

POUR COMMENCER/TO BEGIN

LES CHHIWATES

Sélection de salades marocaines
Selection of Moroccan salads



130

LES BRIOUATES

Sélections de Briouates marocaines
Selection of Moroccan Briouates

150

LA DAURADE

Carpaccio de daurade, pomme verte, mangue jaune et céleri branche
Sea bream carpaccio, green apple, mango and celery branch



150

LE VEGETAL

Royale de tomate à la provençale
Royal Provencal tomato



170

SALADE DE QUINOA

Quinoa aux herbes fraîches, légumes croquants 
Quinoa with fresh herbs, crunchy vegetables

170

LE SAUMON

Saumon gravlax, concombre au yaourt maigre
Gravlax Salmon, cucumber lean yogurt



180

LE BŒUF

Carpaccio de bœuf, pecorino, pignons de pin et câpres
Beef carpaccio, pecorino cheese, pine nuts and capers



180

LA TERRE/EARTH

LE FILET

Cœur de filet de bœuf rôti, crème de ratte truffée
Tenderloin roast beef, truffled ratte cream



260

L'AGNEAU

Souris d'agneau en croûte de focaccia, jus aux herbes du jardin
Lamb shank in a focaccia crust, garden herb juice

250

LE TARTARE

Tartare de cœur de filet de bœuf préparé à votre table
Beef tenderloin heart tartare prepared at your table



240

LA VOLAILLE

Suprême de volaille sur coffre, poêlée d'artichauts poivrades
Poultry supreme on chest, pan-fried peppery artichokes




200

ASSIETTE VEGETARIENNE






Légumes de saison, bouillon de légumes, brochettes de tofu 
Seasonal vegetables, vegetable broth, tofu skewers

180

LA MER/SEA

LA SOLE	390
Sole meunière préparée à votre table, purée de pommes de terre, carotte braisées <i>Sole meunière prepared at your table, mashed potato, braised carrot</i>	
LE HOMARD	420
Salpicon de homard au beurre noisette, gnocchi de pomme de terre, mange-tout bisque traditionnelle <i>Lobster salpicon with brown butter, potato gnocchi, traditional bisque</i>	
LE BAR	280
Pavé de bar sauvage frotté d'épices chaudes, poché à l'huile d'olive, concassée de tomate et poivron rouge  <i>Wild bar steak rubbed with warm spices, poached with olive oil, chopped tomato and red pepper</i>	
LA GAMBAS	260
Poêlée de gambas au curry doux, risotto aux champignons <i>Pan of king prawns with Sweet Curry, Mushroom Risotto</i>	
L'ENCORNET	260
Anneaux d'encornets à l'ail doux, fondue d'oignons aux pois chiches <i>Squid rings with sweet garlic, onion fondue with chickpeas</i>	

LES PLATS DU TERROIR/MOROCCAN SECTION

LE COUSCOUS ROYAL	230
Assortiment de viandes et légumes vapeur, Couscous six céréales <i>Assortment of meat and steamed vegetables, six cereals couscous</i>	
LA TANGIA	220
Tangia Marrakchia de jarret de bœuf  <i>Tangia Marrakchia of beef shank</i>	
LES TAGINES	
Tagine de poulet fermier au citron hayal et olives Meslalla  <i>Farmhouse chicken tagine with hayal lemon and Meslalla olives</i>	
Tagine de gambas à la charmoula  <i>Tagine of prawns with charmoula</i>	
Tagine de légumes du marché   <i>Vegetable tagine</i>	
LA PASTILLA	210
Pastilla de pigeon traditionnelle <i>Traditional pigeon pastilla</i>	

LE PLAT DU JOUR / TODAY'S SPECIAL 210

LE FROMAGE/CHEESE

Plateau de fromages avec fruits secs et pains spéciaux 160
Cheese tray with dried fruit and special breads

LES DESSERTS/DESSERTS

LE MILLEFEUILLE 120
Millefeuille mousseline à la vanille Bourbon
Bourbon vanilla mousseline millefeuille

LA CREPE 120
Crêpe Suzette flambée devant vous
Crêpe Suzette flambéed in front of you

TROMPE L'ŒIL DE CITRON 120
Dessert Signature 
Signature Dessert

LE FRAISIER 120
Fraisier

LA SALADE 120
Salade de fruits  
Fruit Salad

LE BISCUIT 120
Biscuit chocolat
Chocolate cookie

LA TARTE 120
Tarte fine aux pommes
Thin apple pie

LA GLACE 120
Glaces et sorbets 
Ice cream and sorbets

Plats sans gluten
Gluten free



Plats végétariens
Vegetarian dish



Bon pour le climat
Good for the climat

