



ROYAL MANSOUR

LE JARDIN

HORS D'OEUVRE - Starters

| | |
|--|------------|
| SALADE J'NANE COMME UNE CÉSAR | MAD 160 |
| <i>J'nane salad like a Caesar</i> | |
| SALADE DE POULET AUX CINQ ÉPICES, CHOUX ET CAROTTE AU SÉSAME | 160 |
| <i>Chicken Salad with five spices, cabbage and carrot with sesame</i> | |
| RAMEN GLACÉ VÉGÉTAL, GAMBAS ET SOBA | 220 |
| <i>Iced vegetal ramen, prawns and soba</i> | |
| TIRADITO DE SAUMON, ORANGE ET JALAPENOS | 240 |
| <i>Salmon tiradito, orange and jalapenos</i> | |
| CARPACCIO DE BAR AUX PETITS CONDIMENTS, YUZU PONZU | 280 |
| <i>Sea bass carpaccio with condiments, yuzu ponzu sauce</i> | |
| PIZZETTA DE THON MARIN AU PONZU | 180 |
| <i>Tuna pizzezza with ponzu</i> | |
| SALADE DE CHOU KALE, GAMBAS SAUTÉES, VINAIGRETTE LEBEN | 240 |
| <i>Kale salad, sautéed prawns and leben vinaigrette</i> | |
| CARPACCIO DE BETTERAVES À L'ORANGE | 90 |
| <i>Beetroot carpaccio with orange</i> | |
| AUBERGINE GRILLÉE, LÉGÈREMENT ÉPICÉE, CORIANDRE ET PIGNONS DE PIN | 130 |
| <i>Grilled eggplant, lightly spiced, coriander and pine nuts</i> | |
| BROCOLI RÔTI AU FOUR JOSPER EN PERSILLADE, VINAIGRETTE PIMENTÉE | 130 |
| <i>Roasted broccoli in josper oven, chopped parsley and garlic, spicy dressing</i> | |

SUSHI ROLLS QUATRE-HUIT PIÈCES / Four-Eight pieces

| | |
|---|---------|
| POULET CROUSTILLANT, AVOCAT ET HARICOTS VERTS AU FEU DE BOIS | 100-190 |
| <i>Crispy chicken, avocado and French beans cooked over a wood-fire</i> | |
| SAUMON FUMÉ , PHILADELPHIA ET SAUCE ANGUILE | 110-200 |
| <i>Smoked salmon, Philadelphia cream cheese and eel sauce</i> | |
| HOMARD BLEU, FILET DE BŒUF, CHAMPIGNONS, SAUCE CHILI ORIGAN | 220-420 |
| <i>Blue lobster, beef fillet, mushrooms, chili and oregano sauce</i> | |



ROYAL MANSOUR
LE JARDIN

NIGIRI - DEUX PIÈCES / *Two pieces*

| | |
|--|----|
| DAURADE ROYALE D'AGADIR <i>Royal sea-bream</i> | 85 |
| SAUMON BIO <i>Organic salmon</i> | 85 |
| THON ROUGE DE L'ATLANTIQUE <i>Atlantic red tuna</i> | 85 |

SASHIMI - QUATRE PIÈCES / *four pieces*

| | |
|--|-----|
| SAUMON BIO <i>Organic salmon</i> | 180 |
| DAURADE ROYALE D'AGADIR <i>Atlantic red tuna</i> | 110 |
| LANGOUSTE PUCE AU PONZU <i>Spiny lobster with ponzu</i> | 700 |

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 |
| CREVETTE CIBOULETTE DE CHINE <i>Prawns with Chinese chives</i> | 90 |
| CANARD LAQUÉ ET CHOU ROUGE <i>Peking duck with red cabbage</i> | 90 |

WOKS

| | |
|---|-----|
| GAMBAS CROUSTILLANTES AUX SUCS DE PAMPLEMOUSSE ET GRAINES TORRÉFIÉES <i>Crunchy prawns with grapefruit juice and torrefied seeds</i> | 450 |
| FILET DE LOTTE ET AUBERGINE, COPEAUX DE BONITE SÉCHÉS <i>Monkfish fillet and eggplant, dried bonito shaving</i> | 450 |
| FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE NOIR SARAWAK <i>Beef tenderloin, Sarawak black pepper sauce</i> | 540 |
| TOFU | 400 |



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 |
| MINUTE DE THON, GUACAMOLE ET TARTARE CONDIMENTÉ <i>Quick-seared tuna, guacamole and pickled tartar</i> | 340 |
| LANGOUSTE GRILLÉE, SAUCE ÛME <i>Grilled spiny lobster, ume dressing</i> | 700 |
| BLACK COD, SAUCE MISO <i>Black cod, miso sauce</i> | 900 |
| CÔTES D'AGNEAU MARINÉES À L'ALGUE KOMBU <i>Marinated lamb chops with kombu seaweed</i> | 320 |
| FAUX FILET DE BŒUF BLACK ONYX, ÉCHALOTES AU VINAIGRE ET AIL <i>Black Onyx sirloin steak, shallots with vinegar and garlic</i> | 700 |
| FAUX FILET DE BŒUF WAGYU, SAUCE TERIYAKI <i>Sirloin of wagyu beef, teriyaki sauce</i> | 1800 |
| J'NANE BURGER | 250 |
| LÉGUMES DU POTAGER EN CROÛTE DE FOIN <i>Cooked vegetables in hay crust</i> | 120 |

LES DOUCEURS- *Sweets*

| | |
|---|----|
| 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 |
| SALADE D'ORANGE À LA MENTHE ET SAFRAN, SORBET D'ORIENT <i>Orange salad with mint and saffron ,orient sorbet</i> | 90 |
| MARMELADE CHAUDE DE FRUITS ROUGES, GLACE À LA CRÈME ET ÉCLATS DE MERINGUE <i>Hot mixed red fruit marmalade, ice cream and meringue shards</i> | 90 |