



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

## TAPAS À PARTAGER

*Tapas to share*

ZAALOUK D'AUBERGINE <i>Eggplant zaalouk</i>	90 MAD
FRITES D'AUBERGINE AU MIEL D'ORANGER <i>Fried eggplant with orange blossom honey</i>	90 MAD
BEIGNETS DE GAMBAS TIGRÉES, SAUCE TONKATSU <i>Fried tiger prawns, tonkatsu sauce</i>	140 MAD
CRAQUERS AU SAUMON MARINÉS, SALSÀ ROJA <i>Marinated salmon crackers, roja salsa</i>	160 MAD
PIZZETTA DE THON MARINÉ AU PONZU <i>Tuna pizzetta with ponzu</i>	180 MAD
WONTONS FRITS DE POULET ET CHEDDAR <i>Fried chicken wontons with cheddar cheese</i>	190 MAD

DEUX PIÈCES / QUATRE PIÈCES

*Two pieces / Four pieces*

KUSHIYAKI DE SAUMON, SAUCE TERIYAKI <i>Salmon kushiyaki, teriyaki sauce</i>	140 / 250 MAD
GAMBAS TIGRÉES AU MIEL PIMENTÉ <i>Tiger prawns with spicy honey</i>	160 / 300 MAD
POULET AU CURRY, SAUCE SATAY <i>Curry chicken, satay sauce</i>	100 / 180 MAD
KEFTA DE BŒUF <i>Beef kefta</i>	100 / 180 MAD

NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT OU AUTRES ALLERGÈNES.  
POUR PLUS D'INFORMATIONS, DEMANDEZ LE RESPONSABLE DU RESTAURANT.

*Menu items may contain or come into contact with wheat, eggs, peanuts, tree nuts, gluten and milk. For more information, please speak with a manager.*



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

## LES SALADES DU JARDIN

*Salads from our garden*

SALADE DE LÉGUMES AU FEU TOUT VÉGÉTAL <i>Cooked vegetables salad</i>	120 MAD
SALADE DE BŒUF ÉPICÉ, YAM NUA <i>Spicy beef salad, Yam Nua style</i>	150 MAD
SALADE J'NANE COMME UNE CÉSAR <i>J'nane salad like Caesar</i>	170 MAD
SALADE DE CANARD, PIGNONS DE PIN ET FRUITS <i>Duck salad, pine seeds and fruits</i>	220 MAD

## LES ENTRÉES

*Starters*

CARPACCIO DE BETTERAVE À L'ORANGE <i>Beetroot carpaccio with orange</i>	90 MAD
TARTARE DE TOMATES, ÉMULSION DE MOUTARDE <i>Tomato tartar, mustard foam</i>	120 MAD
CEVICHE DE DAURADE ROYALE AUX CHAMPIGNONS MARINÉS ET YUZU <i>Royal sea bream ceviche with marinated mushrooms and yuzu</i>	240 MAD
TARTARE DE VEAU AU PONZU ET GRENADES <i>Veal tartar with ponzu and pomegranates</i>	260 MAD
TATAKI DE THON, SÉSAME ET SHISO <i>Tuna tataki, sesame and shiso</i>	280 MAD
POKE BOWL DE RIZ ET THON AU SÉSAME <i>Tuna and rice poke bowl with sesames</i>	230 MAD
CÉLERI SERVI EN POT À LA CONFITURE D'ALGUES <i>Celery served in a pot with seaweed jam and crunchy rice</i>	160 MAD



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

## SAVEURS D'ASIE

### *Asian flavors*

#### DIM SUM

DEUX PIÈCES / *Two pieces*

SIEW MAI AU POULET ET GAMBAS

90 MAD

*Siew Mai with prawns and chicken*

HA KAO GAMBAS

120 MAD

*Ha Kao prawns*

BAR CITRON ET OLIVE

120 MAD

*Sea bass lemon and olive*

KING CRABE, AROMATE ET SÉSAME

150 MAD

*King crab, herbs and sesame*

SOUPE DE WONTONS, BAR ET CHAMPIGNONS

220 MAD

*Wontons soup with sea bass and mushrooms*

GYOZA DE VEAU

190 MAD

*Veal gyoza*

#### NIGIRIS

DEUX PIÈCES / *Two pieces*

CREVETTE ROYALE, SAUCE ROMESCO

190 MAD

*King prawns, romesco sauce*

LOUP, ÉCORCES DE YUZU

75 MAD

*Sea bass, yuzu peel*

SAUMON BIO, TOMATES ET CORIANDRE

90 MAD

*Organic salmon, tomatoes and coriander*

THON ROUGE MARINÉ, SAUCE SOJA

85 MAD

*Marinated red tuna, soja sauce*

WAGYU FLAMBÉ, AIL NOIR D'AOMORI

290 MAD

*Flamed Wagyu beef, Aomori black garlic*



ROYAL MANSOUR  
LE JARDIN

SASHIMIS

QUATRE PIÈCES / *Four pieces*

DAURADE ROYALE D'AGADIR  
*Royal sea bream from Agadir*

110 MAD

SAUMON BIO  
*Organic salmon*

180 MAD

THON ROUGE DE L'ATLANTIQUE  
*Atlantic red tuna*

190 MAD

SUSHIS ROLLS

QUATRE PIÈCES / HUIT PIÈCES  
*Four pieces / Eight pieces*

CRABE ROYAL EN TEMPURA, GUACAMOLE ET MAYONNAISE ÉPICÉE  
*King crab tempura, guacamole and spicy mayonnaise*

230 / 450 MAD

HOMARD BLEU, SAUMON, CONCOMBRE ET SAUCE CITRONNÉE  
*Blue lobster, salmon, cucumber and lemon sauce*

220 / 420 MAD

SAUMON BIO, CRÈME D'AVOCAT, CÂPRES,  
"PHILADELPHIA", YUZU PONZU  
*Organic salmon, avocado cream, capers, "Philadelphia", yuzu ponzu*

100 / 190 MAD

VÉGÉTARIEN, MOUSSE D'AVOCAT, LÉGUMES GRILLÉS  
ET TOMATES CONFITES  
*Vegetarian, avocado, grilled vegetables and tomatoes*

70 / 120 MAD



ROYAL MANSOUR  
LE JARDIN

## LES DOUCEURS

*The Sweetness*

L'INTENSÉMENT CHOCOLAT <i>The intensely chocolate</i>	100 MAD
FRAICHEUR DE PAMPLEMOUSSE <i>Grapefruit freshness with litchi</i>	100 MAD
NOIX DE COCO GIVRÉE <i>Frozen coconut</i>	100 MAD
FRAMBOISES PASSIONNÉES <i>Passionate raspberries</i>	100 MAD
RIZ AU LAIT <i>Rice pudding</i>	100 MAD
ASSIETTE DE FRUITS <i>Fruits platter</i>	100 MAD
SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS <i>Ice cream and sorbets selection</i>	100 MAD