



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

Sardines marinées façon gravlax et poireaux confits
Marinated sardines gravlax and candied leeks

Foie de poulet fermier, mesclun de salades, grenade, noix et vinaigrette à la framboise
Free range chicken liver, mixed leaves salad, pomegranate, walnuts and raspberries dressing

Carpaccio de magret de canard fumé, betterave rôtie, clémentine et raisin sec, huile d'argan
Smoked duck breast carpaccio, roasted beetroot, clementine and raisin with argan oil

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

**Suprême de poulet fermier farci au citron confit,
purée de carotte persillée**
*Free range chicken supreme stuffed with preserved lemon, carrot's purée
with parsley*

Calamar sauté aux trois olives et tomate à la provençale
Sauteed squid with olives and tomato sauce Provençale way

**Burger de poisson mariné à l'harissa, pommes de terre rissolées
à la charmoula**
Fish burger marinated in harissa, potatoes with chermoula

Tagine de bœuf au potiron et olives meslala
Beef tagine with pumpkin and meslala olives



Desserts

Tiramisu

Carpaccio d'orange à la cannelle
Orange carpaccio with cinnamon

Tarte au citron et à la coriandre, meringuée
Lemon pie with coriander and meringue

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème caramel
Caramel cream

Assiette de fruits découpés
Sliced fruits

Glaces et sorbets
Ice creams and sorbets

