



POUR COMMENCER - STARTERS

MAD

Salade de légumes crus et cuits, condiments à l'huile d'argan	160
<i>Raw and cooked vegetable salad, argan oil dressing</i>	
Chou-fleur rôti aux épices douces, crème de pois chiches, salade de persil	160
<i>Roasted cauliflower with spices, chickpea cream, parsley salad</i>	
Huîtres, pain, beurre demi-sel et citron (<i>par 6 ou par 12</i>)	190-380
<i>Oysters, bread, salted butter and lemon (by 6 or 12)</i>	
Terrine de foies de volaille aux champignons, cœur de salade et pain toasté	240
<i>Chicken liver terrine with mushrooms, green salad and toasted bread</i>	
Cocktail d'avocat et chair d'araignée de Oualidia	240
<i>Avocado and Oualidia spider crab cocktail</i>	
Œufs brouillés aux asperges vertes	160
<i>Scrambled eggs with green asparagus</i>	
Burrata, légumes grillés au feu de bois, sauce pistou et pousses de salade	210
<i>Burrata, grilled vegetables, pistou sauce and salad shoots</i>	
Salade césar, cœur de romaine, poulet karaage, œufs durs et parmesan Reggiano	190
<i>Caesar salad with romaine heart, karaage chicken, hard boiled eggs & Reggiano parmesan</i>	
Beignets de gambas, sauce aigre-douce	200
<i>Prawn fritters with sweet and sour sauce</i>	
Aubergine rôtie, feta, roquette et condiments	160
<i>Roasted eggplant, feta, arugula and condiments</i>	
Pizzetta de truite fumée de l'Atlas, avocat, jben et condiments	230
<i>Smoked Atlas trout pizzetta, avocado, jben cheese and condiments</i>	
Tartare de thon rouge, avocat, salade d'herbes	180
<i>Red tuna tartar, avocado, and herb salad</i>	
Carpaccio de bar mariné à l'huile d'olive citronnée, pousses de fenouil	200
<i>Seabass carpaccio marinated in lemon olive oil, fennel shoots</i>	
Salade de fruits de mer aux agrumes, coriandre et aromates	200
<i>Citrus seafood salad with coriander and herbs</i>	

LES PLATS - MAIN DISHES

MAD

Lasagne à la bolognaise	250
<i>Bolognese lasagna</i>	
Penne à la sauce tomate, crevettes sautées à l'ail et persil	250
<i>Tomato penne with sautéed shrimps, garlic and parsley</i>	
Cassolette de fruits de mer à la marinière, tomates cerises et basilic	340
<i>Seafood casserole, marinière sauce, cherry tomatoes and basil</i>	
Filet de bar à la plancha, sauce vierge, légumes du moment	340
<i>Grilled sea bass, virgin sauce, seasonal vegetables</i>	
Calamars farcis aux crevettes et chorizo, légumes du moment	340
<i>Shrimps and chorizo-stuffed squids, seasonal vegetables</i>	
Steak de thon au poivre noir, légumes verts au jospier	340
<i>Black pepper tuna steak, jospier green vegetables</i>	
Daurade royale au four à la charmoula	340
<i>Royal Sea bream in the oven with charmoula</i>	
Demi-poulet fermier rôti, pommes frite maison	360
<i>Roasted free-range chicken, homemade fries</i>	
Souris d'agneau confite, pommes mousseline, jus aux thym	310
<i>Confit lamb shank, mashed potatoes, thyme juice</i>	
Côtelettes d'agneau grillées au feu de bois, pommes grenaille rôti	310
<i>Grilled lamb chops, roasted potatoes</i>	
kefta de bœuf, tomates et oignons grillés, pommes frites maison	260
<i>Beef kefta, grilled tomatoes and onions, homemade French fries</i>	
Tartare de bœuf, traditionnel, pommes frites maison	280
<i>Beef tartar, homemade French fries</i>	
Filet de bœuf rôti au poivre noir, pommes frites maison	360
<i>Roasted beef filet with black pepper, homemade French fries</i>	