



POUR COMMENCER / STARTERS

MAD

Salade de quinoa, crudités, grenade et pistaches <i>Quinoa salad, raw vegetables, pomegranate and pistachio</i>	120
Crevettes en aigre-doux, salade de choux croquant aux aromates <i>Sweet and sour shrimps, crunchy coleslaw salad with aromates</i>	150
Cocktail d'avocat et de chair d'araignée de Oualidia <i>Avocado and Oualidia spider crab cocktail</i>	135
Tartare de thon rouge, coriandre et sésame <i>Red tuna tartar, coriander and sesame</i>	170
Truite d'Azrou fumée au bois de hêtre, blinis et crème à l'aneth <i>Beech wood smoked Azrou trout, blinis and dill cream</i>	180
Huitres de Oualidia au naturel par 6 ou par 12 <i>Oualidia oysters 6 or 12</i>	130/260
Salade César poulet Kara-age, copeaux de parmesan <i>Ceasar Kara-age chicken salad, parmesan shavings</i>	140
Terrine de sanglier, toasts, cornichons et salade croquante <i>Wild boar terrine, toasts, pickles and crunchy salad</i>	140

SANDWICHES

Croque-monsieur, emmental et jambon de volaille <i>Croque-monsieur, emmental cheese and poultry ham</i>	110
Club Sandwich poulet, crispy de bœuf fumé, pommes frites maison <i>Chicken Club Sandwich, smoked beef bacon, homemade French fries</i>	170
Classic Golf Burger (avec ou sans fromage), pommes frites maison <i>Classic Golf Burger (with or without cheese), homemade French fries</i>	170

LES PLATS / MAIN DISHES

Ravioles aux truffes, sauté de cèpes, copeaux de parmesan <i>Ravioli with truffles, sautéed cepe mushrooms, parmesan shavings</i>	180
Penne aux tomates et crevettes sautées à l'ail et persil <i>Penne with tomato and sautéed shrimps with garlic and parsley</i>	140
Steak de thon, froissée d'épinards et champignons, fondue de tomate <i>Tuna steak, spinach and mushrooms, melted tomato</i>	220
Dos de saumon à l'oseille, riz sauvage <i>Salmon fillet with sorrel, wild rice</i>	240
Filets de daurade à la plancha, basilic et caponata sicilienne <i>Grilled sea bream fillets with basil, Sicilian caponata</i>	230
Poulet fermier rôti, jus de la broche, pommes frites maison <i>Roast free-range chicken and its juice, homemade French fries</i>	190
Filet d'agneau rôti au genièvre, sauce poivrade <i>Roasted lamb fillet with juniper, pepper sauce</i>	250
Tartare de bœuf traditionnel, pommes frites maison <i>Traditional beef tartar, homemade French fries</i>	180
Brochettes de Kefta, tomates et oignons confits <i>Kefta skewers, tomatoes and preserved onions</i>	170
Filet de bœuf snacké, sauce béarnaise <i>Grilled beef fillet, béarnaise sauce</i>	300