



ROYAL MANSOUR  
LA TABLE

## *Carte déjeuner*

### MENU DU PRINTEMPS

650 MAD

#### AMUSE-BOUCHE

BOUILLON LÉGER DE LENTILLES,  
COPEAUX DE TRUFFE NOIRE

#### ENTRÉE

ŒUF AU PLAT À LA CANCOILLOTTE AILLÉE,  
CROUTONS DORÉS ET PARMESAN

#### PLATS AU CHOIX

SAINT PIERRE CUISINÉ AU FOUR,  
LINGUINE À LA VONGOLE, FENOUIL ET JUS DE BRAISAGE

OU

CÔTELETTES D'AGNEAU POÊLÉES AUX CONDIMENTS,  
SALADE DE COURGETTES AUX OUBLIÉS

#### DESSERTS

NOUS VOUS INVITONS À VENIR COMPOSER VOTRE DESSERT  
AVEC NOTRE CHEF PÂTISSIER À LA BIBLIOTHÈQUE PÂTISSIÈRE



ROYAL MANSOUR

LA TABLE

## HORS D'ŒUVRE

BOUILLON LÉGER DE LENTILLES, ROYALE DE FOIE GRAS À LA TRUFFE NOIRE D'IMMOUZER (3 GR)	290 MAD
SALADE D'ARTICHAUTS ET HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE FOISONÉE	160 MAD
ŒUFS AU PLAT À LA CANCOILLOTTE AILLÉE, CROUTONS DORÉS ET COPEAUX DE TRUFFE NOIRE (6 GR)	350 MAD
CRABE ROYAL EN SALADE FOLLE, CRÈME DE PETITS POIS ET ÉMULSION D'OIGNONS	450 MAD
TARTARE DE THON AU COUTEAU, LÉGUMES COMME UNE SALADE NIÇOISE	300 MAD
SALADE CÉSAR, HOMARD ET LÉGUMES CROQUANTS	480 MAD
VITELLO TONNATO TRADITIONNEL, ANCHOIS ET CÂPRES	300 MAD
FOIE GRAS DE CANARD AUX DRAGÉS, ANANAS AU POIVRE NOIR ET CITRON VERT	410 MAD
TERRINE DE SANGLIER AUX CHAMPIGNONS, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ, SALADE MESCLUN	350 MAD

## LES CAVIARS

GOLDEN OSCIÈTRE	50 GR	3 100 MAD
GOLDEN OSCIÈTRE	100 GR	6 200 MAD
BELUGA IMPÉRIAL	50 GR	6 000 MAD
BELUGA IMPÉRIAL	100 GR	12 000 MAD

NOS CAVIARS SONT ACCOMPAGNÉS DE BLINIS, TOASTS ET CONDIMENTS



ROYAL MANSOUR

LA TABLE

## PLATS PRINCIPAUX

### LES PÂTES

TAGLIATELLE À LA TRUFFE NOIRE D'IMMOUZER (8 GR)	750 MAD
RAVIOLES DE RICOTTA ET ÉPINARD, CROÛTONS CORAILLÉS	220 MAD

### MER ET OCÉAN MAROCAIN

CIVET DE HOMARD BLEU AUX POUSSÉS D'ÉPINARD, POIREAUX FONDUS AU BEURRE COLORÉ	950 MAD
DOS DE DAURADE ROYALE PERSILLÉ AUX ÉPICES DOUCES, JUS D'UNE BOUILLABAISSÉ ET ARTICHAUTS VIOLETS CROUSTILLANTS	550 MAD
SAINT PIERRE CUISINÉ AU FOUR, LINGUINE À LA VONGOLE, FENOUIL ET JUS DE BRAISAGE	580 MAD

### VIANDES ET VOLAILLE

DEMI POULET FERMIER DE SIDI BOUAÂTMANE RÔTI, FINE PURÉE DE POMMES DE TERRE	390 MAD
CÔTELETTES D'AGNEAU POÊLÉES AUX CONDIMENTS, SALADE DE COURGETTES AUX OUBLIÉS	390 MAD
PIÈCE DE VEAU FONDANTE AGNOLOTTI D'ARTICHAUT, JUS MARBRÉ À LA CRÈME	650 MAD
ROYAL MANSOUR CHEESEBURGER, POMMES FRITES MAISON	350 MAD
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS,	780 MAD
FILET DE BŒUF « CAFÉ DE PARIS » SAUCE AU POIVRE, POMMES DE TERRE EN COIN DE RUE, SALADE VERTE AUX HERBES FRAÎCHES	580 MAD
CÔTE DE BICHE RÔTIE AU POIVRE MANIGUETTE, POTIRON FONDANT AU GINGEMBRE ET NOISETTES	1 100 MAD

TAXES ET SERVICE COMPRIS