



SKY28
- GOURMET -

Pour commencer...

Taboulé de Quinoa aux herbes et Brie de Meaux Pané	140 MAD
Cannellonis farcis aux champignons et "Khlii Beldi"	120 MAD
Salade d'avocats grillés et légumes croquants	120 MAD
Huîtres de Dakhla aux condiments classiques	6 p. - 150 MAD
Huîtres de Dakhla aux condiments classiques	12 p. - 280 MAD
Tartare de bœuf taillé au couteau et ses condiments classiques	180 MAD

Ensuite...

Le Pavé de saumon à la plancha, ratatouille à la Niçoise	180 MAD
Blanc de Saint Pierre snacké, piperade à la Basquaise	200 MAD
Parmentier de poulet fermier au Manchego	190 MAD
Filet de bœuf grillé, pommes de terre façon Maxim's	230 MAD
Souris d'agneau mijotée aux aromates, potiron fondant	190 MAD

Pour finir en douceur...

Fondant au chocolat guanaja, glace à la gousse de vanille	80 MAD
Crème brûlée aux fruits rouges	80 MAD
L'assiette de fruits de saison découpés	80 MAD
Tarte amandine aux pommes et sa crème glacée	80 MAD
Assortiment de sorbets et de glaces	80 MAD



SKY28
- GOURMET -

For a start...

<i>Quinoa tabouleh with herbs & breaded Brie de Meaux cheese</i>	140 MAD
<i>Stuffed cannellonis with local dried beef "Khlii" & mushrooms</i>	120 MAD
<i>Grilled avocados and crunchy vegetable salad</i>	120 MAD
<i>Oysters from Dakhla with the classic condiments</i>	6 p. - 150 MAD
<i>Oysters from Dakhla with the classic condiments</i>	12 p. - 280 MAD
<i>Beef tenderloin tartar with its traditional condiments</i>	180 MAD

Main course...

<i>Grilled salmon and a vegetable ratatouille</i>	180 MAD
<i>Pan-fried John Dory with sliced bell pepper and onions</i>	200 MAD
<i>Chicken parmentier with Manchego cheese</i>	190 MAD
<i>Grilled tenderloin steak with stewed potatoes</i>	230 MAD
<i>Simmered lamb shank and tender pumpkin</i>	190 MAD

Sweet ending...

<i>Guanaja chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	80 MAD
<i>Crème brûlée with red berries</i>	80 MAD
<i>Selection of seasonal fruits</i>	80 MAD
<i>Apple and almond pie and its ice cream</i>	80 MAD
<i>Selection of sorbets and ice cream</i>	80 MAD



Taboulé de Quinoa aux herbes et Brie de Meaux Pané	140 MAD
Cannellonis farcis aux Champignons et "Khlii Beldi"	120 MAD
Salade d'avocats grillés et Légumes Croquants	120 MAD
Huîtres de Dakhla aux condiments classiques	6 pcs 150 MAD 12 pcs 280 MAD
Tartare de Bœuf taillé au couteau et ses Condiments Classiques	180 MAD

En Suite

Le Pavé de Saumon à la plancha, Ratatouille à la Niçoise	180 MAD
Blanc de Saint Pierre snacké, Piperade à la Basquaise	200 MAD
Parmentier de Poulet fermier au Bleu d'Auvergne	190 MAD
Filet de Bœuf grillé, Pommes de Terre façon Maxim's	230 MAD
Souris d'Agneau mijotée aux aromates, Potiron fondant	190 MAD

POUR FINIR EN DOUCEUR...

Fondant au Chocolat Guanaja, Glace à la gousse de Vanille	80 MAD
Crème brûlée aux Fruits Rouges	80 MAD
L'assiette de Fruits de Saison découpés	80 MAD
Tarte Fine aux Pommes et sa Crème Glacée	80 MAD
Assortiment de Sorbets et de Glaces	80 MAD

FOR A START

Quinoa Tabouleh with herbs and breaded Brie de Meaux cheese	140 MAD
Stuffed Cannellonis with local dried Beef "Khlii" and Mushrooms	120 MAD
Grilled Avocados and Crunchy Vegetable salad	120 MAD
Oysters from Dakhla with the Classic Condiments	6 pcs 150 MAD 12 pcs 280 MAD
Beef Tenderloin Tartar with its Traditional Condiments	180 MAD

MAIN COURSE

Grilled Salmon and a Vegetable Ratatouille	180 MAD
Pan-fried John Dory with sliced Bell Pepper and Onions	200 MAD
Chicken Parmentier with Blue D'Auvergne cheese	190 MAD
Grilled Tenderloin Steak with Stewed Potatoes	230 MAD
Simmered Lamb shank and tender Pumpkin	190 MAD

SWEET ENDING...

Guanaja Chocolate Fondant with Vanilla ice cream	80 MAD
Crème brûlée with Red Berries	80 MAD
Selection of Seasonal Fruits	80 MAD
Thin crust Apple Pie with its ice cream	80 MAD
Selection of sorbets and ice cream	80 MAD



AZERTYUIOPQSDFGHJKLMWXCVB-

N, ; : = 789-45612327É”’96È1çtÀ0-

~+fflđ@#ffi † 3/4 2/3 P` *~* † ↔ 1/4 1/2 1/8 3/8 5/8 7/8 5 ffl © ff † 1/3 ? ./ + 3 120 8 _

