



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

LES SALADES DU JARDIN

Salads from our garden

SALADE DE LÉGUMES AU FEU <i>Cooked vegetables salad</i>	120 MAD
SALADE J'NANE COMME UNE CÉSAR <i>J'nane salad like a Caesar</i>	170 MAD
SALADE DE CANARD, PIGNONS DE PIN ET FRUITS <i>Duck salad, pine seeds and fruits</i>	220 MAD
CŒUR DE SUCRINE, GAMBAS LAQUÉES ET PARMESAN <i>Lacquered prawns with lettuce and parmesan</i>	210 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 THON, CERISES ET RADIS <i>Tuna tartar, cherries and radish</i>	220 MAD
CHOUX FLEUR RÔTI AU FOUR, CORIANDRE ET SÉSAME <i>Roasted cauliflower, coriander and sesames</i>	150 MAD



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

PLATS

Main courses

TURBOT AU FOUR EN TRONÇONS, JUS AU NORI <i>Turbot fish slices in oven, nori juice</i>	650 MAD
BLACK COD SAUCE MISO <i>Black cod saikyo yaki</i>	900 MAD
VENTRÊCHE DE THON TERIYAKI <i>Tuna teriyaki style</i>	320 MAD
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, SAUCE TERIAKY <i>Beef Wagyu entrecote steak, teriaky sauce</i>	1 800 MAD
FILET DE BOEUF « BLACK ANGUS », SAUCE YAKINIKU <i>Black Angus beef filet, yakiniku sauce</i>	680 MAD
CÔTES D'AGNEAU À L'ALGUE KOMBU <i>Lamb chops with Kombu seaweed</i>	350 MAD
TRAVERS DE VEAU AUX CINQ ÉPICES CHINOISES <i>Veal spare ribs with Chinese spices</i>	420 MAD
J'NANE BURGER <i>J'nane burger</i>	250 MAD



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

BROCHETTES

Skewers

DEUX PIÈCES / *Two pieces*

KUSHIYAKI DE SAUMON, SAUCE TERIYAKI <i>Salmon kushiyaki, teriyaki sauce</i>	140 / 250 MAD
GAMBAS TIGRÉES, GINGEMBRE ET CORIANDRE <i>Tiger prawns, ginger and coriander</i>	160 / 300 MAD
YAKITORIS DE POULET <i>Chicken yakitoris</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 products 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

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 OLIVES

120 MAD

Sea bass lemon and olives

KING CRABE, AROMATES ET SÉSAMES

150 MAD

King crab, herbs and sesames

CALAMAR ET POIVRE SARAWAK

110 MAD

Squid, and sarawak pepper

NIGIRIS

DEUX PIÈCES / *Two pieces*

CREVETTE ROYALE, SAUCE ROMESCO

190 MAD

King prawns, romesco sauce

KING CRABE AUX AGRUMES

190 MAD

King crab with citrus

SAUMON BIO, TOMATES ET CORIANDRE

90 MAD

Organic salmon, tomatoes and coriander

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 <i>Royal sea bream from Agadir</i>	110 MAD
SAUMON BIO <i>Organic salmon</i>	180 MAD

SUSHIS ROLLS

QUATRE PIÈCES / HUIT PIÈCES

Four pieces / Eight pieces

CRABE ROYAL EN TEMPURA, GUACAMOLE ET MAYONNAISE ÉPICÉE <i>King crab tempura, guacamole and spicy mayonnaise</i>	230 / 450 MAD
HOMARD BLEU, FILET DE BŒUF, CHAMPIGNON SHIITAKE ET MANGUE <i>Blue lobster, beef filet, shiitake mushroom and mango</i>	220 / 420 MAD
SAUMON BIO, AVOCAT ET ÉPINARDS, CHAMPIGNONS DE PARIS, YUZU <i>Organic salmon, avocado and spinachs, white button mushrooms</i>	100 / 190 MAD
VÉGÉTARIEN, MOUSSE D'AVOCAT, LÉGUMES GRILLÉS ET TOMATES CONFITES <i>Vegetarian, avocado, grilled vegetables and tomatoes</i>	70 / 120 MAD

TAPAS

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 MARINÉ, SALSA ROJA <i>Marinated salmon crackers, salsa roja</i>	160 MAD
PIZZETTA DE THON MARINÉ AU PONZU <i>Tuna pizzetta with ponzu</i>	180 MAD
WONTONS FRITS DE POULET ET CHEDDAR <i>Chicken and cheddar fried wontons</i>	190 MAD



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

LES DOUCEURS

The sweetness

CHOCOLAT AU SARRASIN, TUILES DE PIN 100 MAD

Chocolate with buckwheat, pine tiles

CLÉMENTINE CONFITE, SORBET FROMAGE BLANC 100 MAD

ET TUILES AUX GRAINES

Candied Clementine, with white cheese sorbet and seeds tiles

NOIX DE COCO GIVRÉE 100 MAD

Frozen coconut

PERLES DU JAPON EN FRAICHEUR D'HIBISCUS, 100 MAD

Wild fresh hibiscus tapioca pearls

ANANAS, SORBET DE CORIANDRE 100 MAD

Fresh pineapple with coriander sorbet

ASSIETTE DE FRUITS 100 MAD

Fruits platter

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS 100 MAD

Ice cream and sorbets selection



ROYAL MANSOUR
LE JARDIN

INFUSIONS

Herbal teas

TISANE DU BERGER	60 MAD
<i>Berger herbal tea</i>	
CAMOMILLE	60 MAD
<i>Chamomile</i>	
VERVEINE	60 MAD
<i>Verbena</i>	

THÉS NOIRS

Black teas

THÉ À LA MENTHE TRADITIONNEL	60 MAD
<i>Traditional mint tea</i>	
ENGLISH BREAKFAST	60 MAD
EARL GREY	60 MAD
DARJEELING	60 MAD
FRUITS ROUGES	60 MAD
<i>Red fruits</i>	
LAPSANG	60 MAD

THÉS VERTS

Green teas

SENCHA	60 MAD
JASMIN	60 MAD



ROYAL MANSOUR
LE JARDIN

THÉS GLACÉS

Ice teas

ATAY: THÉ VERT, MENTHE FRAÎCHE, CITRON <i>Atay: green tea, fresh mint, lemon</i>	150 MAD
LUISA: INFUSION VERVEINE, POMME VERTE, CITRON <i>Luisa: verbena, green apple, lemon</i>	150 MAD
WARDA: THÉ AUX FRUITS ROUGES, FRAMBOISE FRAÎCHE, SIROP DE ROSE, PURÉE DE FRUITS ROUGES <i>Warda: red fruits tea, fresh raspberry, rose syrup, red fruits selection</i>	150 MAD