

## ENTRÉES / STARTERS

|                              |  |            |
|------------------------------|--|------------|
| <b>NIÇOISE</b>               | <b>NIÇOISE À MARRAKECH</b>   | <b>80</b>  |
|                              | Salade verte, oignons, pomme de terre cuite, tomates, thon, poivrons , mais, haricots verts, oeufs, anchois, olive noir salad, onions , baked potatoes, tomatoes, tuna fish, peppers , corn, green beans , eggs, anchovy, black olives |            |
| <b>TOMATE</b><br>TOMATO      | <b>MILLEFEUILLE DE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC</b>   | <b>80</b>  |
|                              | Tomato millefeuille, mozzarella, basil   |            |
| <b>CÉSAR</b><br>CAESAR       | <b>CÉSAR TENDANCE, VOLAILLE, PARMESAN, TOMATE CONFITE, ANCHOIS, CROÛTONS</b>   | <b>90</b>  |
|                              | Chicken, caesar salad, parmesan cheese, sundried tomatoes, anchovies, croûtons   |            |
| <b>NEMS</b><br>SPRINGROLLS   | <b>CRABE, POULET, GAMBAS, SALADE</b>   | <b>100</b> |
|                              | Crab, chicken, Shrimps, salad  |            |
| <b>SIGNATURE</b>             | <b>GAMBAS, SURIMI, POULET, POMME, WAKAMÉ</b>   | <b>120</b> |
|                              | Shrimps, surimi, chicken, apple, wakame  |            |
| <b>BŒUF</b><br>BEEF          | <b>CARPACCIO, COPEAUX DE PARMESAN</b>  | <b>120</b> |
|                              | Carpaccio, parmesan cheese shavings  |            |
| <b>SAUMON</b><br>SALMON      | <b>FUMÉ, BLINIS ET CRÈME ACIDULÉE</b>  | <b>120</b> |
|                              | Smoked, blinis and sour cream,   |            |
| <b>GAMBAS</b><br>SHRIMPS     | <b>RAVIOLES, SAUCE CITRON ÉMULSIONNÉE (6 PIÈCES)</b>   | <b>120</b> |
|                              | Ravioli, lemon sauce (6 pieces)  |            |
| <b>THON</b><br>TUNA          | <b>TARTARE EN PANIER VEGETAL, GINGEMBRE ET CITRON</b>  | <b>140</b> |
|                              | Tartar vegetable basket, ginger and lemon  |            |
| <b>CREVETTES</b><br>SHRIMPS  | <b>SHRIMPS POPCORNE, SAUCE PIQUANTE JAPONAISE</b>  | <b>160</b> |
|                              | Shrimp popcorn style, hot japanese sauce   |            |
| <b>BRESAOLA</b>              | <b>COPEAUX DE VIEUX PARMESAN, ROQUETTE</b>   | <b>160</b> |
|                              | Mature parmesan shavings, rocket salad   |            |
| <b>FRAICHEUR</b>             | <b>GAMBAS, POULET, SALADE VERTE, LÉGUMES DU MARCHÉ</b>   | <b>160</b> |
|                              | Shrimps, Green salad, vegetables from the market   |            |
| <b>FOIE GRAS</b><br>(MAISON) | <b>TERRINE, CHUTNEY DE MANGUE, PAIN DE CAMPAGNE</b>  | <b>180</b> |
|                              | Terrine, Mango chutney, Country loaf   |            |

## LES PÂTES ET RISOTTOS / PASTAS AND RISOTTOS

|                               |  |            |
|-------------------------------|--|------------|
| <b>PENNE</b><br>PENNE         | <b>CHAMPIGNONS SAUVAGES, LARDONS DE DINDE</b>        | <b>120</b> |
|                               | Wild mushrooms, smoked turkey bacon                  |            |
| <b>RISOTTO</b><br>RISOTTO     | <b>PIÉMONTAIS, CHAMPIGNONS DES BOIS, JUS DE BŒUF</b> | <b>140</b> |
|                               | Pied montese style ,wild mushrooms, beef jus         |            |
| <b>SPAGHETTI</b><br>SPAGHETTI | <b>SPAGHETTI AU RAGOUT DE BOEUF, VIEUX PARMESAN</b>  | <b>140</b> |
|                               | Beef stew spaghetti, veal parmesan                   |            |
| <b>SPAGHETTI</b><br>SPAGHETTI | <b>AU FOIE GRAS, VRAI JUS DE VIANDE</b>              | <b>180</b> |
|                               | With foie gras, meat juice                           |            |
| <b>SPAGHETTI</b><br>SPAGHETTI | <b>FRUITS DE MER, TOMATES CONFITES, BASILIC</b>      | <b>180</b> |
|                               | Seafood, sundried tomatoes, basil                    |            |
| <b>RISOTTO</b><br>RISOTTO     | <b>FRUITS DE MER ET BISQUE DE HOMARD</b>             | <b>190</b> |
|                               | Seafood, lobster's bisque                            |            |
| <b>RISOTTO</b><br>RISOTTO     | <b>CRÈMEUX À LA TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN</b>      | <b>210</b> |
|                               | Creamy truffle, parmesan shavings                    |            |

## LES POISSONS / FISH

les plats sont accompagnés d'une garniture de votre choix

Dishes are served with your choice of one garnish

|                               |   |            |
|-------------------------------|---|------------|
| <b>ST PIERRE</b><br>JOHN DORY | <b>FILET DE SAINT-PIERRE POÊLÉ, SAUCE CITRON, MARMELADE DE COURGETTES</b><br>Saint-pierre fillet, lemon sauce, zucchini marmalade | <b>190</b> |
| <b>LOTTE</b><br>MONK FISH     | <b>CASSOLETTE, LÉGUMES VERTS, SAUCE CHAMPIGNONS</b><br>Stew, green vegetables, morel mushroom sauce                               | <b>210</b> |

## LES VIANDES ET VOLAILLES / MEAT AND POULTRY

les plats sont accompagnés d'une garniture de votre choix

Dishes are served with your choice of one garnish

|                          |   |            |
|--------------------------|---|------------|
| <b>POULET</b><br>CHICKEN | <b>LAQUÉ, MANGE TOUT</b><br>Peking style, mange tout  | <b>140</b> |
| <b>AGNEAU</b><br>LAMB    | <b>EPAULE CUITE LONGTEMPS AU FOUR, JUS DE GLACAGE</b><br>slow oven roasted, shoulder, glazed jus          | <b>210</b> |
| <b>BŒUF</b><br>BEEF      | <b>FILET CUIT AU JOSPER AVEC SES 3 SAUCES</b><br>Filet cooked in jospier with three sauces                | <b>260</b> |
| <b>BŒUF</b><br>BEEF      | <b>FILET, FOIE GRAS POÊLÉ, VRAI JUS DE VIANDE</b><br>Filet, topped with a pan fried foie gras, glazed jus | <b>320</b> |

## LES GARNITURES / SIDE DISHES

- GRATIN DAUPHINOIS \* RIZ BASMATI \*GRATIN DE MACARONI \*FRITES MAISON
- PUREE DE POMMES DE TERRES AU CHOIX ( CLASSIQUE - WASABI - FROMAGE GRATINÉ)  
\*LEGUMES MIJOTES
- POMMES DE TERRE ECRASEES AUX TOMATES CONFITES ET OLIVES NOIRES, HERBES ET HUILE D'OLIVE

## SUPPLÉMENT GARNITURE / EXTRA GARNISH **30**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>PURÉE DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE</b><br>Potato purée with truffle oil | <b>40</b> |
|---|-----------|

## AU FOUR JOSPER / IN THE OVEN JOSPER

Cuisson au charbon de bois, servi sur planche et accompagnée d'une garniture de légumes de saison grillées au four

Cooking in the charcoal served on board and accompanied with a vegetables of season roasted in the oven

|                              |  |            |
|------------------------------|--|------------|
| <b>BURGER SIGNATURE</b>      | <b>BOEUF, FOIE GRAS, COMPOTE DE POMME, ÉCHALOTE, ROQUETTE</b><br>Beef, foie gras, applesauce, shallot, rocket          | <b>160</b> |
| <b>POULET</b><br>CHICKEN     | <b>POULET À LA MOUTARDE, ÉCHALOTE, AIL ET PERSIL</b><br>Chicken in Mustard Sauce, shallot, garlic and parsley          | <b>180</b> |
| <b>POISSON</b><br>FISH       | <b>POISSON DU JOUR</b><br>Fish of the day  | <b>190</b> |
| <b>SAUMON</b><br>SALMON      | <b>PAVÉ DE SAUMON À LA FLEUR DE SEL</b><br>salmon filet with fleur de sel  | <b>210</b> |
| <b>AGNEAU</b><br>LAMB        | <b>CARRÉ D'AGNEAU À LA FLEUR DE SEL</b><br>Rack of lamb with fleur de sel  | <b>220</b> |
| <b>BOEUF</b><br>BEEF         | <b>ENTRECÔTE À LA FLEUR DE SEL ET BAIE ROSE</b><br>Entrecote with fleur de sel, pink bay                               | <b>220</b> |
| <b>LOUP BAR</b><br>SEA BASS  | <b>MARINÉ, A L'AIL ET PERSIL</b><br>mariné, with garlic and parsley  | <b>240</b> |
| <b>LANGOUSTE</b><br>CRAYFISH | <b>LANGOUSTE AU BEURRE D'HERBES, SPAGHETTI BISQUE DE HOMARD</b><br>Crayfish with herb butter, spaghetti lobster bisque | <b>360</b> |

## LES SAVEURS MAROCAINES / MOROCCAN FLAVORS

|                            |  |            |
|----------------------------|--|------------|
| <b>SALADES</b><br>SALADS   | <b>ASSORTIMENTS SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ</b><br>Selection according to the market products | <b>80</b>  |
| <b>POULET</b><br>PASTILLA  | <b>PASTILLA AU POULET ET AUX AMANDES</b><br>Stuffed filo pastry with chicken and almonds       | <b>90</b>  |
| <b>BOEUF</b><br>BEEF       | <b>TAJINE DE KEFTA À LA TOMATE ET ŒUFS</b><br>meatballs tajine with tomatoes and eggs          | <b>120</b> |
| <b>COQUELET</b><br>CHICKEN | <b>TAJINE, CITRON CONFIT, OLIVES</b><br>Tajine, pickled lemon, olives                          | <b>140</b> |
| <b>AGNEAU</b><br>LAMB      | <b>TAJINE AUX AMANDES, PRUNEAUX, ABRICOTS</b><br>Tajine with almonds, prunes and apricots      | <b>160</b> |
| <b>BŒUF</b><br>BEEF        | <b>UNE AUTRE IDÉE DE LA TANGIA DE JARRET DE BŒUF</b><br>Beef shank tangia                      | <b>180</b> |

### FORMULE BUSINESS LUNCH

**250 DHS / PAR PERSONNE**

**(DE 12H00 À 15H00 / FROM 12:00 TO 15:00 )**

#### 2 CHOIX POUR VOTRE BUSINESS LUNCH

SALADE CAPRESE

NEMS AU POULET

UNE NIÇOISE À MARRAKECH

ASSORTIMENT DE BRIOUATES, KEFTA, FROMAGE, POULET

LÉGUMES GRILLÉS COULEURS DE SUD, COUPEAUX DE PARMESAN (AU FOUR JOSPER)

CHEESEBURGER

PENNÉ AUX CHAMPIGNONS ET LARDON DE DINDE

SPAGHETTI CUITS AL DENTE, TOMATE EN TROIS FAÇONS

ESCALOPE DE POULET MILANAISE, SPAGHETTI A LA TOMATE ET BASILIC

BROCHETTES MIXTES, POULET, KEFTA ET MERGUEZ (AU FOUR JOSPER)

RAVIOLE ÉPINARD ET RICOTTA, CONCASSÉ DE TOMATE, PESTO ET PARMESAN

FILET DE DORADE RÔTI, MINI RATATOUILLE NIÇOISE, SAUCE VIERGE

SPAGHETTI BOLO-MINUTE

WOK DE BŒUF ET LÉGUMES CROQUANTS, RIZ BASMATI

POULET LAQUÉ

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

MILLE FEUILLE VANILLE, GLACE A LA VANILLE

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE A LA CANNELLE

TIRAMISSU

#### **CHAQUE VENDREDI**

**COUSCOUS AUX SEPT LÉGUMES AU CHOIX ( POULET, AGNEAU OU BOEUF)**

**+ ASSORTIMENTS SALADES MAROCAINES**

### MENU ENFANT / KIDS MENU

**90**

(moins de 12 ans/Under 12 years)

#### **STEAK HACHÉ OU POISSON DU JOUR AVEC FRITES OU PENNE À LA TOMATE & TARTE DU JOUR OU DUO DE GLACES**

Minced beef steak or grilled fish, fries or penne with tomato sauce & tart of the day or two scoops of ice cream

## CHEF PATISSIER : Aziz BERRAMADAN

### LES DESSERTS / DESSERTS

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| <b>MILLEFEUILLE</b><br>MILLEFEUILLE      | <b>PÂTE FEUILLETÉE CARAMELISÉE ET SA CRÈME VANILLE, QUENELLE DE GLACE</b><br>Caramelized puff pastry, vanilla creamy custard, scoop of ice cream  | <b>60</b> |
| <b>TARTE</b><br>APPLE                    | <b>FINE POMME CANNELLE, SERVIE TIÈDE, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, BOULE DE GLACE VANILLE</b><br>Warm apple cinnamon pie, Salted butter caramel sauce, scoop of ice cream vanilla                             | <b>60</b> |
| <b>CRÈME BRULÉE</b><br>CRÈME BRULÉE      | <b>PARFUMÉE AU GINGEMBRE, FRAMBOISE, MADELEINE AU MIEL</b><br>Flavored with ginger, raspberry, Madeleine with honey   | <b>60</b> |
| <b>PANNA COTTA</b><br>PANNA COTTA        | <b>TRILOGIE DE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGE- ET PISTACHE, MANGUE, ANANAS</b><br>Trilogy of panna with red fruits and pistachio, mango, pineapple  | <b>60</b> |
| <b>LE PAVLOVA</b><br>PAVLOVA             | <b>MERINGUE CRAQUANTE, CHANTILLY MAISON ET ANANAS FRAIS AU SENTEUR DE BASILIC</b><br>Crispy meringue, home-made whipped cream, fresh pineapple with a hint of basil   | <b>60</b> |
| <b>SORBET</b><br>SORBET                  | <b>TROIS BOULES AU CHOIX PARMIS NOS PARFUMS</b><br>(Citron, pamplemousse, melon, framboise, fraise)<br>A choice of three scoops from among our flavors<br>(Lemon, grapefruit, melon, raspberry, strawberry) | <b>60</b> |
| <b>GLAÇE</b><br>ICE CREAM                | <b>TROIS BOULES AU CHOIX PARMIS NOS PARFUMS</b><br>(Vanille, yaourt, corne de gazelle, pistache, chocolat, amlou)<br>(Vanilla, yogurt, gazelle horn, pistachio, chocolate, amlou)                           | <b>60</b> |
| <b>TIRAMISU</b><br>TIRAMISU              | <b>BISCUIT CACAO À L'ESPRESSO, CRÈME MASCARPONE</b><br>Chocolate biscuit soaked in espresso, topped with mascarpone   | <b>60</b> |
| <b>CHEESE CAKE</b><br>CHEESE CAKE        | <b>SABLÉ CROUSTILLANT SPÉCULOS, CRÈME CHEESE CITRONNÉE, COULIS EXOTIQUE, GLACE VANILLE</b><br>Speculoos crunchy biscuit, lemon cream cheese, exotic coulis, vanilla ice cream                               | <b>60</b> |
| <b>CAFÉ</b><br>PLATE PASTRY              | <b>SUBLIMÉ PAR LES 4 DOUCEURS GOURMANDES DE NOTRE CHEF</b><br>Coffee with the four sweet delights from our Chef<br>Chef's Plate, Tartlets, Cakes and coffee   | <b>70</b> |
| <b>FRUITS DE SAISON</b><br>FRUIT PLATTER | <b>FRAIS ET DÉCOUPÉS</b><br>Seasonal fruits, fresh and sliced   | <b>70</b> |
| <b>MI-CUIT</b><br>HALF-COOKED            | <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT COULANT, CRÈME GLACÉE VANILLE (20 MIN)</b><br>Soft creamy chocolate fondant, vanilla ice cream (20 min)   | <b>70</b> |

**SERVICE CONTINU 12H30 À MINUIT / NONSTOP SERVICE FROM 12:30 PM TO 12 AM**

**PRIX NETS EN DIRHAMS / NET PRICES IN DIRHAMS**

Nos prix s'entendent TTC en Dirhams