



Entrées / Starters

Salade frisée aux haricots blancs et hareng fumé

Frisée lettuce with white beans and smoked herrings

Carpaccio de betterave, céleri en rémoulade et bouquet d'endive

Beetroot carpaccio, celeriac in remoulade dressing and endive

Moules gratinées au beurre d'algue nori et zeste de citron

Browned mussels with nori seaweed butter and lemon peel

Briouates à la florentine et crème de parmesan

Briouates with spinach and parmesan cream

Assortiment de salades marocaines

Moroccan salads assortment

Plats / Main courses

Cheeseburger de bœuf au soja, poivron fondant et crème d'avocat

Beef cheeseburger with soya sauce, pepper and avocado cream

Brandade d'ombrine, crème safranée et mesclun de salades

Whiting fish brandade, saffron cream and mixed leaves salad

Foies de volaille fermière au porto, purée de pomme de terre persillée

Free range poultry liver cooked in porto, mashed potatoe with parsley

Lasagne de courgette, quinoa et tomate séchée, crème végétale de chou-fleur

Zucchini lasagna, quinoa and dried tomatoes, cauliflower cream

Pastilla aux calamars et crevettes

Pastilla with squid and shrimps

Tagine de bœuf makfoul

Beef tagine makfoul





Desserts

Tarte à la châtaigne, marmelade d'orange amère
Chestnut pie, bitter orange marmelade

Ile flottante au chocolat et fèves de Tonka
Ile flottante with chocolate and Tonka beans

Banane flambée au rhum et sauce caramel
Banana flambée with rum and caramel sauce

Tiramisu
Tiramisu

Salade de fruits de saison
Seasonal fruits salad

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème caramel
Caramel cream

Sélection de glaces et sorbets
Ice creams & sorbets selection

