



LE MENU DU DIMANCHE

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

Tacos de thon, avocat écrasé et sauce chipotle

Tuna tacos, smashed avocado and chipotle sauce

Carpaccio de loup-bar à l'huile d'olive citronnée et jeunes pousses

Sea bass carpaccio with lemon-infused olive oil and baby salad leaves

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 torrifiées et jeunes pousses

Eggplant caviar with grated feta, toasted seeds and baby salad leaves

Salade de tomates cerises rôties, stracciatella di bufala crémeuse et condiments

Roasted cherry tomato salad with creamy stracciatella di bufala and condiments

Carpaccio de bœuf de Doukkala, roquette et parmesan

Doukkala beef carpaccio, rocket and Parmesan

Sardines marinées à l'huile d'olive et au citron, fraîcheur de tomate et jeunes pousses

Marinated sardines in olive oil and lemon, fresh tomato and baby salad leaves

Duo de chair d'araignée de mer et d'avocat, fraîcheur citronnée

Spider crab meat and avocado duo with fresh lemon dressing

Salade gourmande au chèvre chaud, miel et condiments

Gourmet salad with warm goat's cheese, honey and condiments

LES PLATS – MAIN DISHES

Linguine à la sauce tomate, crevettes sautées à l'ail et au persil

Linguine with tomato sauce, prawns sautéed with garlic and parsley

Brochettes de gambas grillées au Jospier, guacamole, sauce Mexicaine

Jospier-grilled prawn skewers, guacamole and Mexican sauce

Filet de bar à la plancha, sauce vierge

Sea bass fillet à la plancha, sauce vierge

Filet de thon à la plancha, sauce teriyaki

Grilled tuna fillet with teriyaki sauce

Tajine de daurade à la Tangéroise

Tangier-style sea bream tagine

Brochette de poulpe et de calamars grillés, sauce relevée au basilic et au gingembre

Grilled octopus and squid skewer with a spicy basil and ginger sauce

Poulet à la broche, épices du souk

Spit-roasted chicken with souk spices

Tangia de jarret de bœuf, cuite lentement aux épices locales

Slow-cooked beef shank tangia with local spices

Méchoui d'agneau au cumin et fleur de sel

Roasted lamb mechoui with cumin and fleur de sel

Assortiment de grillades au feu de bois, servi sur du pain libanais (kefta, poulet et merguez)

Mixed wood-fired grill served on Lebanese bread (kefta, chicken and merguez)

Tartare de bœuf minute, pommes frites Maison

Beef tartare with homemade French fries

GARNITURES - SIDE DISHES

Légumes à la vapeur, salade verte croquante, frites maison, riz sauté, purée de pommes de terre

Steamed vegetables, crisp green salad, homemade French fries, sautéed rice, mashed potatoes