



Carte du déjeuner

Lunch Menu

Entrées / Starters

**Salade de haricots verts au pistou,
filets d'anchois et pomme de terre**

French beans salad with pesto, anchovies filets and potatoes

Salade de crudités, féta marinée aux aromates, sauce vierge

Mixed vegetables salad, marinated feta with herbs, sauce vierge

**Taboulé aux pois chiches, raisins secs,
pousses d'épinards et oignons grillés**

Chickpeas taboulé with raisins, young spinach and grilled onion

Poulpe confit à l'huile d'olive et poivrons grillés

Candied octopus in olive oil, grilled pepper

Assortiment de salades marocaines

Moroccan salads assortment

Gazpacho andalou

Andalucian gazpacho





Plats / Main courses

**Burger au poulet fermier, sauce blanche
à l'ail et à la menthe fraîche, pommes paille**

*Free range chicken burger, white sauce
with garlic and fresh mint, thin fries*

**Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan,
vinaigrette balsamique**

*Beef carpaccio, arugula and parmesan shavings,
balsamic dressing*

Penne fraîches à la méditerranéenne

Homemade penne Mediterranean way

Tartare de sérieole et tomates cerise confites

Serirole fish tartar with candied cherry tomatoes

Tagine de poulet fermier au fenouil et citron confit

Free range chicken tagine with fennel and preserved lemon

Brochettes de bœuf mariné, légumes grillés

Marinated beef skewers, grilled vegetables



Desserts

Tarte au pamplemousse

Grapefruit pie

Abricot rôti au miel servi frais, crème glacée au lait d'amande

Cold roasted apricot with honey, almond milk ice cream

Salade de melon infusée au thé

Melon salad with infused tea

Tiramisu

Tiramisu

Salade de fruits de saison

Seasonal fruits salad

Crème caramel

Caramel cream

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Sélection de glaces et sorbets

Ice creams & sorbets selection

