaine de Sidi Bou Othman rôti au miel à la truffe,  180
carottes Oulmès et fricassé de morilles
*Free range chicken breast from Sidi Bou Othman, roasted with honey perfumed with truffle,
Served with morels and carrots w*

LE BŒUF

Le Filet de bœuf classique ou Rossini, purée de pomme de terre truffée  290
Beef tenderloin classic or Rossini style served with truffled potato puree

L'AGNEAU

Noisette rôtie, côtes en croûte d'herbes, tarte courgette pistache, jus parfumé à la menthe 180
Roasted lean lamb, crusted lamb chops, zucchini & pistachio pie with mint flavored sauce

LINGUINIS FLAMBEES

Linguinis de ragout de queue de bœuf flambés au Brandy 190
Oxtail stew linguinis blazed with brandy

LE TARTARE FOUQUET'S TERRE MER

Filet de bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort et foie gras de canard  230
Beef fillet tartar minced with a knife, red tuna, smoked herring, Beaufort cheese and duck foie gras

LE PLAT DU JOUR / special of the day

190

LES PLATS DU TERROIR / MOROCCAN SECTION

LE COUSCOUS

Couscous royal, assortiment de viandes grillées et légumes vapeur 210
Royal couscous with assorted grilled meat cuts and steamed vegetables

LE BOEUF

Tangia marrakchia de jarret de bœuf 210
The original tangia from Marrakech with beef shank and preserved lemon

POULET

Tagine de poulet au citron confit et olives 155
Tagine of free range chicken, preserved lemon and olives

LEGUMES

Tagine de légumes de saison  120
Tagine of seasonal vegetables and local herbs

L'AGNEAU

Mechoui de souris d'agneau en pastilla, asperges, champignons et jus corsé aux saveurs du pays 170
Lamb shank in a pastilla, asparagus, mushroom and lamb jus

LE POISSON

Tagine de la mer aux petits Légumes, chermoula citronnée à la coriandre  180
White fish tagine and seasonal vegetables, «chermoula» sauce with coriander

LES DESSERTS / LES DESSERTS

LE FROMAGE Sélection de fromage affiné <i>Selection of ripened and aged cheeses</i>	120
LE MILLE-FEUILLE Crème mousseline à la vanille <i>Vanilla and mousseline cream napoléon cake</i>	115
LE DULCEY Parfait glacé Dulcey à la vanille, amandes polignac, tuile de pomme verte et eau de cacao <i>Blond chocolate parfait, cold vanilla cream, Polignac almonds, green apple tiles, cocoa water</i>	120
LE CHOCOLAT Délice au chocolat praliné, glace fève tonka <i>Chocolate "délice" orange jelly, orange blossom sorbet</i>	110
LES CREPES Crêpes Suzette flambées devant vous <i>Crêpes Suzette, caramelized butter, lemon juice & liqueur, flambéed at your table</i>	120
LES FRUITS Assiette de fruits frais tranchés selon la saison <i>Seasonal fruit platter</i>	70
LA PASTILLA Pastilla, confiture de lait et crème glace corne de gazelle <i>Pastilla flaky sweet pie of milk jam, gazelle horn pastry ice cream</i>	80
LES GLACES Assortiment de glaces et sorbets <i>Sorbet and ice cream selection</i>	90

CARTE BLANCHE

Faites confiance à notre Chef Issam Rhachi pour un menu découverte plein de saveurs <i>Let Chef Issam Rhachi carry you away on a savory exploration of his menu</i>	595
--	-----

SOIREES SPECIALES / SPECIAL EVENINGS

CHAQUE JEUDI, Moules marinières avec pommes frites parmesan et fines herbes pour deux <i>EVERY THURSDAY, mussels cooked "marinières" style for two, garlic and parmesan fries</i>	250
CHAQUE MARDI, « chouaya » de fruit de mer pour deux <i>EVERY TUESDAY, sea food « chouaya » for two</i>	390

Plats sans gluten
Gluten free



Plats végétariens
Vegetarian dish

