



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

HORS D'OEUVRE - Starters

	MAD
SALADE J'NANE COMME UNE CÉSAR <i>J'nane salad like a Caesar</i>	160
SALADE DE POULET AUX CINQ ÉPICES, CHOUX ET CAROTTE AU SÉSAME <i>Chicken Salad with five spices, cabbage and carrot with sesame</i>	160
CEVICHE DE DAURADE ROYALE MARINÉE, FENOUIL CROQUANT ET PAMPLEMOUSSE <i>Marinated Royal sea-bream ceviche, crunchy fennel and grapefruit</i>	180
CHIRASHI AUX TROIS POISSONS, PICKLES DE LÉGUMES <i>Three fishes, chirashi with t vegetable pickles</i>	200
CARPACCIO DE SAUMON, PÈCHE ET AGRUMES <i>Salmon carpaccio, peach and citrus</i>	180
FRAÎCHEUR DE PASTÈQUE ET TOMATE, SORBET TOMATE YUZU <i>Iced tomato and watermelon soup, tomato and yuzu sorbet</i>	120
CARPACCIO DE BETTERAVES À L'ORANGE <i>Beetroot carpaccio with orange</i>	90
AUBERGINE GRILLÉE, LÉGÈREMENT ÉPICÉE, FETA CRÉMEUSE <i>Grilled eggplant, lightly spiced, creamy feta cheese</i>	130
SALADE DE LÉGUMES AU FEU DE BOIS TOUT VÉGÉTAL <i>Cooked vegetable salad</i>	120

SUSHI ROLLS QUATRE-HUIT PIÈCES / Four-Eight pieces

POULET CROUSTILLANT, AVOCAT ET HARICOTS VERT AU JOSPER <i>Crispy chicken, avocado and French beans</i>	100-190
THON, CONCOMBRE, MAYONNAISE ÉPICÉE ET RIZ SOUFFLÉ <i>Tuna, cucumber, coriander, spicy mayonnaise and crispy rice</i>	100-190
SAUMON BIO, CÂPRES, "PHILADELPHIA" ET YUZU PONZU <i>Organic salmon, capers, cheese cream and yuzu ponzu</i>	100-190
CREVETTES TEMPURA, AVOCAT, SAUCE AIOLI <i>Prawn tempura, avocado and aioli sauce</i>	100-190I



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

NIGIRI & GUNKAN DEUX PIÈCES / *Two pieces*

DAURADE ROYALE <i>Royal sea-bream</i>	85
SAUMON BIO <i>Organic salmon</i>	85
GUNKAN KING CRAB <i>King crab gunkan</i>	350

VAPEURS - STEAMED DEUX PIÈCES / *Two pieces*

HA KAO GAMBAS <i>Prawns Ha Kao</i>	80
BAR, CITRON ET OLIVES <i>Sea-bass, preserved lemons and olives</i>	120
POULET CHA SIU <i>Chicken cha Siu</i>	80
WONTON DE CREVETTE ET VEAU À LA SICHUANAISE <i>Prawn and veal wonton, Sichuan style</i>	140
COURGETTE SAUTÉE ET PARMESAN <i>Sauteed zucchini with parmesan cheese</i>	80

WOKS

GAMBAS AUX PIMENTS ET NOIX DE CAJOU <i>Prawn with spices and cashew nut</i>	450
FILET DE LOTTE AU TAMARIN <i>Monkfish fillet with tamarind</i>	450
FILET DE BOEUF CROUSTILLANT, PICKLES DE NAVET <i>Crispy beef fillet, turnip pickle</i>	450
POULET À LA HONGKONGAISE <i>Chicken Hong Kong style</i>	380



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

PLATS - *Main courses*

DAURADE À LA CITRONNELLE EN FEUILLE DE BANANIER <i>Sea bream with lemongrass in a banana leaf</i>	450
BLACK COD SAUCE MISO <i>Black cod, miso sauce</i>	900
LANGOUSTE GRILLÉE, CONDIMENTS À LA TOMATE <i>Grilled spiny lobster, tomatoe condiment</i>	700
POULET LAQUÉ AU MIEL ET SAUCE SOJA <i>Honey and soya sauce Lacquered chicken</i>	450
SOUPE RAMEN DE VEAU CHASHU <i>Ramen soup with veal chashu</i>	180
CÔTES D'AGNEAU MARINÉES À LA CORIANDRE ET HARISSA <i>Marinated lamb chops with coriander and harissa</i>	320
PICANHA BŒUF WAGYU, SAUCE CHIMICHURRI <i>Wagyu beef picanha chimichurri sauce</i>	720
J'NANE BURGER	250
LÉGUMES DU POTAGER EN CROÛTE DE FOIN <i>Cooked vegetables in hay crust</i>	120

LES DOUCEURS - *Sweets*

CRÈME D'AVOCAT BRAISÉ, SORBET DE CITRON KALAMANSI, POINTE DE SÉSAME GRILLÉ <i>Braised avocado cream, lemon kalamansi sorbet, grilled sesame</i>	90
FRAÎCHEUR DE MENTHE POIVRÉE ET CHOCOLAT INTENSE EN GAVOTTE CROQUANTE <i>Fresh peppermint and intense chocolate in a crispy gavotte</i>	90
NOIX DE COCO GIVRÉE <i>Frozen coconut</i>	90
PALET GLACÉ AU CARAMEL, ÉCLATS DE NOISETTE, SORBET YAOURT AUX FINES HERBES <i>Iced sweet caramel, hazelnut chips and yogurt sorbet with thin herbs</i>	90
BOL SOUFFLÉ CHOCOLAT, ÉCORCES D'ORANGE <i>Chocolate bowl soufflé, orange candied peels</i>	90