

Menu



ENTREES

<i>Velouté de potiron rôti à l'huile de truffe</i>	<i>95 dhs</i>
<i>Salade César à la poitrine de volaille, croutons, anchois et copeaux de parmesan</i>	<i>115 dhs</i>
<i>Salade grecque, tomates bios et feta de brebis</i>	<i>115 dhs</i>
<i>Assortiment de briouates marocaines (6 pièces)</i>	<i>110 dhs</i>
<i>Salade russe (chair de crabe, gambas et macédoine)</i>	<i>135 dhs</i>
<i>Chair d'araignée de Oualidia au citron confit sur lit de guacamole</i>	<i>140 dhs</i>
<i>Carpaccio de boeuf à l'italienne, huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan</i>	<i>145 dhs</i>

PLATS PRINCIPAUX

<i>Wok à l'asiatique, dès de gingembre frais (végétarien ou filet de volaille ou filet de boeuf)</i>	<i>125 / 145 / 160 dhs</i>
<i>Calamars en persillade, écrasée de pommes de terre et légumes de saison</i>	<i>160 dhs</i>
<i>Linguini aux gambas, crème au safran de tiliouine</i>	<i>180 dhs</i>
<i>Tartare de boeuf au couteau, frites maison</i>	<i>180 dhs</i>
<i>Filet de boeuf, sauce poivre vert, poêlée de légumes de saison et frites maison</i>	<i>190 dhs</i>
<i>Souris d'agneau caramélisée et réduction d'abricot</i>	<i>195 dhs</i>
<i>Risotto aux truffes et champignons frais</i>	<i>220 dhs</i>
<i>Poisson du jour selon arrivage</i>	

Menu



SNACKING

Sandwich demi baguette au choix (poulet/fromage/thon)	65 dhs
Sandwich demi baguette jambon serrano	95 dhs
Croque monsieur et son fromage coulant (cheddar, emmental, mozzarella)	95 dhs
Penne au filet de poulet fermier et champignons de Paris	110 dhs
Cheeseburger, steak haché, oignons caramélisés, cheddar, frites maison	130 dhs
Chickenburger, filet de poulet croustillant, sauce barbecue maison, frites maison	120 dhs

DESSERTS

Crème brûlée vanille de madagascar	65 dhs
Tarte au citron meringuée	60 dhs
Tarte tatin caramel beurre salé	60 dhs
Assiette de fruits de saison	60 dhs
Café très gourmand (assortiment de mignardises de notre Chef pâtissier)	75 dhs
Glaces artisanales caramel beurre salé / chocolat au lait / fraise / mangue et passion ananas / citron gingembre / cafe noss noss / corne de gazelle / oreo	60 dhs
Fondant au chocolat noir 73% et glace à la vanille 20 minutes de préparation	80 dhs

Menu



STARTERS

<i>Roasted pumpkin soup with truffle oil</i>	<i>95 dhs</i>
<i>Caesar salad with chicken breast, croutons, anchovies and parmesan cheese</i>	<i>115 dhs</i>
<i>Greek salad, organic tomatoes and feta cheese</i>	<i>115 dhs</i>
<i>Moroccan briouates (6 pièces)</i>	<i>110 dhs</i>
<i>Russian salad (crab meat, prawns and salad)</i>	<i>135 dhs</i>
<i>Oualidia spider crab meat with candied lemon and guacamole</i>	<i>140 dhs</i>
<i>Italian beef carpaccio, extra virgin olive oil, parmesan cheese</i>	<i>145 dhs</i>

MAIN DISHES

<i>Asian wok with fresh ginger (vegetarian or poultry fillet or beef fillet)</i>	<i>125 / 145 / 160 dhs</i>
<i>Calamari with parsley, mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	<i>160 dhs</i>
<i>Linguine with prawns, Tiliouine saffron cream</i>	<i>180 dhs</i>
<i>Beef tartare with homemade fries</i>	<i>180 dhs</i>
<i>Beef fillet, green pepper sauce, pan-fried seasonal vegetables and homemade fries</i>	<i>190 dhs</i>
<i>Caramelized lamb shank and apricot</i>	<i>195 dhs</i>
<i>Truffle risotto with fresh mushrooms</i>	<i>220 dhs</i>
<i>Fish of the day according to arrival</i>	

Menu



SNACKING

Half baguette sandwich of your choice (chicken/cheese/tuna)	65 dhs
<i>Serrano ham half baguette sandwich</i>	95 dhs
Croque monsieur and its runny cheese (cheddar, emmental, mozzarella)	95 dhs
<i>Penne with free-range chicken fillet and button mushrooms</i>	110 dhs
<i>Cheeseburger, ground beef, caramelized onions, cheddar, homemade fries</i>	130 dhs
<i>Chickenburger, crispy chicken fillet, homemade barbecue sauce, homemade fries</i>	120 dhs

DESSERTS

<i>Madagascar vanilla creme brulee</i>	65 dhs
<i>Lemon meringue pie</i>	60 dhs
Salted butter caramel apple pie	60 dhs
<i>Plate of seasonal fruits</i>	60 dhs
Very tasty coffee (assortment of sweets from our Pastry Chef)	75 dhs
<i>Homemade ice cream</i> <i>salted butter caramel / milk chocolate / strawberry / mango and pineapple passion fruit / lemon ginger / cafe noss noss / moroccan pastry / oreo</i>	60 dhs
<i>73% dark chocolate fondant and vanilla ice cream</i> <i>20 minutes of preparation</i>	80 dhs