



DIMANCHE - SUNDAY MENU

500 MAD « 1 Entrée, 1 plat et 1 dessert »

600 MAD « 2 Entrées, 1 plat et 1 dessert »

POUR COMMENCER – STARTERS

6 huîtres de Oualidia, beurre demi-sel et citron

6 Oualidia oysters, semi-salted butter and lemon

Beignet de gambas, mayonnaise épicée

Prawn fritters with spicy mayonnaise

Cœur de laitue, légumes d'ici, filet de thon confit à l'huile d'olive

Lettuce heart, vegetables, confit tuna fillet with olive oil

Rôtie de pain de campagne, straciatella, poêlée de tomates cerises

Toasted country bread, straciatella, sautéed cherry tomatoes

Filets de sardines marinées, tartare de tomates et oignon rouge à la coriandre

Marinated sardine fillets, tomato tartare and red onion with coriander

Carpaccio de saumon, roquette, sésame doré et sauce ponzu

Salmon carpaccio, arugula, golden sesame and ponzu sauce

Œufs mimosa, thon et câpres de Safi

Mimosa eggs, tuna and capers from Safi

Caviar d'aubergine, râpée de feta, graines torréfiées, pousses de salade

Eggplant caviar, grated feta, toasted seeds and salad

Tacos : tartare de thon, avocat, mayonnaise épicée

Tacos with tuna tartar, avocado and spicy mayonnaise

Salade de quinoa, légumes et fruits de saison, pistaches et menthe fraîche

Quinoa salad, seasonal vegetables and fruits, pistachios and fresh mint

Salade Cobb, poulet grillé, Roquefort et avocat

Cobb salad with grilled chicken, Roquefort cheese and avocado

LES PLATS – MAIN DISHES

Penne, concassée de tomates, gambas sautées en persillade

Penne pasta, crushed tomatoes and sautéed prawns

Brochette de gambas marinées, sauce piment et basilic

Marinated prawn skewers, chili and basil sauce

Poulpe grillé à la Grecque

Grilled octopus

Filet de bar à la plancha, sauce vierge

Sea bass filet à la plancha, virgin sauce

Steak de thon sofrito

Tuna steak sofrito

Tagine de daurade Royale m'charmél

Royal sea bream m'charmél tagine

Blanc de poulet façon Milanaise, sauce Roquefort

Spit-roasted chicken breast, Roquefort sauce

Poulet à la broche, épices du souk

Roasted chicken with spices

Agneau de lait en méchoui, menthe, sel et cumin

Milk-fed lamb méchoui with mint salt and cumin

Tangia de bœuf à l'ail et citron confit

Beef tangia with garlic and preserved lemon

Tartare de bœuf préparé à la commande, pommes frites Maison

Beef tartar with homemade fries

GARNITURES - GARNISH

Légumes à la vapeur, Salade verte croquante, Frites maison, Riz sauté, Pommes grenailles rôties, Légumes au Jospier, Purée de pommes de terre
Steamed vegetables, Green salad, Homemade French fries, Sautéed rice, Roasted potatoes, Vegetables, Mashed potatoes