



POUR COMMENCER - STARTERS

MAD

Salade de quinoa, légumes d'Automne et persil <i>Quinoa salad, Autumn vegetable and parsley</i>	130
Aubergine rôtie aux fruits noirs, feta et graines torrifiées <i>Roasted eggplant with black fruits, feta cheese and roasted seeds</i>	130
Salade de tomates et burrata aux condiments et basilic <i>Tomato and burrata salad with condiments and basil</i>	160
Œufs brouillés, crevettes d'Agadir <i>Scrambled eggs with Agadir shrimps</i>	130
Cocktail d'avocat et chair d'araignée de Oualidia <i>Avocado and Oualidia spider crab cocktail</i>	180
Huîtres, pain, beurre demi-sel et citron (<i>par 6 ou par 12</i>) <i>Oysters, bread, salted butter and lemon (by 6 or 12)</i>	180-360
Tartare de filet de thon à la coriandre, graines de grenade et pois épicés <i>Tuna fillet tartar with coriander, pomegranate and spiced peas</i>	180
Beignets de gambas, sauce aigre-douce, salade de romaine à la menthe <i>Prawn fritters, sweet and sour sauce, green salad with mint</i>	180
Carpaccio de truite de l'Atlas, copeaux de fenouil et citron <i>Atlas trout carpaccio, fennel and lemon</i>	170
Salade de poulpe et pommes de terre, piment fumé et condiments <i>Octopus and potato salad, smoked chilli and condiments</i>	150
Salade César, poulet façon Karaage, anchois, œufs et parmesan. <i>Caesar salad, Karaage chicken, hard-boiled eggs, anchovies and parmesan</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>	220
Velouté de volaille et champignons <i>Poultry and mushroom creamy soup</i>	130

LES PLATS - MAIN DISHES

Penne à la sauce tomate, crevettes sautées à l'ail et persil <i>Tomato penne with sautéed shrimps, garlic and parsley</i>	230
Spaghetti pomodoro, parmesan râpé <i>Pomodoro spaghetti, parmesan cheese</i>	150
Cassolette de fruits de mer, marinère de tomates au basilic <i>Seafood casserole, tomato and basil marinère</i>	310
Calamars à la plancha, ail rôti, persil et piments frits <i>Grilled calamari with roasted garlic, parsley and fried peppers</i>	280
Steak de thon, marinade épicée, zaalouk d'aubergine <i>Tuna steak, spicy marinade, eggplant zaalook</i>	280
Bar cuit au feu de bois, sauce chimichurri, légumes du moment <i>Sea bass cooked over a wood fire, chimichurri sauce, seasonal vegetables</i>	310
Pavé de saumon rôti, sauce teriyaki, riz pilaf <i>Roasted salmon, teriyaki sauce, pilaf rice</i>	320
Suprême de poulet fondant, sauce aux champignons, riz pilaf <i>Chicken supreme, mushroom sauce, pilaf rice</i>	270
Côtes d'agneau grillées, sauce tomate et pommes grenaille <i>Grilled lamb chops, tomato sauce and roasted potatoes</i>	280
Filet de bœuf du Doukkala grillé, sauce béarnaise, pommes frites <i>Grilled Doukkala beef fillet, béarnaise sauce, French fries</i>	340
Brochettes de kefta de bœuf, tomates et oignons confits, pommes frites <i>Beef kefta skewers, candied tomatoes and onions, French fries</i>	220
Tartare de bœuf préparé à la minute, pommes frites <i>Beef tartare, French fries</i>	230