



Carte du déjeuner

Lunch Menu



Entrées / Starters

Falafel aux fèves et pois chiche, mesclun de crudités et *tahiné*
Beans and chickpeas falafel, mixed leaves salad and sesame cream

Céviché de crevettes sauvages, melon, citron vert et coriandre
Wild shrimps' ceviche, melon, lime and coriander

Salade de poulet fermier grillé, chou, carotte et raisins secs
Grilled free range chicken, cabbage, carrot and raisins

Gazpacho de tomate et poivron rouge
Red pepper and tomato gazpacho

Assortiment de salades marocaines
Moroccan salad's assortment

Sélection de briwates
Briwates assortment





Plats / Main courses

Gnocchis tricolores, crème de parmesan, pistou de roquette
Gnocchis in three colors, parmesan cream and arugula pesto

Cocotte de légumes de saison à la marocaine
Seasonal vegetables cocotte with Moroccan spices

Pièce du boucher de boeuf grillée au citron confit et thym, pomme de terre gratinée
Grilled beef with preserved lemon and thyme, baked potato

Carpaccio de thon rouge mi-cuit aux condiments
Half cooked tuna carpaccio with condiments

Burger d'épaule d'agneau et chips de carottes au ras el hanout
Lamb shoulder burger, carrot's chips with rase el hanout

Tagine de poulet fermier aux aubergines caramélisées et noix
Free range chicken tagine with caramelized eggplant and walnut



Desserts

Tiramisu

Carpaccio d'orange à la cannelle
Orange carpaccio with cinnamon

Nage de pêche et nectarine à la verveine, sorbet citron
Peach and nectarine, lemon sorbet

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème caramel
Caramel cream

Assiette de fruits découpés
Sliced fruits

Glaces et sorbets
Ice creams and sorbets

