

L A T A B L E

À LA
CARTE

L'entrée

Haricots verts en salade, praliné à la noisette
120 Mad

Salade de légumes crus d'Agafay, lit de pistaches,
vinaigrette à la vanille Bourbon
150 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
150 Mad

L'ode à l'iode

Terrine de poissons nobles en gelée vinaigrette gingembre et échalotes
160 Mad

Saumon fumé maison, crème ciboulette citronnée et blinis
180 Mad

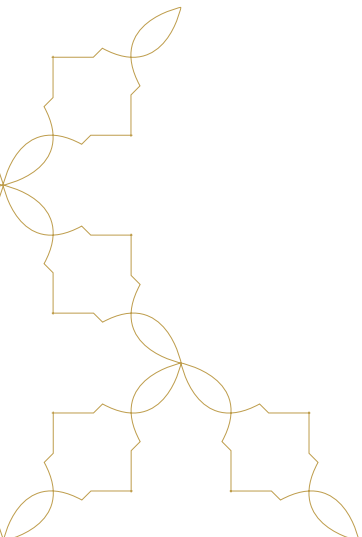
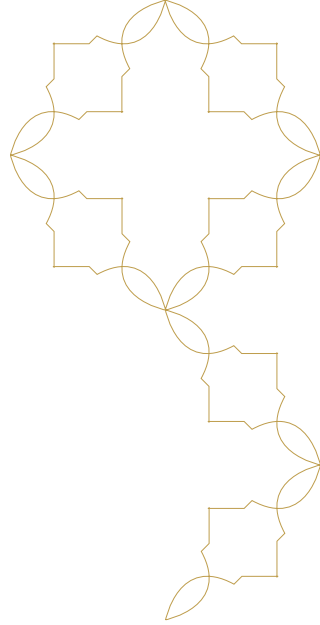
Bar de ligne en carpaccio, aux coquillages à cru
280 Mad

Gambas en bellevue, à la sauce cocktail
200 Mad

Crevettes gratinées à la provençale
200 Mad

FUMAIISON DE POISSONS MAISON

La planche dégustation, beurre d'herbes
300 Mad



L A T A B L E

Le principal

Par l'iode

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 maturé,
290 Mad

Par la viande

Poulet grillé à la diable
280 Mad

Carré d'agneau de Rehamna
280 Mad

Côte de veau de Bretagne (350gr)
620 Mad

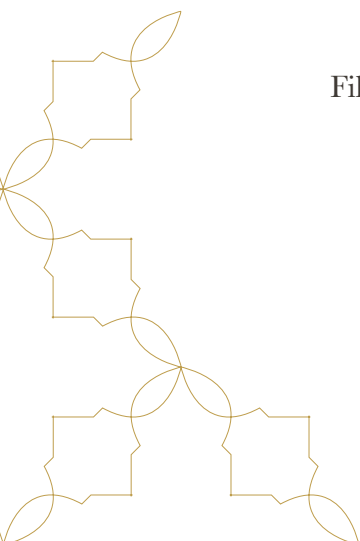
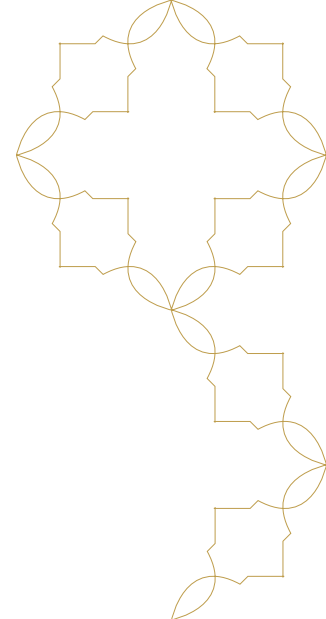
Filet de boeuf du Doukkala au genièvre
450 Mad

Filet de boeuf Black Angus, comme une bavette à l'échalote
620 Mad

Entrecôte de boeuf, Black Angus (300gr)
650 Mad

Côte de boeuf du Doukkala (1 kg) pour deux
1200 Mad

Côte de boeuf 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

Par le semainier

Lundi : Petite blanquette d'agneau printanière

320 Mad

Mardi : Lotte à la Meurette, petits pois à la française

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

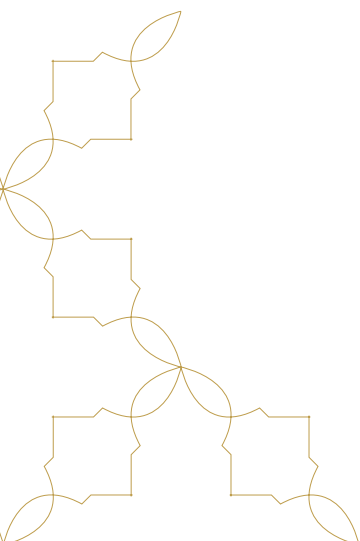
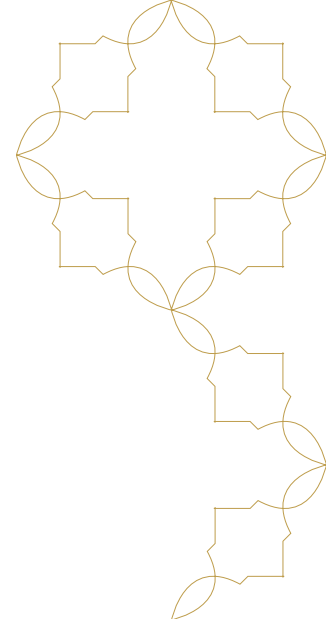
320 Mad

Samedi : Bouillabaisse, comme à Marseille,

320 Mad

Dimanche : Demi-volaille rôtie frites Maison

320 Mad



L A T A B L E

Les desserts

Les régressifs gourmands

Montagne de choux pâtisseries 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

Les fruités

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

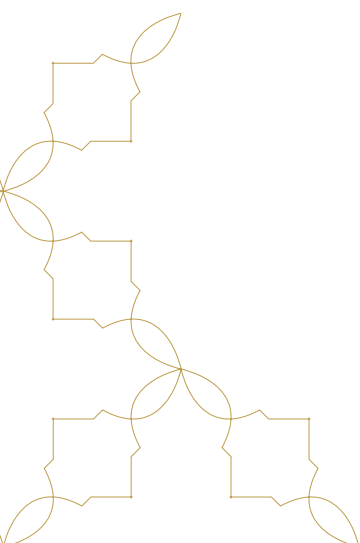
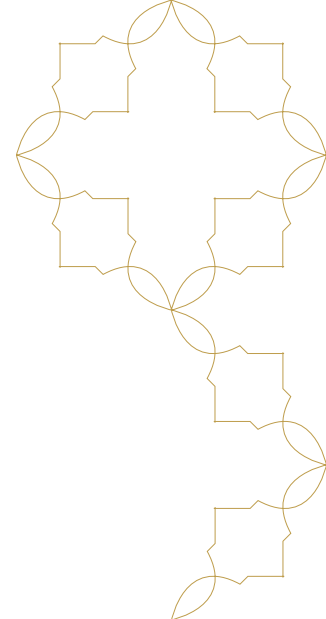
Agrumes frais et confits,
spoom de géranium du jardin
120 Mad

Les flambés

Crêpe soufflée, au citron semi-confit
150 Mad

Tarte aux fraises, crème chibouste
150 Mad

Tarte chocolatée soufflée, à l'Amaretto
150 Mad



L A T A B L E

NOS
RECOMMANDATIONS

Menu déjeuner

Du lundi au dimanche
650 Mad

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

Menu Bourgeois

Servi à l'ensemble des convives
1400 Mad

Fumaisons de poissons Maison,
beurre d'herbes

Ravioles de langoustines,
pousses d'épinards au beurre blanc

-

Lotte à la Meurette, petits pois à la française

Filet de boeuf Black Angus
comme une bavette à l'échalote

-

Crêpe soufflée, flambée au citron semi-confit

-

Eau et Café



ROYAL MANSOUR
MARRAKECH

