

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

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 vinaigrette gingembre et échalotes
160 Mad

Saumon fumé maison, crème ciboulette citronnée et blinis
180 Mad

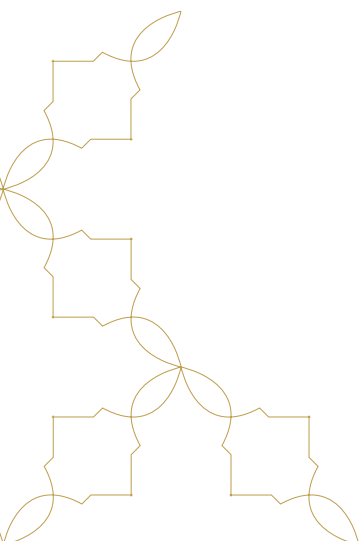
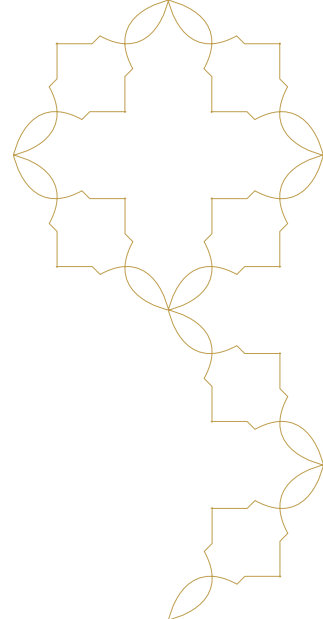
Bar de ligne en carpaccio, aux coquillages à cru
280 Mad

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 et pain toasté
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

Darne de turbot, sauce mousseline
500 Mad

Par la viande

Cuisses de poulet à la diable
280 Mad

Carré d'agneau du Rehamna
280 Mad

Côte de veau de Bretagne (350gr)
620 Mad

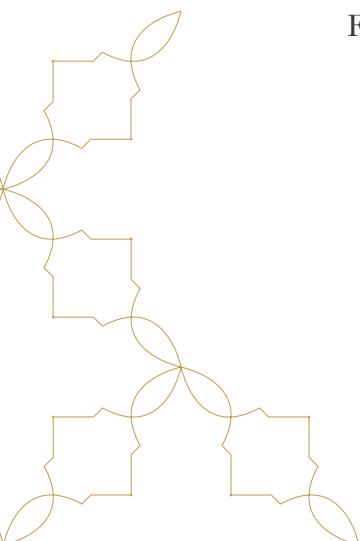
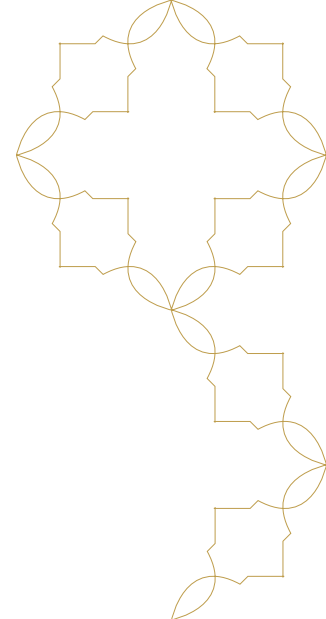
Filet de bœuf du Doukkala au genièvre
450 Mad

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

Faux filet de boeuf Salers (300gr)
700 Mad

Entrecôte de boeuf Salers (300gr)
900 Mad

Côte de bœuf Black Angus (1 kg) pour deux
1900 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 : Lotte à la Meurette, petits pois à la française

320 Mad

Mardi : Quenelles au plat, gratinées au homard

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

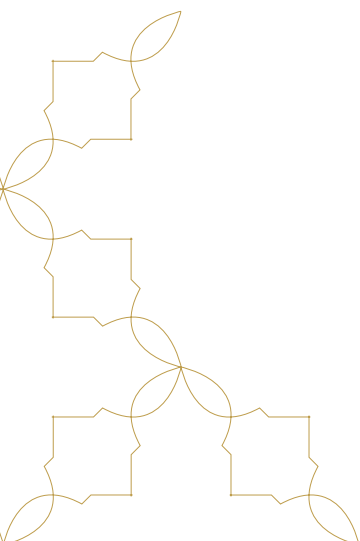
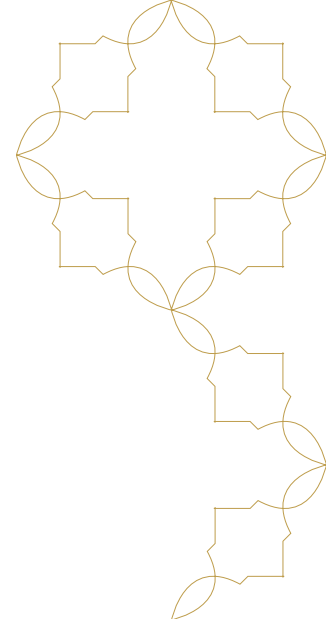
320 Mad

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

Feuilleté croquant de noisettes, crème vanille
120 Mad

Baba brioché imbibé au Rhum
150 Mad

Omelette norvégienne,
orange Grand Marnier, vanille de Tahiti
150 Mad

Mousse gratinée au chocolat, crème glacée au marasquin
150 Mad

Les fruités

Cassis et fruits rouges, palet de meringue, crème lactée à la violette
120 Mad

Melon vert frais, spoom de citronnelle du jardin
120 Mad

Les coupes glacées

Myrtille à la crème,
petits fruits croquants et meringue à la violette
150 Mad

Dans l'esprit d'une forêt noire,
sauce chocolat, chantilly poudrée de cacao
150 Mad

