

POUR BIEN COMMENCER !

ENTRÉES / STARTERS

NEMS SPRINGROLLS	CRABE, POULET, GAMBAS, SALADE Crab, chicken, king prawns and salad	140
CÉSAR	CÉSAR TENDANCE, VOLAILLE, PARMESAN, TOMATES CONFITES, ANCHOIS Chicken caesar salad with parmesan cheese, confit tomatoes and anchovies	150
CARPACCIO	CARPACCIO DE FILET DE BŒUF, SAUCE À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS, SALADE FRISÉE Filet of beef carpaccio with truffle and mushroom sauce served with fine frisee salad	180
SAUMON SALMON	DUO DE TARTARE SAUMON ET THON ROUGE, GUACAMOLE, MANGUE, VINAIGRETTE AU YUZU Salmon and red tuna duo Tartar, guacamole, mango and yuzu vinaigrette	180
CREVETTES SHRIMP	SHRIMPS POP-CORN, SAUCE JAPONAISE PIQUANTE, CIBOULETTE Pop-corn style shrimps with a japanese spicy sauce	180
POKE BOWL	SAUMON CUIT, WAKAME, MANGUE, AVOCAT Cooked salmon, wakame, mango and avocado	180
RAVIOLES RAVIOLI	RAVIOLES GAMBAS, SAUCE ÉMULSION CITRON (6 PIÈCES) Gambas, lemon sauce (6 pieces)	180
SALADE SALAD	FRUITS DE MER À L'ITALIENNE, POIVRONS, TOMATES, OIGNONS, OLIVES VIOLETTES Italian seafood salad, peppers, tomatoes, onions and kalamata olives	180
POULPE OCTOPUS	SALADE TIÈDE DE POULPE, POMMES NOUVELLES DORÉES, OIGNONS, POIVRONS, VINAIGRETTE AU CITRON VERT ET PERSIL FRIT Warm octopus salad with golden potatoes, onions, peppers, lime vinaigrette and fried parsley	180
CRABE CRAB	TACOS, MOUSSELINE D'AVOCAT Tacos with avocado mousseline	180
LA SIGNATURE	GAMBAS, SURIMI, POULET, POMME, WAKAMÉ, CACAHUÈTES King prawns, surimi, chicken, apple, wakame & peanuts	190
BURRATA	TOMATES, FIGUES, VINAIGRETTE AU MÉLASSE DE GRENADE Tomato and fig with pomegranate molasses vinaigrette	200
HOMARD LOBSTER	SALADE AU HOMARD MARINÉ, CŒURS DE SUCRINES, FEGGOUS, RADIS, AVOCAT Marinated lobster salad served with sucrine hearts, Armenian cucumber, radish, avocado and mango tehina vinaigrette served with artichoke chips & yuzu vinaigrette	220

LES PÂTES / PASTAS

TAGLIATELLE/ TAGLIATELLE AUX DEUX SAUMONS, CIBOULETTE CISELÉE With two salmons, chopped chives	180
SPAGHETTI/ SPAGHETTI FRUITS DE MER, TOMATES CONFITES, BASILIC Seafood, sundried tomatoes, basil	220
SPAGHETTI/ SPAGHETTI L'ENCRE DE SEICHE AUX GAMBAS, TOMATES FRAICHES, AIL, BASILIC Prawns with squid Ink, fresh tomatoes, garlic and basil	240

A L'ITALIENNE...

LES RISOTTOS / THE RISOTTOS

BOEUF / BEEF RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE, BŒUF BRAISÉ, TUILE DE PARMESAN, ROQUETTE / A creamy truffled risotto served with braised beef, parmesan cheese & arugula	240
FRUITS DE MER / SEAFOOD BISQUE DE HOMARD, ÉCHALOTE, TOMATES CONFITES, PERSIL Lobster's bisque, shallot, tomatoes confits & parsley	240
RISOTTO ACQUERELLO RISOTTO ACQUERELLO VERT À LA CHAIR DE CRABE, ESCALOPES DE NOIX DE SAINT-JACQUES Green risotto acquerello with crab meat & scallops	240

Exécutif Chef
Fouad ZORGUI

Nos prix s'entendent TTC en Dirhams



MADE IN JOSPER

UN CHOIX DE VIANDES, POISSONS & LÉGUMES DE GRANDE QUALITÉ SAISIES AU JOSPER GRILL POUR UNE EXPÉRIENCE DE GOÛT INCOMPARABLE.

Savourez la nouvelle carte dans un esprit de partage avec de grandes planches et réglez-vous de grillades préparées dans un four révolutionnaire, le Josper, qui donne aux aliments un fumet exceptionnel.

FISH, MEAT & POULTRY

POISSON FISH	POISSON DU JOUR Fish of the day	240
POULET CHICKEN	POULET MARINÉ, SAUCE PÉRUVIENNE Marinated with Peruvian sauce	260
BOEUF BEEF	ENTRECÔTE TENDRE, CUITE AU JOSPER, BEURRE, CAFÉ DE PARIS Tender entrecote cooked in Josper, Butter & Paris coffee	300
BOEUF BEEF	FILET DE BŒUF TRANCHÉ, OIGNONS DRESSING, LIT DE MÉLANGE FORESTIER, CHIPS DE PATATE DOUCE Sliced filet of beef, onion dressing served over a bed of forestry mix & sweet potato crisps	300
LOUP BAR SEA BASS	LOUP BAR FRAÎCHEMENT MARINÉ, CHIPS D'AIL, CONDIMENTS AUX POIVRONS, OIGNONS, CORIANDRE, SEGMENT CITRON VERT Freshly marinated sea bass with garlic chips, peppers, onions, coriander condiment and lime segments	310
BOEUF BEEF	CÔTE DE BOEUF (500 GR) CUITE AU JOSPER Prime Rib (500 gr) cooked in Josper	320
AGNEAU LAMB	SELLE D'AGNEAU, MOUSSELINE DE CHOUX-FLEURS, CAROTTES FANES, JUS PARFUMÉ À LA CARDAMOME Saddle of lamb, cauliflower mousseline, wilted carrot, cardamom jus	340
GAMBAS PRAWNS	GROSSES GAMBAS MARINÉES CUITES AU JOSPER, SAUCE FRAÎCHEUR Marinated large prawns cooked in Josper served with a fresh sauce	360
HOMARD LOBSTER	LANGOUSTE RÔTIE AU BEURRE D'HERBES, SPAGHETTI BISQUE DE HOMARD Crayfish with herb butter served with lobster bisque spaghetti	400

LES INCONTOURNABLES

POULET CHICKEN	ESCALOPE DE POULET À LA MILANAISE, SPAGHETTI TOMATES ET BASILIC Milanese style Chicken, spaghetti with tomato and basil	220
ST-PIERRE ST PIERRE FISH	FILET DE SAINT-PIERRE POÊLÉ, SAUCE CITRON, MARMELADE DE COURGETTES John Dory oven baked fish filet , lemon sauce, zucchini marmalade	240
ROUGET RED MULLET	ROUGET FARCI AUX ÉPINARDS, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, BISQUE TOMATÉE AUX FINES HERBES Red mullet stuffed with spinach and mushroom duxelles, tomato and herb bisque	260
AGNEAU LAMB	ÉPAULE D'AGNEAU, CUISSON PROLONGÉE AU FOUR, JUS DE GLAÇAGE, AIL RÔTI Slow oven roasted shoulder, glazed stock and roasted garlic	260

*Les plats sont accompagnés d'une garniture de votre choix / Our dishes are served with one garnish of your choice

*GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES / ADDITIONAL TOPPINGS 35

* POMMES FRITES MAISON / POMMES ALLUMETTES MAISON / LÉGUMES MIJOTÉS / GRATIN DAUPHINOIS
GRATIN MACARONI / PURÉE DE POMME DE TERRE CLASSIQUE
PURÉE DE POMME DE TERRE AU FROMAGE GRATINÉE

GARNITURE EXTRA 40

** GRATIN MACARONI À LA PURÉE DE TRUFFE / PURÉE DE POMME DE TERRE
À LA CRÈME DE TRUFFE ET HUILE DE TRUFFE

Exécutif Chef
Fouad ZORGUI

Nos prix s'entendent TTC en Dirhams

au Maroc

IL ÉTAIT UNE FOIS !

SALADE SALAD	ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ Selection of salads according to the market products	120
PASTILLA	POULET ET AUX AMANDES With chicken and almonds	130
PASTILLA	FRUITS DE MER, VERMICELLE, CHAMPIGNONS, OLIVES VERTES With seafood, vermicelli, mushrooms and green olives	160
COQUELET COCKEREL	TAJINE, CITRON CONFIT, OLIVES Cockerel tagine with preserved lemon and olives	220
AGNEAU LAMB	TAJINE DE SOURIS D'AGNEAU AUX PRUNEAUX, ABRICOTS, AMANDES Tagine of lamb shank with prunes, apricots and almonds	280
BOEUF BEEF	TANGIA DE JARRET DE BŒUF, CE PLAT EST SERVI AVEC UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX Beef shank tangia served with one garnish of your choice	280

UNE PETITE-FAIM !

BURGER	PAIN BRIOCHÉ, BOEUF, ICEBERG, TOMATES, BACON DE BŒUF, MARMELADE D'OIGNONS, SAUCE SIGNATURE Homemade bun, beef, iceberg, tomato, beef bacon, onion marmalade, signature sauce	170
HOMARD LOBSTER	LOBSTER ROLL, SAUCE RELEVÉE, CIBOULETTE CISELÉE Lobster roll, spicy sauce, snipped chives	380

POUR LES TOUT - PETITS

(Moins de 12 ans)

PLAT + DESSERT 130 DHS

Les plats de viande ou poisson sont accompagnés d'une garniture, frites maison ou pâtes au fromage ou pâtes à la tomate & tarte du jour ou duo de glaces artisanales / *All Meat and fish dishes comes with a garnish, french fries, pasta with cheese or pasta with tomato Sauce, A pie of the day or duo of homemade ice cream*

BOEUF / BEEF
BROCHETTES DE KEFTA, FRITES MAISON OU PÂTES AU FROMAGE OU À LA TOMATE
Ground Beef brochettes with french fries or cheese or tomato pasta

POULET / CHICKEN
DOIGTS DE POULET PANÉS AU CORN FLAKES
Corn flakes Chicken Fingers

POISSON / FISH
SELON L'ARRIVAGE, POÊLÉ, SAUCE AUX CHAMPIGNONS
Pan Fried fish of the day, mushroom sauce

PENNÉ
AU POULET ET CHAMPIGNONS, CRÈME ET CIBOULETTE
Chicken and mushrooms with cream and chives

MACARONI
AU BEURRE ET FROMAGE
With butter and cheese

SPAGHETTI
A LA SAUCE TOMATE OU BOLOGNAISE
With Tomato sauce or bolognese

Exécutif Chef
Fouad ZORGUI

Nos prix s'entendent TTC en Dirhams

LES DOUCEURS

TARTE CITRON LEMON PIE	BISCUIT BRETON, CRÈME DE CITRON, SABLÉ BRETON, MERINGUE, SORBET CITRON BASILIC Breton biscuit, lemon cream, Breton shortbread, meringue, lemon basil sorbet	100
PANNA COTTA	FAÇON PIÑA COLADA, NOIX DE COCO, CRÈME D'ANANAS Coconut panna cotta, pineapple cream	100
MILLEFEUILLE	PÂTE FEUILLETÉE CARAMELISÉE ET SA CRÈME PRALINÉ PISTACHE, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE Caramelized puff pastry, pistachio praline cream, salted butter caramel sauce, scoop of vanilla ice cream	100
TARTE AU CAFÉ COFFEE TART	GANACHE CAFÉ, PÂTE SABLÉE, FEUILLETÉ PRALINÉ, BISCUIT NOISETTE Coffee ganache, coffee shortcrust pastry, praline puff pastry, hazelnut biscuit	100
PAVLOVA	MERINGUE, GANACHE MONTÉE À LA NOIX DE COCO, SORBET MENTHE PASSION CORIANDRE Meringue, coconut ganache, mint passionfruit coriander sorbet	100
TARTE-FINE THIN PIE	FINE POMME CANNELLE, SERVIE TIÈDE, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ Warm apple cinnamon pie, salted butter with caramel sauce	100
CRÈME BRÛLÉE CREME BRULEE	PARFUMÉE À LA GOUSSE DE VANILLE, MADELEINE AU MIEL Vanilla Bean-Infused Crème Brûlé, Madeleine with honey	100
GLACES ET SORBETS ICE CREAM & SORBET	TRIO AU CHOIX SELON NOS PARFUMS SORBETS : CITRON, PAMPLEMOUSSE, MANGUE, FRAISE, FRAMBOISE, FRUITS DE LA PASSION GLACES : VANILLE, AMLOU, CORNE DE GAZELLE, CANNELLE, FRUITS ROUGES, CARAMEL BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, YAOURT, CAFÉ Three Sorbet scoops of your choice: Lemon, grapefruit, mango, raspberry, strawberry, passion fruit Ice cream: Vanilla, amlou, gazelle horns, cinnamon, red fruits, salted butter caramel, chocolate, pistachio, yogurt, coffee	100
FONDANT	SOUFFLÉ DE CHOCOLAT, GLACE VANILLE (20 MIN) Fondant chocolate soufflé with vanilla ice cream	100
FRUITS DE SAISON FRUIT PLATTER	FRAIS ET DÉCOUPÉS, ACCOMPAGNÉS DE GLACE ET SORBET DE SAISON Fresh seasonal fruits with ice cream and sorbet	100
DÉLICE CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, DÔME AMLOU Dark chocolate mousse, Amlou dome	100



La Table du Marché

La table de tous les plaisirs culinaires



SERVICE CONTINU 12H00 À MINUIT
Nostop service from 12.00 pm to 12am

LATABLEDUMARCHE_HIVERNAGE
WWW.LATABLEDUMARCHE.MA

Exécutif Chef
Fouad ZORGUI

Nos prix s'entendent TTC en Dirhams