

# L A T A B L E

## À LA CARTE

Haricots verts en salade, praliné à la noisette  
120 Mad

Salade de légumes crus d'Agafay, lit de pistaches,  
vinaigrette à la vanille Bourbon  
120 Mad

Petits artichauts poivrade en salade classique,  
parmesan et éclats de levure boulangère torréfiée  
120 Mad

Ravioles de langoustine,  
pousses d'épinards au beurre blanc  
260 Mad

Tarte friande aux herbes folles  
120 Mad

Saumon fumé maison, crème ciboulette citronnée et blinis  
180 Mad

Bar de ligne en carpaccio,aux coquillages à cru  
280 Mad

### FUMAIISON DE POISSONS MAISON

La planche dégustation,beurre d'herbes et pain toasté  
300 Mad

Hure de poissons nobles vinaigrette gingembre et échalotes  
120 Mad

Crevettes gratinées à la provençale  
200 Mad

# L A T A B L E

Langouste entière, beurre de gingembre  
700 Mad

Blanc de bar à la vapeur, sauce aux herbes  
480 Mad

Filet de sole soufflé, fondue d'épinards à la muscade  
260 Mad

Escalope Viennoise de lotte, petits condiments  
220 Mad

Comme un canard au poivre, thon mûré, pommes sablées  
290 Mad

Carré d'agneau  
280 Mad

Côte de veau de Bretagne (350gr)  
620 Mad

Filet de bœuf au genièvre  
450 Mad

Filet de bœuf Charolais, comme une bavette à l'échalote  
620 Mad

Entrecôte de boeuf  
Black Angus (300gr)  
650 Mad

Côte de bœuf (1 kg) pour deux  
1200 Mad

Côte de bœuf,  
Black Angus (1 kg), pour deux  
1800 Mad

# L A T A B L E

## NOS BEURRES ET MOUTARDES AU CHOIX

Beurre de raifort

Beurre d'estragon

Moutarde forte à la coriandre

Graines de moutarde au vinaigre

Moutarde à l'ancienne au vinaigre de pommes

*Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix.*

## NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Pommes de terre sablées

60 Mad

Haricots verts sautés et basilic

60 Mad

Coeur de laitue croquant

60 Mad

Frites Maison

60 Mad

Légumes du moment glacés

60 Mad

**Lundi :** Petite blanquette d'agneau printanière

320 Mad

**Mardi :** Lotte à la Meurette, taboulé de choux-fleur

320 Mad

**Mercredi :** Grenadins de veau gratinés aux oignons

320 Mad

**Jeudi :** Grand Koulibiac à la tranche, beurre blanc

320 Mad

**Vendredi :** Prise du jour à la Meunière

320 Mad

**Samedi :** Bouillabaisse, comme à Marseille,

320 Mad

**Dimanche :** Demi-volaille rôtie frites Maison

320 Mad

# L A T A B L E

Montagne de choux pâtisiers à la glace vanille  
et au chocolat chaud  
120 Mad

À la cuillère, des blancs d'œufs montés à la neige,  
coulis vanillé aux avelines  
120 Mad

Le plus délicat des Saint-Honoré  
120 Mad

Tarte tatin à la mangue,  
à la glace au poivre de Madagascar  
120 Mad

Pamplemousse frais et confit,  
spoom de géranium du jardin  
120 Mad

Crêpe soufflée, flambée au citron semi-confit  
150 Mad

Tarte aux fraises, chibouste flambée  
150 Mad

Tarte chocolatée soufflée, flambée à l'Amaretto  
150 Mad

# L A T A B L E

## NOS RECOMMANDATIONS

Du lundi au dimanche  
650 Mad

L'entrée du jour  
Notre plat du jour du semainier  
Le dessert du jour  
Eau et Café

Servi à l'ensemble des convives  
1400 Mad

Fumaisons de poissons Maison,  
beurre d'herbes et pain toasté

Ravioles de langoustines,  
pousses d'épinards au beurre blanc

Lotte à la Meurette, taboulé de  
choux-fleur

Filet de boeuf Charolais,  
comme une bavette à l'échalote

Crêpe soufflée, flambée au citron semi-confit

Eau et Café