

DIMANCHE/SUNDAY MENU

1 Starter, 1 Plat/Main et 1 Dessert

580 MAD

STARTERS

6 HUITRES DE OUALIDIA, BEURRE DEMI-SEL ET CITRON

6 Oualidia oysters, semi-salted butter and lemon

BEIGNETS DE GAMBAS, MAYONNAISE EPICÉE

Prawn fritters with spicy mayonnaise

CŒUR DE LAITUE, LEGUMES D'ICI, FILET DE THON CONFIT A L'HUILE D'OLIVE

Lettuce heart, vegetables, confit tuna fillet with olive oil

ROTIE DE PAIN DE CAMPAGNE, STRACCIATELLA, POELEE DE TOMATES CERISES

Toasted country bread, straciatella, sautéed cherry tomatoes

FILETS DE SARDINES MARINEES, TARTARE DE TOMATES ET OIGNON ROUGE A LA CORIANDRE

Marinated sardine fillets, tomato tartar and red onion with coriander

CARPACCIO DE SAUMON, ROQUETTE, SESAME DORE ET SAUCE PONZU

Salmon carpaccio, arugula, golden sesame and ponzu sauce

ŒUFS MIMOSA, THON ET CAPRES DE SAFI

Mimosa eggs, tuna and capers from Safi

CAVIAR D'AUBERGINE, RAPEE DE FETA, GRAINES TORREFIEES, POUSSES DE SALADE

Eggplant caviar, grated feta, toasted seeds and salad

TACOS : TARTARE DE THON, AVOCAT, MAYONNAISE EPICÉE

Tacos, with tuna tartar, avocado and spicy mayonnaise

SALADE DE QUINOA, LEGUMES ET FRUITS DE SAISON, PISTACHES ET MENTHE FRAICHE

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

SALADE COBB, POULET GRILLE, ROQUEFORT ET AVOCAT

Cobb salad with grilled chicken, Roquefort cheese and avocado

LES PLATS – MAIN DISHES

PENNE, CONCASSEE DE TOMATES, GAMBAS SAUTEES EN PERSILLADE

Penne pasta, crushed tomatoes and sautéed prawns

BROCHETTES DE GAMBAS MARINEES, SAUCE PIMENT ET BASILIC

Marinated prawn skewers, chili and basil sauce

POULPE GRILLE A LA GRECQUE

Grilled octopus

FILET DE BAR A LA PLANCHA, SAUCE VIERGE

Sea bass filet à la plancha, virgin sauce

STEAK DE THON SOFRITO

Tuna steak sofrito

TAGINE DE DAURADE ROYALE M'CHARMEL

Royal sea bream m'charmél tagine

CALAMAR A L'ESPAGNOLE

Spanish-style squid

POULET A LA BROCHE, EPICES DU SOUK

Roasted chicken with spices

AGNEAU DE LAIT EN MECHOUI, MENTHE, SEL ET CUMIN

Milk-fed lamb méchoui with mint salt and cumin

TANGIA DE BŒUF A L'AIL ET CITRON CONFIT

Beef tangia with garlic and preserved lemon

TARTARE DE BŒUF PREPARE A LA COMMANDE, POMMES FRITES MAISON

Beef tartar with homemade fries

GARNITURES - GARNISH

Légumes à la vapeur, Salade verte croquante, Frites maison, Riz sauté, Légumes au Jospier, Purée de pommes de terre

Steamed vegetables, Green salad, Homemade French fries, Sautéed rice, Vegetables, Mashed potatoes