



## Carte du déjeuner

### *Lunch Menu*



#### Entrées / Starters

**Salade de chèvre chaud aux fruits secs et sauce au miel**  
*Warm goat cheese salad with dried fruits and honey sauce*

**Salade d'endives avec pomme, noix et betterave,  
vinaigrette à l'huile d'argan**  
*Endives salad with apple, walnut, beetroot and argan oil dressing*

**Salade d'avocat aux agrumes et crevettes  
marinées aux fines herbes**  
*Avocado salad with citrus and shrimps marinated in herbs*

**Marbré au saumon façon gravlax,  
pommes de terre tièdes et crème à l'aneth**  
*Gravlax salmon marble, warm potatoes and dill cream*

**Assortiment de briwates**  
*Briwates assortment*

**Assortiment de salades marocaines**  
*Moroccan salads assortment*





Plats / Main courses

**'Fish burger', sauce tartare et pommes Pont-Neuf**

*Fish burger, tartar sauce and thick fries*

**Carpaccio d'ombrinette à l'avocat, émulsion de poireaux au wasabi**

*Whiting fish carpaccio with avocado, leeks emulsion with wasabi*

**Légumes farcis au riz basmati à l'orientale**

*Stuffed vegetables with basmati rice oriental way*

**Suprême de poulet fermier farci aux épinards et ricotta,  
haricots verts, sauce aux champignons**

*Free range chicken supreme stuffed with spinach and ricotta,  
green beans and mushroom sauce*

**Tataki de bœuf mariné au soja, huile de sésame et salade croquante**

*Beef tataki marinated in soya, sesame oil and crunchy vegetables*

**Tagine de bœuf aux coings caramélisés**

*Beef tagine with caramelized quinces*



Desserts

**Tarte tatin à la poire, crème glacée de caramel au beurre salé**

*Pear tatin pie, salted butter caramel ice cream*

**Bavarois à la mandarine**

*Tangerine bavarian cake*

**Ile flottante et amandes effilées**

*Ile flottante with almonds*

**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*

