



POUR COMMENCER - STARTERS

MAD

Tartare de thon Royal Golf <i>Royal Golf Tuna Tartar</i>	180
Œufs piperade, bresaola <i>Piperade eggs, bresaola</i>	200
Beignets de gambas, sauce aigre-douce <i>Prawn fritters with sweet and sour sauce</i>	200
Salade César, cœur de romaine, poulet karaage, œufs durs et parmesan Reggiano <i>Caesar salad with romaine heart, karaage chicken, hard-boiled eggs and Reggiano parmesan</i>	190
Aubergine rôtie, feta, roquette et condiments <i>Roasted eggplant, feta, arugula and condiments</i>	160
Terrine de foie de volaille aux champignons, toasts et salade croquante <i>Chicken liver terrine with mushrooms, toasts and crisp salad</i>	200
Cocktail d'avocat et chair d'araignée de Oualidia <i>Avocado and Oualidia crab cocktail</i>	210
Salade de poulpe et pommes de terre à la Galicienne <i>Galician-style octopus and potato salad</i>	190
Tataki de filet bœuf, basilic, roquette, câpres, olives et parmesan <i>Beef fillet tataki, basil, arugula, capers, olives, and Parmesan</i>	200
Poêlée de petits calamars, cœur de salade à l'estragon <i>Sautéed baby calamari tarragon salad hearts</i>	180
Huîtres de Oualidia, pain croustillant, citron et beurre (6 ou 12 huîtres) <i>Oualidia oysters with crusty bread, lemon and butter (6 or 12 oysters)</i>	180/360
Carpaccio de daurade, jus de citron, aneth et huile d'olive d'agafay <i>Sea bream carpaccio with lemon juice, dill and agafay olive oil</i>	180
Salade santorin, feta, oignon rouge, salsa aux noix <i>Santorini salad, feta, red onion and walnut salsa</i>	170



SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE



VÉGÉTARIEN / VEGAN



* SANS PRODUITS LAITIERS / DAIRY FREE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE/ LOCALLY SOURCED PRODUCTS



LES PLATS - MAIN DISHES

MAD

	Penne à la sauce tomate, crevettes sautées à l'ail et persil <i>Penne with tomato sauce, prawns sautéed with garlic and parsley</i>	250
	Riz à l'encre de seiche, poêlée de calamars condimentées <i>Squid ink rice, Sautéed and seasoned calamari</i>	290
	Cassiolette de fruits de mer à la marinière, tomates cerise et basilic <i>Seafood casserole, marinière sauce, cherry tomatoes and basil</i>	340
	Filet de saint-pierre rôti, sofrito et jus au pissalat <i>Roasted John Dory fillet, sofrito and pissalat sauce</i>	320
	Filet de bar à la grenobloise, pommes grenailles <i>Sea bass fillet Grenobloise-style, roasted potatoes</i>	340
	Filet de saumon norvégien à la plancha, légumes du moment, huile d'olive et jus de citron <i>grilled salmon fillet, seasonal vegetables, olive oil and lemon juice</i>	320
	Dos de courbine, sauce vierge, riz pilaf <i>Grilled croaker fillet, virgin sauce, pilaf rice</i>	290
	Poulet à la broche, jus au thym, pomme mousseline <i>Roasted chicken, thyme jus, potato mousseline</i>	360
	Souris d'agneau confite, pomme mousseline, jus au thym <i>Confit lamb shank, potato mousseline, thyme jus</i>	360
	Tajine de Jarret de bœuf, carotte <i>Beef Shank Tagine with Carrot</i>	280
	Kefta de bœuf, tomates et oignons grillés, pommes frites Maison <i>Beef kefta, grilled tomatoes and onions, home made french fries</i>	260
	Côtelettes d'agneau grillées, jus infusé au romarin, pommes grenailles <i>Grilled lamb chops, rosemary and roasted potatoes</i>	310
	Filet de bœuf rôti au poivre noir, pommes frites Maison <i>Roasted beef fillet, black pepper sauce, French fries</i>	360
	Tartare de bœuf traditionnel, pommes frites Maison <i>Traditional beef tartar, homemade French fries</i>	280



SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE



VÉGÉTARIEN / VEGAN



SANS PRODUITS LAITIERS / DAIRY FREE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE/ LOCALLY SOURCED PRODUCTS