

LA BRASSERIE DU DIMANCHE
SUNDAY BRASSERIE

490 MAD

Entrées à partager | Starters to share

Tartare de légumes frais à la française, vinaigrette au citron (V)
Fresh French-style vegetable tartare with lemon vinaigrette

Salade de tomates marmelade et fromage feta, vinaigrette balsamique (D)
Tomato marmalade and feta cheese salad with balsamic vinaigrette

Ceviche de dorade royale fraîche, zestes de citron et coriandre, éclats d'agrumes (F)
Fresh gilt-head bream ceviche with lemon zest and coriander, citrus segments

Braseros à volonté

Coté Terre / *Land Side*

Côte de bœuf maturée au brasero
Aged rib of beef cooked over the brasero

Magret de canard
Duck breast

Coté Mer / *Sea Side*

Filet de rouget en persillade
Grilled red mullet fillet with parsley

Poulpe mariné et grillé au brasero
Marinated and grilled octopus over the brasero

Accompagnements / *Side selection*

Champignons et poireaux (V)
Mushrooms and leeks

Fenouil braisé à l'orange
Braised fennel with orange

Pommes de terre grillées, fromage blanc et ciboulette
Grilled potatoes with sour cream and chives

Endives et céleri-rave grillés
Grilled endives and celeriac

Sauces / *Sauces*

Sauce au poivre, sauce bordelaise (D)
Pepper sauce, bordelaise sauce

Jus de canard aux fruits rouges
Duck jus with red fruits

Sauce à l'estragon et citron confit
Tarragon and candied lemon sauce

Sauce vierge
Vierge sauce

Dessert à volonté

Ananas grillé, caramel et sorbet à l'ananas
Grilled pineapple, caramel, and pineapple sorbet