








LES ENTREES/STARTERS

CHHIWATES Sélection de salades marocaines <i>Selection of Moroccan salads</i>	 	140
BRIOUATES Sélections de Briouates marocaines <i>Selection of Moroccan Briouates</i>		160
ANCHOIS DEMI-SEL / HALF-SALT ANCHOVIES Poivrons rouges confits à l'ail doux, pommes de terre nouvelles, pétales d'oignons <i>Candied red peppers with sweet garlic, potatoes, onion petals</i>		150
BURRATA Soupe glacée de tomate au basilic, salade de roquette <i>Chilled tomato soup with basil, arugula salad</i>	 	170
SAUMON / SALMON Saumon gravlax, salade d'endive, pomme fruit et noix à la crème acidulée <i>Gravlax salmon, endive salad, apple fruit and nuts with sour cream</i>		200
BŒUF / BEEF Carpaccio de bœuf maturé à l'italienne, pistou et parmesan <i>Italian-style matured beef carpaccio, pesto and parmesan</i>		190
LENTILLES / LENTILS Velouté de lentilles au cumin, œuf poché à 67°, copeaux de Cantal, salade de mâche <i>Cream of lentils with cumin, poached egg at 67°, Cantal shavings, lamb's lettuce</i>		160

LA TERRE/EARTH

BŒUF / BEEF Cœur de filet de bœuf rôti, patates douces écrasées au beurre, sauce Périgueux <i>Roasted beef tenderloin, mashed sweet potatoes with butter, Périgueux sauce</i>		260
AGNEAU / LAMB Brochette d'agneau frottée d'épices chaudes Bouillon oriental : semoule de blé dur à l'huile d'argan, légumes de nos maraîchers <i>Skewer of lamb rubbed with hot spices</i> <i>Oriental broth: durum wheat semolina with argan oil, vegetables from our market gardeners</i>		260
TARTARE / TARTAR Tartare de cœur filet de bœuf préparé à votre table <i>Beef tenderloin tartare prepared at your table</i>		250
VOLAILLE / POULTRY Suprême taillé, crème de parmesan aux citrons confits, quartiers d'artichaut Pommes gaufrettes, salade d'herbes <i>Carved supreme, parmesan cream with candied lemons, artichoke quarters</i> <i>Wafer potatoes, herb salad</i>		230

LA MER/SEA

SOLE	450
Sole meunière découpée à votre table, purée de pomme de terre au curcuma <i>Sole meunière cut at your table, mashed potatoes with turmeric</i>	
GAMBAS	280
Raviole de champignons aux fines herbes, gambas grillées ; bisque traditionnelle <i>Mushroom ravioli with fine herbs, grilled prawns; traditional bisque</i>	
DAURADE / SEA BREAM	280
Escalope de daurade pochée à l'huile d'olive, concassée de tomate et concombre, câpres et aneth  <i>Sea bream escalope poached in olive oil, crushed tomato and cucumber, capers and dill</i>	
TRUITE / TROUT	280
Filet de truite de l'Atlas meunière, amandes torréfiées, mie de pain grillée Purée de pois chiches au miso blanc <i>Trout fillet from the Atlas meunière, roasted almonds, toasted breadcrumbs</i> <i>Chickpea purée with white miso</i>	
POULPE / OCTOPUS	260
Poulpe à la Méditerranéenne grillé à la plancha, feuilles de chou vert. Sauce Salsa <i>Mediterranean-style octopus grilled a la plancha, green cabbage leaves. Salsa Sauce</i>	

LES PLATS DU TERROIR/MOROCCAN SECTION

COUSCOUS ROYAL / ROYAL COUSCOUS	260
Assortiment de viandes, légumes vapeur, semoule 7 céréales  <i>Assortment of meats, steamed vegetables, semolina 7 cereals</i>	
AGNEAU / LAMB	550
Epaule d'agneau à partager, légumes et semoule <i>Lamb shoulder to share, vegetables and semolina</i>	
BŒUF / BEEF	240
Tangia marrakchia de jarret de bœuf <i>Beef shank Tangia marrakchia</i>	
POULET / CHICKEN	220
Tagine de poulet fermier au citron hayal et olive meslalla <i>Free-range chicken tagine with hayal lemon and meslalla olive</i>	
POISSON / FISH	260
Tagine d'ambrinette à la charmoula <i>Ambrinette tagine with charmoula</i>	
LEGUMES / VEGETABLES  	180
Tagine de légumes du marché <i>Vegetable tagine</i>	
PASTILLA	260
Pastilla de gambas aux légumes <i>Prawn and vegetable pastilla</i>	

LE FROMAGE / CHEESE

Charrieur de fromage raffinée
Refined cheese cart



160

LES DESSERTS / DESSERTS

LE MILLEFEUILLE

Millefeuille Fouquet's
Fouquet's millefeuille

120

LA CREPE

Crêpe Suzette flambée devant vous
Crêpe Suzette flambéed in front of you

120

LE CITRON / LEMON

Citron en trompe l'œil by Naoura
Lemon trompe l'oeil by Naoura



120

MACARONADE DE GRENADE / POMEGRANATE MACARONADE

Crème paresseuse à la purée de framboise, glace vanille
Lazy cream with raspberry puree, vanilla ice cream

120

LE CHOCOLAT / CHOCOLATE

Biscuit chocolat / pralin. Eau Pampelune
Chocolate biscuit / praline. Pampelune water

120

LA POMME / APPLE

Tarte fine aux pommes, chantilly à la cannelle, glace caramel
Fine apple tart, cinnamon whipped cream, caramel ice cream

120

Plats sans gluten
Gluten free



Plats végétariens
Vegetarian dish



Bon pour le climat
Good for the climat

