

MENU 590 DHS

ENTRÉES STARTERS

LA MAGIE DE NOS SALADES MAROCAINES
THE MAGIC OF OUR MOROCCAN SALADS

HOUMOUS CRÉMEUX À LA CORIANDRE FRAÎCHE
ET AUX NOIX DE CAJOU
CREAMY HUMMUS WITH FRESH CORIANDER
AND CASHEW NUTS

TRILOGIE DE NEMS CROUSTILLANTS
(CREVETTES, LÉGUMES, POULET)
TRILOGY OF CRISPY NEMS
(SHRIMP, VEGETABLES, CHICKEN)

FRAÎCHEUR DE PASTÈQUE À LA FÊTA ET AU BASILIC
FRESH WATERMELON WITH FETA AND BASIL

PLATS MAIN DISHES

TAJINE BERBÈRE AUX LÉGUMES
BERBER TAGINE WITH VEGETABLES

TAJINE KEFTA À LA TOMATE ÉPICÉE
SPICY TOMATO KEFTA TAGINE

COCOTTE DE PALOURDES À LA PROVENÇALE
PROVENÇAL STYLE CLAM CASSEROLE

RISOTTO DAR SOUKKAR AU PARMESAN
DAR SOUKKAR RISOTTO WITH PARMESAN CHEESE

CALAMAR À LA PLANCHA, SAUCE FRAÎCHEUR
D'ÉTÉ AUX FRUITS SECS
GRILLED SQUID WITH A FRESH SUMMER SAUCE OF DRIED FRUITS

WOK DE POULET À L'ANANAS, SAUCE SOJA PIMENTÉE
ET CORIANDRE FRAÎCHE
CHICKEN WOK WITH PINEAPPLE, SPICY SOY SAUCE
AND FRESH CORIANDER

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR.

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY
PLEASE INFORM YOUR SERVER.

MENU 690 DHS

ENTRÉES STARTERS

CROQUETTES DE CREVETTES À L'ESPAGNOLE
SPANISH SHRIMP CROQUETTES

PÊCHE, BURRATA À L'ITALIENNE SAUCE VERTE
ITALIAN BURRATA AND PEACH WITH BASIL

TRILOGIE DE TARTARE DE POISSON
(THON, SAUMON, OMBRINE)
FISH TARTAR TRILOGY
(TUNA, SALMON, UMBRA)

CEVICHE DE POISSON À LA CIBOULETTE
MARINÉ AUX YUZU
WHITE FISH CEVICHE
WITH CHIVES AND YUZU SAUCE

ASSORTIMENT DE BRIOUATES AUX PLUSIEURS SAVEURS
SELECTION OF BRIOUATES WITH VARIOUS FLAVORS

PASTILLA DE POULET
CHICKEN PASTILLA

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR.
IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY
PLEASE INFORM YOUR SERVER.

PLATS
MAIN DISHES

DÉLICES DE SUSHIS 18PC
SUSHI DELIGHTS 18PC

LINGUINE AUX FRUITS DE MER
SEAFOOD LINGUINE

SUPRÊME DE POULET SAUCE CHAMPIGNON
CHICKEN SUPREME WITH MUSHROOM SAUCE

TAGLIATELLES AU SAUMON PARFUMÉ
À L'HERBE DE L'ATLAS
TAGLIATELLE WITH SALMON
FLAVORED WITH ATLAS HERBS

PAVÉ DE SAUMON VAPEUR BEURRE BLANC SAFRANÉ
SALMON PAVÉ WITH SAFFRON BEURRE BLANC

FILET DE BŒUF POÊLÉ, SAUCE AU POIVRE
PAN-SEARED BEEF FILLET WITH PEPPER SAUCE

FILET DE LOUP BAR RÔTI AU FOUR CRÈME DE BASILIC
OVEN-ROASTED SEA BASS FILLET WITH BASIL BEURRE BLANC

POULPE À PLANCHA ET SA SAUCE EXOTIQUE
OCTOPUS COOKED À LA PLANCHA WITH AN EXOTIC SAUCE

THON MI-CUIT, SAUCE SÉSAME
SEMI-COOKED TUNA, SESAME SAUCE

SEFFA MEDFOUNA DE POULET À LA CANNELLE
CHICKEN SEFFA MEDFOUNA WITH CINNAMON

TAJINE DE POULET AU CITRON FAÇON TANGIA
CHICKEN TAGINE WITH LEMON COOKED IN A TANGIA

COUSCOUS ROYAL
ROYAL COUSCOUS

MROZIA AUX AMANDES
MROUZIA WITH ALMONDS

TAJINE DE BŒUF AUX PRUNEAUX
BEEF TAGINE WITH PRUNES

❖ DESSERTS ❖

TIRAMISU CLASSIQUE
CLASSIC TIRAMISU

CRÈME BRÛLÉE DE PLUSIEURS SAVEURS
CRÈME BRULÉE IN VARIOUS FLAVORS

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR OU PISTACHE
DARK CHOCOLATE OR PISTACHIO FONDANT

PAVLOVA À LA VANILLE ET AUX FRUITS ROUGES,
SORBET FRAMBOISE
VANILLA AND RED FRUIT PAVLOVA,
RASPBERRY SORBET

TARTE FINE AUX POMMES ACCOMPAGNÉE
DE SA GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ
THIN APPLE PIE WITH A SCOOP OF CARAMEL ICE CREAM

PROFITEROLES GLACE VANILLE SAUCE CHOCOLAT,
AMANDES GRILLÉES
VANILLA PROFITEROLES WITH CHOCOLATE SAUCE
AND GRILLED ALMONDS

DÉLICE DE MANGUE À LA CRÈME DE NOIX DE COCO
MANGO DELIGHT WITH COCONUT CREAM

CAFÉ GOURMAND / GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
CAFÉ GOURMAND / BIRTHDAY CAKE

ASSIETTE DE FRUITS (EXTRA 150DH)
FRUIT PLATE (EXTRA 150DH)

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR.
IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY
PLEASE INFORM YOUR SERVER.