



MENU DU DIMANCHE/SUNDAY MENU

600 MAD « 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert »

POUR COMMENCER – STARTERS

Beignets de gambas, sauce aigre-douce
Prawn fritters with sweet-and-sour sauce
Huîtres de Oualidia, pain et beurre
Oualidia oysters with bread and butter
Terrine de foies de volaille aux champignons, cœur de salade et pain toasté
Chicken liver terrine with mushrooms, green salad and toasted bread
Saumon fumé de Norvège au bois de hêtre, crème à l'aneth
Beechwood-smoked Norwegian salmon, dill cream
Salade César aux gambas
Caesar salad with prawns
Œufs mimosa, thon et câpres de Safi
Eggs mimosa with tuna and Safi capers
Caviar d'aubergine, feta râpée, graines torréfiées, pousses de salade
Eggplant caviar with grated feta, toasted seeds, salad shoots
Filets de sardines marinées, tartare de tomates et oignon rouge à la coriandre
Marinated sardine fillets, tomato tartar and red onion with coriander
Carpaccio de veau du Doukkala à la crème de thon et câpres de Safi
Doukkala veal carpaccio with tuna cream and Safi capers
Tataki de thon, sauce larme de tigre
Tuna tataki, tiger tear sauce
Fruits de mer en salade aux saveurs méditerranéennes
Mediterranean-style seafood salad
Tostadas croustillants au saumon, guacamole et mayonnaise chipotle
Crispy salmon tostadas with guacamole and chipotle mayonnaise

LES PLATS – MAIN DISHES

Spaghetti aux gambas sautées à l'ail et au persil, concassé de tomates
Spaghetti with garlic and parsley sautéed prawns, crushed tomatoes
Brochettes de gambas grillées au Jospier, guacamole, sauce Mexicaine
Jospier-grilled prawn skewers with guacamole, Mexican sauce
Brochettes d'espadon façon kebab, cuisson Jospier, sauce gingembre et basilic
Jospier-grilled swordfish kebab skewers with ginger and basil sauce
Filet de bar à la plancha, sauce vierge
Sea bass fillet à la plancha with sauce vierge
Steak de thon à la plancha, sauce au poivre
Tuna steak à la plancha with pepper sauce
Tagine de daurade à la Tangéroise
Tangier-style sea bream tagine
Tagine de cuisses de poulet au citron confit et olives vertes
Chicken thighs tagine with confit lemon and green olives
Poulet à la broche, épices du souk
Spit-roasted chicken with souk spices
Ballotine de dinde aux marrons, pommes mousseline
Turkey ballotine with chestnuts and mashed potatoes
Méchoui d'agneau au cumin et fleur de sel
Roasted lamb mechoui with cumin and salt flower
Mixte grille : Kefta, côtelettes d'agneau, poulet et merguez
Mixed grill: kefta, lamb chop, chicken and sausage
Tartare de bœuf minute, pommes frites Maison
Beef tartar with homemade French fries

GARNITURES - GARNISH

Légumes à la vapeur, Salade verte croquante, Frites Maison, Riz sauté, Purée de pommes de terre
Steamed vegetables, green salad, Homemade French fries, Sautéed rice, Vegetables, Mashed potatoes