



LE  
VINOKECH  
MARRAKECH

Menu

CONTACT

---

 LEVINOKECH

Imm Jaffa, rue Oummo El Banin - Gueliz El Harti - MARRAKECH

**Au Vinøkech, c'est une fusion de saveurs entre cuisine Française et Marocaine. Tous nos plats sont élaborés à partir d'ingrédients frais, pour la plupart issus de producteurs locaux passionnés. Nous vous invitons à savourer cette union de qualité et de fraîcheur dans chaque bouchée.**

## **ENTRÉES**

HOUMOUS DE BETTERAVE, FRAMBOISE ET AMANDES - 80 DHS

*accompagné de pain pita*

ASSORTIMENT DE BRIOUATES - 90 DHS

RILLETTES DE SARDINES CRÉMEUSES - 90 DHS

*accompagnées de pain grillé*

OEUFS MIMOSA - 90 DHS 

*6 demi-oeufs*

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE - 145 DHS 

*demi-douzaine accompagnée de son beurre Maître d'Hôtel*

HUÎTRES - 145 DHS

*Demi-douzaine sauce vinaigre rouge & échalotes*

SYMPHONIE DE CREVETTES PANÉES - 145 DHS

*servies sur son lit de mesclun & mayonnaise japonaise*

BURRATA ET SES TOMATES CERISES - 150 DHS 

*Huile d'olive - basilic - poudre d'olive noire*

CARPACCIO DE BOEUF - 160 DHS

*Tomates marinées - parmesan - roquette - huile d'olive - basilic *

SAUMON GRAVLAX - 160 DHS

*Mesclun de salade - tomates cerises - framboises fraîches- vinaigrette à la framboise*

FOIE GRAS MAISON - 195 DHS

*Chutney oignon - Toasts ( selon arrivage ) *

## **MENU ENFANT - 90 DHS**

POP CORN POULET

*accompagnés de frites maison, purée ou riz *

DESSERT : 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX 

*vanille - chocolat - framboise*



## NOS VIANDES

OS À MOELLE - 140 DHS

*accompagné de frites maison et salade verte*

♥ TAJINE KEFTA REVISITÉ - 145 DHS

*accompagné de ses pommes Anna*

TAJINE DE POULET CITRONNÉ DU CHEF - 145 DHS

*Ju* TAJINE DES SABLES D'OR - 160 DHS  
*poulet aux oranges confites & noix*

L'INCONTOURNABLE LINGUINE BOLOGNAISE - 155 DHS

BAVETTE JUSTE POÊLÉE - 220 DHS

*accompagnée de sa tartelette aux oignons confits*

MAGRET DE CANARD - 255 DHS

*servi avec une mousseline de patates douces et jeunes carottes infusées au ras el hanout*

♥ FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND - 260 DHS

*accompagné d'un mesclun de salade, une sauce au poivre & un écrasé de pomme de terre*

♥ ENTRECÔTE XL - 280 DHS

*servie sur sa planche, accompagnée de pommes de terre sautées et salade verte . Sauce au choix.*



## NOS POISSONS

*Ju* LOTTE ROYALE AUX SAVEURS DE L'ATLAS - 210 DHS  
*façon tajine (selon arrivage)*

♥ PÊCHE DU JOUR À L'ARDOISE - 200 DHS

RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS - 210 DHS

*Ju* CIGARE DE HOMARD FAÇON PASTILLA - 240 DHS

## PLATS VÉGÉTARIENS

MHAMSA AUX DÉLICES DE CHAMPIGNONS & ASPERGES - 135 DHS

LINGUINE PRIMA VERA - 135 DHS  
*à base de légumes verts et émulsion de parmesan*

---

### ACCOMPAGNEMENTS\* - 40 DHS

FRITES MAISON

POMMES DE TERRE SAUTÉES

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE

LÉGUMES ( VARIE SELON LA SAISON )

SAUCES - 25 DHS

*Roquefort - poivre - forestière - échalote* 🍷

\*EN SUPPLEMENT





## LES DESSERTS : À PARTAGER ( OU PAS )

♥ FONDANT AU CHOCOLAT - 80 DHS  
*temps de cuisson : 10 minutes*

*Je* TIRAMISU À NOTRE FAÇON - 95 DHS

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES - 80 DHS

NOTRE CRÈME CAMEL - 80 DHS

ASSORTIMENT DE GLACES (2 BOULES) - 70 DHS  
*vanille - chocolat - pistache iranienne - framboise - citron*

TARTE FINE AUX POMMES - 80 DHS

---

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ( SUR COMMANDE 24H À L'AVANCE )  
*La part à 120 DHS ( minimum 2 personnes )*



# INFO & RESA



TOUS LES MIDIS  
MENU À 190 DHS  
ENTRÉE+PLAT/PLAT+DESSERT À 150 DHS  
ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE VIN 210 DHS

## CONTACT

---

 LEVINOKECH

Imm Jaffa, rue Oummo El Banin - Gueliz El Harti - MARRAKECH