










POUR COMMENCER/TO BEGIN

LES CHHIWATES	140
Sélection de salades marocaines, briouates et mini pastillas <i>Selection of Moroccan salads, "briouates" and small "pastillas"</i>	
CŒUR DE LAITUE	120
Tartine de tomates du pays, huile d'olive vierge citronnée  <i>Slice of bread with tomatoes and lettuce hearts drizzled with citrusy virgin olive oil</i>	
LE BAR	160
En carpaccio, radis et navet en pickles de ponzu  <i>Sea bass Carpaccio, radish and turnip ponzu pickles</i>	
LE BOEUF	170
En carpaccio, roquette, royal de vieux parmesan, pesto de basilic  <i>Beef Carpaccio, and rocket salad, aged parmesan "royal", drizzled with basil pesto</i>	
SAUMON	170
Fumé au bois de chêne, makis de concombre au sirop de wasabi  <i>Oak wood smoked salmon, cucumber makis topped with wasabi syrup</i>	
MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD	170
Reduction passion café / pain brioché <i>Foie gras marbled terrine served with coffee and passion fruit reduction and brioche bread slices</i>	
LE TARTARE	180
De thon mariné au citron vert, avocat brûlé et tuile aux sésames noirs <i>Tuna tartar marinated with lime, grilled avocado and dark sesame biscuit</i>	
CHAMPIGNON	130
Crème de champignons, croûtons truffés <i>Cream of mushroom soup, truffle croutons</i>	
LA MER / SEA	
LE BAR	290
Pavé de bar, cassoulet de légumes verts, émulsion aux saveurs d'Asie  <i>Sea bass fillet served with green vegetables cassoulet flavored with an Asian emulsion</i>	
RAVIOLES DE HOMARD	230
Duxelles de champignons / crème de crustacés <i>Lobster ravioles, mushroom duxelles and sea food cream</i>	
LA SOLE	320
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>	
NOIX DE SAINT JACQUES	290
Légumes printaniers en plusieurs états, nage mousseuse au citron confit  <i>Scallops served with spring vegetables in different ways, preserved lemon foamy broth</i>	
RISOTTO	240
Risotto de fruits de mer  <i>Seafood risotto, fresh herbs & shellfish sauce</i>	

LA TERRE /EARTH

CUISSE DE CANARD		280
Confite par nos soins, pommes de terre / confiture d'oignons		
<i>Homemade duck leg confit served with sautéed goose fat potatoes and caramelized onion jam</i>		
LE FILET DE BŒUF		290
Classique ou en croute des poivres, purée de pommes de terre maison		
<i>Beef tenderloin classic or in peppers crust served with homemade potatoes puree</i>		
SOURIS D'AGNEAU		220
Souris d'agneau confit façon grand-mère, jus aux saveurs d'ici et d'ailleurs		
<i>Confit lamb shank and glazed baby vegetables</i>		
LA COTE DE VEAU		320
Côte de veau poêlée au beurre d'herbes, asperges et petits oignons glacés		
<i>Veal chop roasted in a pan with butter and herbs served with glazed baby onions and asparagus</i>		
LE TARTARE TRADITIONNEL		230
Tartare traditionnel au couteau, préparé à votre table, garniture au choix		
<i>The original beef tartar prepared at your table and served with the side of your liking</i>		

LES PLATS DU TERROIR / MOROCCAN SECTION

LE COUSCOUS ROYAL		210
Assortiment de viandes grillées et légumes vapeur		
<i>Royal couscous with assorted grilled meat cuts and steamed vegetables</i>		
BŒUF		210
Tangia marrakchia de jarret de bœuf		
<i>The original tangia from Marrakech with beef shank and preserved lemon</i>		
POULET		170
Tagine de poulet au citron confit et olives		
<i>Tagine of free range chicken, preserved lemon and olives</i>		
LEGUMES		120
Tagine de légumes de saison	 	
<i>Tagine of seasonal vegetables and local herbs</i>		
PASTILLA		170
L'authentique pastilla aux fruits de mer (selon l'arrivage)		
<i>The original sea food pastilla</i>		
POISSON		190
Tagine de poisson à la Tangéroise		
<i>White fish tagine Tangier style</i>		
LE PLAT DU JOUR / special of the day		190

LES DESSERTS / THE DESSERTS

THÉ OU CAFE GOURMAND FOUQUET'S <i>Gourmet coffee or tea</i>	90
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
LES CREPES Crêpes Suzette flambées devant vous <i>Crêpes Suzette, caramelized butter, lemon juice & liqueur, flambeed at your table</i>	120
LES FRUITS Assiette de fruits frais tranchés selon la saison    240gco2/couvert <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
TARTE YUZU Tarte au yuzu, meringue mentholée <i>Yuzu pie, mint meringue</i>	95
DESTRUCTURE Framboises, ganache chocolat blanc, biscuit praline noisette <i>Raspberry, white chocolate ganache, hazelnut praline biscuit</i>	100
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 our Chef Issam Rhachi carry you away on a savory exploration of his menu</i>	595
--	-----

Plats sans gluten 
Gluten free

Plats végétariens 
Vegetarian dish