



Carte du déjeuner

Lunch Menu



PARTENAIRES OFFICIELS 2026





Salade de poulet fermier au curry
Free range chicken salad with curry

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

Assortiment de salades marocaines et briwates
Moroccan salads and briwates assortment

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

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

**Burger de viande hachée marinée aux épices,
pommes Pont-Neuf au thym**
Marinated in spices minced beef burger, thick potatoes with thyme

Tagine de poulpe à la tomate et oignons confits
Octopus tagine with tomato and candied onions

Hachis parmentier de merlan aux poireaux fondus et épinards
Whiting fish parmentier with leeks and spinach



Tiramisu

Carpaccio d'orange à la cannelle
Orange carpaccio with cinnamon

Tarte fine aux abricots secs
Dried apricots pie

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème caramel
Caramel cream

Assiette de fruits découpés
Sliced fruits

Riz au lait et caramel au beurre salé
Milk rice with salted butter caramel

Glaces et sorbets
Ice creams and sorbets

