

Entrées / Starters

Tartare d'ombrinette au citron confit, légumes crus et sauce vierge
Red drum fish tartar with preserved lemon, raw vegetables and sauce vierge

Légumes grillés, roquette et copeaux de parmesan à l'huile d'argan
Grilled vegetables, arugula and parmesan shavings with argan oil

Gravlax de saumon, haricots verts et balsamique
Gravlax salmon, green beans and balsamic sauce

Carpaccio de tomate et mozzarella, sauce au pistou
Tomato and mozzarella with pesto sauce

Assortiment de salades marocaines
Moroccan salads assortment

Plats / Main courses

Pâtes fraîches à l'encre de seiche, calamars sautés et poivron rouge
Homemade pasta with squid ink, sautéed calamari and red pepper

Suprême de poulet fermier mariné, courgettes à la provençale
Marinated free range chicken supreme, zucchini Provençale way

Filet de merlan, carottes fondantes au curcuma, émulsion d'orange
Roasted whiting fish, carrot with turmeric and orange emulsion

Hamburger et pommes gaufrettes
Homemade Burger and chips

Tartare de bœuf au couteau et frites
Freshly cut beef tartar and French fries

Desserts

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue pie

Riz au lait à la vanille, espuma de mangue
Vanilla milk rice, mango espuma

Tiramisu

Marquise au chocolat, crème à la menthe
Chocolate marquise with mint cream

Carpaccio d'ananas aux zestes de citron, crème glacée coco
Pineapple carpaccio with lime, coconut ice cream

