

POUR COMMENCER FOR A START

La Végé Vege	asperges vertes, avocats grillés et légumes croquants green asparagus, grilled avocados and crunchy vegetables	120 MAD
Le Saumon Salmon	en trois façons "gravelax, fumé et Maki" in three ways "gravlax, smoked and Maki"	130 MAD
Dakhla Dakhla	6 huitres aux condiments classiques 6 pieces of local oysters with the classic condiments	150 MAD
Les Cannelloni Cannelloni	farcis aux champignons et "khlii beldi" stuffed with mushrooms and local dried beef "khlii"	120 MAD
La Crevette Shrimp	en déclinaison "chips, ceviche et tempura" in three ways "chips, ceviche and tempura"	140 MAD
La Soupette Soupette	au petits pois "froide ou chaude" et rémoulade de crabe with green peas served "cold or warm" and crab remoulade	130 MAD
Le Brezaolla Brezaolla	et sa tartine aux tomates et tapenade and toasted bread with tomatoes and olive tapenade	180 MAD
Le Quinoa Quinoa	en taboulé aux herbes et Brie de Meaux pané tabouleh style with herbs and crunchy breaded Brie de Meaux cheese	140 MAD
La Caesar Caesar	cœurs de sucrones aux langoustines baby lettuce and langoustines	170 MAD
Le Ceviché Ceviche	de Saint-Jacques à la citronnelle, pastèque tiède of scallops with lemongrass and warm watermelon	180 MAD

EN SUITE MAIN COURSE

Le Thon Tuna	à la plancha, lentilles corail aux lardons à la plancha with coral lentils and bacon	190 MAD
Le Pavé Pavé	de saumon grillé, ratatouille à la niçoise of grilled salmon and vegetable ratatouille	180 MAD
Le Pageot Pandora	rôti, riz vénéré au thé Matcha et graines de courges roasted, wild rice cooked in Matcha tea and pumpkin seeds	190 MAD
Le Loup Sea Bass	snacké, purée de carottes au gingembre et agrumes pan-fried, mashed carrots with ginger and citrus	220 MAD
Le St. Pierre John Dory	piperade à la basquaise, coquillage à la marinière sliced bell pepper with sautéed shells	200 MAD
Le Veau Veal	confit dans le jarret, pommes de terre façon Maxim's candied shank with stewed potatoes	200 MAD

Le Tartare Tartar	de bœuf taillé dans le cœur du filet et ses condiments classiques of beef tenderloin with its traditional condiments	180 MAD
Le Parmentier The Parmentier	au poulet fermier et bleu d'Auvergne slow cooked chicken and bleu cheese	190 MAD
L'agneau Lamb	souris mijotée aux aromates, potiron fondant simmered lamb shank and tender pumpkin	190 MAD
Bœuf Beef	filet grillé, gnocchi aux cèpes grilled tenderloin steak, gnocchi with porcini mushrooms	230 MAD

ACCOMPAGNEMENTS ON THE SIDE

45 MAD

Mesclun de salade niçoise / Mixed salad
Poêlée de légumes de saison / Panfried seasonal vegetable wok
Mousseline de pomme de terre / Mashed potatoes
Riz Basmati à la cardamome / Basmati Rice with cardamom
Risotto au parmesan / Risotto with parmesan cheese

POUR FINIR EN DOUCEUR SWEET ENDING

Le Chocolat Chocolate	fondant au Guanaja, glace à la gousse de vanille Guanaja fondant with vanilla ice cream	80 MAD
La Brûlée Crème Brûlée	crème aux fruits rouges crème brûlée with red berries	80 MAD
La Tarte Pie	amandine aux pommes et sa crème glacée apple and almond pie with its ice cream	80 MAD
The Ice Cream Ice Cream	assortiment de sorbets et glaces selection of sherbets and ice cream	80 MAD
La Passion Passion	entremet au chocolat au lait milk chocolate cake	80 MAD
Le Pim's Pim's	à la marmelade d'orange biscuit with orange jam	80 MAD
Le Macaron Macaroon	à la rose et au fromage blanc, sorbet yaourt rose and cottage cheese flavor, yogurt sherbet	80 MAD
Le Fruit The Fruit	assiette de fruits de saison découpés selection of seasonal fruits	80 MAD
Le Gourmand Gourmet	boisson chaude de votre choix et mignardises your choice of coffee or tea with some delicacies	80 MAD