



## Carte du déjeuner

### *Lunch Menu*

#### Entrées / Starters

**Salade frisée aux lardons, champignons de Paris et croûtons, vinaigrette à l'huile d'argan**

*Frisée lettuce with diced bacon, mushrooms and croutons, argan oil dressing*

**Salade d'endives aux fruits exotiques, crevettes et sauce wasabi**

*Endives salad with exotic fruits, shrimps and wasabi sauce*

**Salade de chèvre chaud pané, éclats de noisettes et tomates séchées**

*Breaded warm goat cheese salad, hazelnuts and sun dried tomatoes*

**Farandole de briouates (légumes, crevettes et fromage)**

*Briouates selection (vegetables, shrimps and cheese)*

**Assortiment de salades marocaines**

*Moroccan salads assortment*





Plats / Main courses

**Gravlax de saumon, pommes de terre tièdes, crème aux fines herbes et baies roses**

*Salmon gravlax, warm potatoes, cream sauce with herbs and pink berries*

**Pastilla de foie de volaille fermière, brunoise de potiron**

*Free range poultry liver pastille, diced pumpkin*

**Tartare d'agneau à la libanaise**

*Lamb tartar Lebanese way*

**Club sandwich au jambon cru et roquette, mayonnaise à la moutarde en grain et pommes gaufrette**

*Raw ham club sandwich with arugula, mayonnaise with grain mustard and chips*

**Tagine de poulet à l'ananas et noix de cajou**

*Free range chicken tagine with pineapple and cashew nuts*

**Tagine de bœuf aux cardons**

*Beef tagine with cardoons*



Desserts

**Crumble de poire à la cannelle façon belle Hélène**

*Pear crumble with cinnamon, chocolate, vanilla ice cream and whipped cream*

**Tarte aux fraises**

*Strawberry pie*

**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*

