



POUR COMMENCER / STARTERS

MAD

Vitello tonnato, câpres de Safi <i>Vitello tonnato, capers from Safi</i>	180
Cœur de laitue, gambas et avocat, vinaigrette au curry <i>Heart of lettuce, prawns and avocado, curry vinaigrette</i>	150
Cocktail d'avocat et de chair d'araignée de Oualidia <i>Avocado and Oualidia spider crab cocktail</i>	140
Tartare de thon rouge, coriandre et sésame <i>Red tuna tartar, coriander and sesame</i>	170
Salade de poulpe à la crétoise <i>Cretan octopus salad</i>	180
Ceviche de saumon à la coriandre, vinaigrette aux herbes et framboise <i>Salmon ceviche with coriander, herb, and raspberry vinaigrette</i>	135
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 foie de volaille, toasts, cornichons et salade croquante <i>Poultry liver 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

Meatballs spaghetti, sauce marinara <i>Meatballs spaghetti, marinara sauce</i>	120
Penne aux tomates et crevettes sautées à l'ail et persil <i>Penne with tomato and sauted 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 bar à la plancha, mini courgettes, concassée de tomate et graines de courge <i>Grilled sea bass fillets, mini zucchinis, crushed tomato, and squash seeds</i>	230
Tajine de daurade à la tangéroise <i>Sea bream tagine « Tangier style »</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
Côtelettes d'agneau condimentées cuites au charbon de bois, légumes fondants <i>Condimented lamb chops cooked over charcoal, tender vegetables</i>	210
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