



## POUR COMMENCER - STARTERS

MAD

Gratinée à l'oignon <i>Onion soup</i>	100
Aubergine rôtie, feta et pistaches <i>Roasted eggplant, Féta cheese, herbs and pistachio</i>	120
Salade de tomates, mozzarella et basilic <i>Tomatoes, mozzarella and basil salad</i>	160
Escargots au beurre persillé <i>Snails with parsley and butter</i>	160
Œufs brouillés aux fruits de mer, suc de crustacés <i>Scrambled eggs with seafood and shellfish juice</i>	160
Cocktail d'avocat et chair d'araignée de Oualidia <i>Avocado and Oualidia spider crab cocktail</i>	190
Huitres de Oualidia, pain, beurre demi-sel et citron, par 6 ou par 12 <i>Oualidia oysters, bread, salted butter and lemon, by 6 or 12</i>	180-360
Tartare de thon « Royal Golf » <i>« Royal Golf » tuna tartar</i>	160
Beignets de gambas, sauce aigre-douce <i>Prawn fritters with sweet and sour sauce</i>	180
Saumon de Norvège fumé, crème à l'aneth, pain de campagne <i>Smoked Norwegian salmon, dill cream, country bread</i>	170
Salade de pommes de terre, truite de l'Atlas fumé au bois de hêtre, condiments <i>Potato salad, beech wood smoked Atlas trout, condiment</i>	160
Notre salade César, romaine, poulet karaage, œufs durs et parmesan Reggiano <i>Our Caesar salad, romaine, karaage chicken, hard-boiled eggs and parmigiano Reggiano</i>	180
Terrine de foies de volaille aux champignons, cœur de salade et pain toasté <i>Chicken liver terrine with mushrooms, green salad and toasted bread</i>	250

## LES PLATS - MAIN DISHES

Penne, concassée de tomates, gambas sautées en persillade <i>Tomato penne with sautéed shrimps, garlic and parsley</i>	230
Noisettes de lotte poêlées, piment fumé, langue d'oiseau, persil et chorizo <i>Pan-fried monkfish, smoked pepper, Orzo pasta, with parsley and chorizo</i>	330
Steak de thon, sauce larmes de tigre, riz basmati <i>Tuna steak, tiger tear sauce, basmati rice</i>	310
Cassolette de fruits de mer à la marinère, tomates cerises et basilic <i>Seafood casserole with marinara sauce, cherry tomatoes and basil</i>	310
Bar cuit sur la plaque, beurre blanc, légumes du moment <i>Sea bass, white butter, seasonal vegetables</i>	310
Pavé de truite de l'Atlas à la plancha, sauce béarnaise, riz sauvage <i>Grilled Atlas trout steak, béarnaise sauce, rice</i>	260
Suprême de poulet rôti au beurre sauce champignon à la crème <i>Roasted chicken supreme with butter and mushroom cream sauce</i>	260
Poulet fermier à la broche, jus au thym, pommes mousseline <i>Spit-roasted free-range chicken, thyme juice, mousseline potatoes</i>	310
Agneau de sept heures, légumes du moment <i>Seven-hour cooked lamb, seasonal vegetables</i>	280
Brochettes Kefta de bœuf, tomates et oignons grillés, pommes frites maison <i>Minced beef skewers, tomatoes, candied onions, homemade French fries</i>	220
Tartare de bœuf préparé à la commande, pommes frites maison <i>Beef tartar, homemade French fries</i>	230
Filet de bœuf rôti au poivre noir, pommes frites maison <i>Roasted beef fillet with black pepper, homemade fries</i>	340
Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes frites maison <i>Grilled rib steak, béarnaise sauce with homemade fries</i>	450