



ENTRÉES / STARTER

Poke bowl Naoura, quinoi, avocat, mangue, thon mariné, asperges sésame, féta, tomates cerises, grains de chia **170**
Poke bowl Naoura, quinoa, avocado, mango, marinated tuna, sesame asparagus, feta, cheese cherry tomatoes and chia granules

Fraîcheur de Burratta, tomates en plusieurs états, sauce basilic **170**
Burrata cheese, tomatoes and basil dressing

Chair d'araignée, quinoa façon taboulé, vinaigrette persillé **160**
Spider crab served with quinoa tabbouleh style seasoned with parsley vinaigrette

Salade César, cœur de romaine, poulet fermier / saumon **150**
Caesar salad, romaine lettuce and free range chicken / salmon

Belle salade cannoise, thon rouge snacké **150**
Beautiful « cannoise » salad, seared blue fin tuna

Cru et cuit de légumes, fromage féta, vinaigrette balsamique et moutarde **140**
Both raw and cooked vegetables, feta cheese drizzled with mustard and balsamic vinegar

Carpaccio de bœuf, parmesan et sauce pesto **180**
Beef Carpaccio, parmesan shavings and pesto sauce

Assortiment de salades marocaines **140**
Selection of Moroccan salads

SANDWICHS

Burger « Naoura » **170**
«Naoura» burger, beef, Comte cheese and candied onions

Club sandwich poulet«Barrière» **150**
Free range chicken club sandwich

Club sandwich saumon«Barrière» **160**
Salmon club sandwich

Le célèbre pan bagnat du sud de la France **140**
The famous pan bagnat sandwich of southern France

Fish burger sandwich, aiguillettes de poisson blanc panées, sauce tartare citronnée **160**
Fish burger, breaded thin strip of white fish, tartar sauce flavored with lemon

Trio de "batbouts marocains", kefta marinée à la coriandre et cumin **140**
Moroccan flatbread sliders, kefta marinated with coriander and cumin

PÂTES / PASTAS

Ravioli fraîche à la ricotta et épinards <i>Fresh ravioli with ricotta and spinach</i>	160
Risotto à l'encre de seiche, gambas grillées, sauce aioli <i>Squid ink risotto, grilled gambas with aioli sauce</i>	180
Linguine, penne ou tagliatelle à la Bolognese, putanesca, pistou, crème de saumon <i>Linguine, penne or tagliatelle pasta Bolognese, putanesca, pesto, salmon cream</i>	160

PLATS / MAIN

Entrecôte grillée ou à la plancha, beurre au confit d'oignons et moutarde à l'ancienne <i>Grilled rib steak or « à la plancha », candied onions butter and wholegrain mustard</i>	240
Brochette de poulet grillé, mariné au citron confit <i>Grilled chicken skewers marinated with lemon confit</i>	190
Côtelettes d'agneau grillées, tranche d'aubergine et tomates du pays rôti aux herbes de l'atlas <i>Grilled lamb chops served with roasted eggplant and tomatoes seasoned with herbs from the Atlas</i>	190
Brochette d'ombrine et gambas marine, légumes grillée et sauce vierge <i>Marinated red drum fish and tiger prawns served with grilled vegetables</i>	190
Sauté de Gambas, légumes Law han, riz vapeur <i>Sauteed king prawns, Law Han chinese vegetables and steam rice</i>	190
Pavé de saumon à la plancha ou grillé, beurre blanc aux herbes <i>Seared or grilled salmon fillet served with herbs butter</i>	230
L'arrivage ou plat du jour <i>The catch or main of the day</i>	230

GARNITURES / SIDES

Pommes frites / Pomme sauté / Écrasé de pommes de terre à la provençale / Pomme purée maison Légumes sauté / Légumes verts / Ratatouille / Riz basmati	50
---	----

PIZZAS

Margarita/ <i>mozzarella cheese and tomato sauce</i>	80
Antipasti / <i>vegetarian</i>	90
Reine(porc)/ <i>ham and mushrooms</i>	120
Fruit de mer / <i>sea food</i>	120
Wardiya / <i>fresh tomatoes, mozzarella cheese, sausages, red and green peppers</i>	110
Napolitaine / <i>fresh tomatoes, mozzarella cheese, marinated anchovy fillets and olives</i>	110

DESSERTS

Citron en trompe l'oeil <i>Lemon trompe l'oeil</i>	110
Fondant Coeur carotte <i>Fondant carrot</i>	110
Vacherin aux fruits rouges <i>Vacherin red fruit</i>	110
Ministrone de fruits exotique <i>Ministrone exotic fruit</i>	110
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	110
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	110